

دليل المتطلبات الفدرالية لإعداد ملصقات الغذاء

لمنتجات اللحوم، الدواجن والبيض

حرر من قبل:

بوست آر. بوداك، ج. كانافان، جاي. دنكان-هارينغتون، تي. جونز، بي. جونز، إس. ميرفي
جنكينز، آر. ميريك، تي. ويلر، إم. وايت، بي. يودر، أل. إم. كيغلي

موظفو إعداد ملصقات الغذاء وحماية المستهلك في مكتب السياسة والبرامج وتطوير الموظفين في

إدارة سلامة وتفتيش الأغذية

وزارة الزراعة الأميركية

آب/أغسطس، 2007

نفذ العمل بموجب عقد مع شركة

هوغان أند هارتسون المحدودة

واشنطن، العاصمة

وثيقة إخلاء المسؤولية

صمم هذا الدليل بمثابة مقدمة سهلة للاستعمال للمتطلبات الأساسية لإعداد الملصقات الغذائية لمنتجات اللحوم، الدواجن والبيض. لا يمثل ولا يجب الاعتماد عليه كبيان رسمي أو ملزم من قبل موظفي إعداد الملصقات الغذائية وحماية المستهلك (LCPS)، مكتب السياسة والبرامج وتطوير الموظفين (OPPED) لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية (FSIS) التابعة لوزارة الزراعة الأميركية، يجب على المستعملين ان يدرسوا التغييرات في أنظمة وسياسات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية المدخلة بعد تاريخ نشر الدليل.

* * *

كان الدافع لإصدار هذا الدليل إيجاد دليل شامل سهل للمستعمل لمساعدة شركات الأغذية في تطوير ملصقات للغذاء تتماثل مع منظومة سياسات المتطلبات. وفي حين انه لا يشكل بديلاً عن المراجعة المعنتى بها للمتطلبات المشار إليها عبره بالكامل سوف يزود الدليل القارئ بأداة مفيدة لتعريف وفهم تلك المتطلبات التي تشكل ملصق الغذاء المستدام إلى المستهلكين.

ملاحظة الاثبات حول منتجات البيض والملصقات يمكن إيجادها في الملحق "أ" من هذا الدليل، بالاستناد إلى خبرة وتجربة موظفي إعداد الملصقات وحماية المستهلك سعت الوكالة إلى استعمال مقال لتقديم فهم للقواعد المتبعة. يستفيد القارئ من المعارف من يوم إلى يوم لأولئك الذين انخرطوا في المراجعة والموافقة على الملصقات - وآخرين يساعدون بصورة روتينية الشركات على تطبيق قواعد إعداد الملصقات.

طور موظفو إعداد الملصقات وحماية المستهلك نطاق محتوى هذا الدليل بموجب عقد مع شركة هوغان أند هارتسون المحدودة، في واشنطن العاصمة، تقدر الوكالة مساهمات الموظفين الذين عملوا كمحررين وزودوا التبصرات حول أبحاث هذا الدليل: روبرت سي. بوست، دكتوراه في الطب، ماجستير تعليم وماجستير علوم، كاترين بوداك، اختصاصية بالغذاء، جيفري كانافان، اختصاصي بالغذاء توانا دانكان، هارنغتون محللة برامج، بيل جونز، كيميائي، سالي جونز مستشارة تقنية

رئيسية، روزالين ميرفي جنكينز مستشارة تغذية رئيسية، تامي بايريك تقنية تغذية، مارك ويلر عالم بيولوجي، باتريشيا وايت عالمة تغذية ولين يودر، محللة برامج، مارلين كيغلي محللة برامج عملت كمنسقة العقد.

كما تقدر الوكالة مساهمات محامين يعملون لدى شركة هوغان أند هارتسون المحدودة في إعداد مسودة الدليل: ستيفن بي. ستاينبورن، رايان شاورك ويلسون، لورين ايتش تاكسبوري، روبرت أو. وينترز. وأليزابيث لي فاويل.

جدول المحتويات

1. نصائح مفيدة وهفوات في تصميم ملصق غذاء
2. المقدمة إلى إعداد ملصقات الغذاء
- أ. الوكالات الفدرالية وسلطاتهم القانونية في تصميم إعداد ملصقات الغذاء
1. إدارة سلامة وتفتيش الأغذية التابعة لوزارة الزراعة الأميركية
2. وكالة الغذاء والدواء
3. إدارة سلامة وتفتيش الأغذية، إدارة الغذاء والدواء: أساليب مميزة تجاه إعداد الملصقات والسلطات القضائية.
4. اللجنة التجارية الفدرالية (FTC)
- ب. دور الولايات - صلاحية أنظمة الولايات والأنظمة المحلية التي تؤثر على ملصقات الغذاء
3. إعداد الملصقات من قبل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية- مسح المبادئ الأساسية
- أ. عندما يجب ان تحمل الرزمة الملصق المطلوب
- ب. عملية الموافقة المسبقة على الملصق
1. معالجة ملصقات البيع بالتجزئة
2. مسؤوليات المؤسسة
3. الموافقات "المؤقتة" على الملصقات
4. الموافقات العامة على الملصقات
5. التعديلات العامة على الملصقات
- ج. المراجع التنظيمية- إدارات الموارد
4. المتطلبات الإلزامية- المقدمة
- أ. لوحة العرض الرئيسية
- ب. لوحة المعلومات
5. اسم المنتج

أ. المراجعة الشاملة

1. تحديد اسم المنتج

2. وضع وبرز اسم المنتج

ب. معايير التعريف

ج. الاسم الشائع او الاعتيادي

د. الأسماء الوصفية

هـ. محاكاة المنتجات الغذائية

و. الأصل الجغرافي

ز. بلد المنشأ

6. مصطلحات التفتيش بوزارة الزراعة الأميركية

7. الكمية الصافية

أ. بيان التعبير عن الكمية الصافية

ب. تثبيت الوضع

ج. البروز

د. الاستثناءات والمتطلبات الخاصة الأخرى

8. إعداد ملصقات بيان المكونات

أ. المراجعة الشاملة: المتطلبات الأساسية

ب. النكهات الاصطناعية والصبغات والمواد الكيميائية الحافظة

1. النكهات – تعريف نوعي او عام

2. إضافات اللون

3. مواد كيميائية حافظة

ج. إضافات عرضية

د. إعداد ملصقات المكونات التي تثير القلق الصحي

9. خط العنوان (التوقيع)

10. المناولة

11. تعليمات المناولة الآمنة

12. إعداد ملصقات التغذية

أ. إعداد الملصقات الإلزامية للمعلومات الغذائية- متطلبات عامة

ب. الشكل الكامل

ج. الشكل المبسط

د. الشكل المجدول (المرئي على شكل جدول)

هـ. إعداد ملصقات متطلبات الامتثال التي تتحكم بإعداد ملصقات المعلومات الغذائية

و. المأخوذات اليومية المرجعية وقيم المراجع اليومية

ز. الاستثناءات من إعداد ملصقات المعلومات الغذائية الإلزامية

ح. إعداد ملصقات غذائية اختيارية

ط. أحجام الخدمة

1. المتطلبات العامة

2. الإجراء الشائع في المنزل

3. الكميات المرجعية المستهلكة بصورة اعتيادية كل فرصة أكل

4. تحويل الكميات المرجعية المستهلكة بصورة اعتيادية إلى أحجام الخدمة

المحددة بالملصقات

أ. المنتجات في الوحدات غير المترابطة

ب. الوحدات غير الموضبة

ج. منتجات من نوع الوجبات

د. الاستثناءات

5. حصص الطعام في كل حاوية

13. ادعاء محتوى المغذيات بصورة عامة

أ. متطلبات عامة

1. ادعاءات المبادئ الأساسية
2. متطلبات عامة مختلفة
3. بيانات رقمية وبالنسب المئوية
4. الادعاءات النسبية – المتطلبات العامة
 - أ. الغذاء المرجعي المناسب
 - ب. معلومات يجب ان تترافق مع ادعاء نسبي
5. ادعاءات منتجات الطبق الرئيسي من نوع وجبة الطعام محددة بصورة منفصلة
 6. الاستثناءات
 - ب. ادعاءات محددة لمحتوى المغذيات
 1. ادعاءات "عال"، "مصدر جيد" و"أكثر"
 - أ. الادعاءات "العالية"
 - ب. ادعاءات "المصدر الجيد"
 - ج. ادعاءات "أكثر"
 2. ادعاءات "خفيف" و"منخفض"
 3. ادعاءات "صوديوم" و "ملح"
 - أ. ادعاءات "الخلو من الصوديوم"
 - ب. ادعاءات "صوديوم منخفض جدًا"
 - ج. ادعاءات "صوديوم منخفض"
 - د. ادعاءات "صوديوم مخفض"
 - هـ. ادعاءات "ملح"
 4. ادعاءات "محتوى المغذيات" بالمئة للدهن، الاحماض الدهنية ومحتوى الكلسترول
 - أ. ادعاءات "المحتوى الدهني"

(1) ادعاءات "الخلو من الدهن"

(2) ادعاءات "الدهن المخفض"

(3) ادعاءات "الدهن المنخفض"

(4) ادعاءات "النسبة المئوية من الخلو من الدهن"

ب. ادعاءات "محتوى الحمض الدهني"

(1) ادعاءات "الخلو من الدهن المشبع"

(2) ادعاءات "تخفيض من الدهن المشبع"

(3) ادعاءات "دهن مشبع منخفض"

ج. ادعاءات محتوى الكوليسترول

(1) ادعاءات "خالية من الكوليسترول"

(2) ادعاءات محتوى منخفض من الكوليسترول

(3) ادعاءات "محتوى كوليسترول منخفض"

5. ادعاءات "الألياف"

6. ادعاءات "صحي"

7. ادعاءات ذات صلة بالطاقة من تخفيض أو المحافظة على وزن الجسم

8. ادعاءات "الصحة"

9. ادعاءات "محتوى السعرات الحرارية (الكليسيوم"

أ. ادعاءات "محتوى السعرات الحرارية"

(1) ادعاءات "الخلو من السعرات الحرارية"

(2) ادعاءات "محتوى منخفض من السعرات الحرارية"

(3) ادعاءات "محتوى منخفض من السعرات الحرارية"

ب. ادعاءات "محتوى السكر"

(1) ادعاءات "خالٍ من السكر"

(2) ادعاءات "سكر منخفض"

الملحق أ

1. إعداد ملصقات منتجات البيض

- أ. اسم المنتج
- ب. اسم المصنع
- ج. التعريف الرسمي
- د. رقم موافقة وزارة الزراعة
- هـ. بيان المكونات
- و. بيان الوزن الصافي
- ز. معلومات التغذية

المقدمة

ملصق الطعام مهم للشركات المنتجة للأغذية، المستهلكين على حد سواء، الطريقة الأكثر مباشرة (والوحيدة أحياناً) التي تتبعها شركة للدواجن مع المستهلك هي عبر ملصق الطعام. بالنسبة للمستهلكين يحدد ملصق الطعام ثروة من المعلومات التي تسمح باتخاذ قرارات شراء مدروسة. وزارة الزراعة الأميركية بموجب القانون مكلفة بالتأكد من ان منتجات اللحوم والدواجن في التجارة بين الولايات او الخارجية او تلك التي تؤثر بدرجة كبيرة على مثل هذه التجارة هي شاملة غير مغشوشة ومعلمة وموضوع عليها الملصق وموضبة بصورة صحيحة (1) المسؤولية عن تصوير وتطبيق متطلبات وضع الملصقات القابلة للتطبيق على منتجات اللحوم والدواجن تقع بصورة رئيسية على عاتق إدارة سلامة وتفتيش الأغذية (2) تم تكليف إدارة سلامة وتفتيش الأغذية تطوير سياسة وضع الملصقات التي يتم بموجبها تحديد ما إذا كان منتج اللحوم او الدواجن معرف بصورة خاطئة او مغشوش (3) تطور أنظمة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بشأن وضع ملصقات الغذاء على مر السنين عاكساً تطور صناعة تصنيع الغذاء ومصلحة المستهلك. مصنعو الغذاء مسؤولون عن الامتثال بقواعد وضع الملصقات لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية والالتزام بالعملية التي تحافظ عليها إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لتقييم والموافقة على ملصقات منتجات اللحوم والدواجن.

يزود هذا الدليل المعلومات الأساسية الضرورية لتصميم ملصق لمنتجات اللحوم والدواجن ولفهم العملية التنظيمية التي تديرها إدارة سلامة وتفتيش الأغذية. تدرج أجوبة على الأسئلة الأكثر شيوعاً. لا يستطيع هذا الدليل توقع او معالجة الكمية الكبيرة من المسائل التي يمكن ان تبرز في تطوير عملية وضع الملصق على المنتج.

الموقع الالكتروني لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية (www.fsis.usda.gov) هو مصدر معلومات جيد يزود القوانين والانظمة والسياسات الكاملة. تضمن عبر كامل هذا الدليل مراجع مستعرضة للمصادر المعنية التي توجد بصورة اولية في الملاحظات النهائية. سوف تتطلب بعض المسائل وخاصة المسائل السياسية في أحيان كثيرة التشاور مع موظفي إعداد الملصقات وحماية المستهلك، مكتب السياسة والبرامج وتطوير الموظفين (OPPED) لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية (FSIS).

قبل الانخراط في التفاصيل يبدأ الدليل بمراجعة شاملة للسلطان القانونية الرئيسية على الملصق، إعداد الملصق والاعلان عن الأغذية على المستوى الفدرالي. تواصل نطاق السلطات القانونية لوزارة الزراعة وقوانينها بالنسبة لمنتجات اللحوم والدواجن المغطاة والمغذية مفصل. جرى أيضاً معالجة دور الولايات في تنظيم ملصقات الأغذية سوية مع شرح للتماسك المطلوب بين قوانين الولاية والقوانين الفدرالية.

يزود القسم الثاني مراجعة شاملة للمتطلبات الأساسية لوضع ملصقات الأغذية، ومن ضمنها عملية الموافقة المسبقة على الملصق، مسؤوليات المؤسسات، الموافقات المؤقتة على الملصقات وغير ذلك من أوجه عملية الموافقة المسبقة.

الأقسام 3 حتى القسم 12 يعالجون بالتفصيل كل واحدة من ثماني مزايا الزامية يجب ان تتوفر على ملصق منتج اللحوم والدواجن وغير ذلك من المعلومات الإلزامية والاختيارية التي يجوز ن تكون موجودة على مثل هذا الملصق.

الحقت بالدليل (الملحق أ) مناقشة لمتطلبات وضع الملصقات بالنسبة لمنتجات البيض التي تدار أيضاً من قبل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية. مقتطفات مفيدة أخرى لأنظمة وضع ورسوم الملصقات مشمولة في محتوى الملاحق كما هو مذكور عبر كامل الدليل.

لا يمكن ان يحل هذا الدليل محل مراجعة معنى بها للقوانين، الأنظمة، السياسات والإرشادات الضمنية المشار اليها عبر كامل الدليل.

التشاور حول التنظيم، التوجيهات واية وثائق إرشادية أخرى كما الرجوع إلى الموقع الالكتروني لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية يزود معلومات ثمينة حول تصميم ملصق مقبول وملتزم للأغذية.

1. التلميحات المفيدة والمطبات في تصميم ملصق غذاء

- ابدأ تصميم ملصق غذائي مع المزايا الالزامية لإعداد الملصق استناداً إلى أنظمة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية. الانحراف عن هذه المتطلبات لاستيعاب أهداف التسويق أو غير ذلك من أهداف الاتصالات لا يضمن الامتثال.
- تأكد من ان متطلبات تثبيت الوضع والبروز لكل مزية إلزامية لملصق الغذاء يتم تلبيتها.
- راجع اسماء العلامات التجارية، مسح التسويق وجميع المعلومات الأخرى المعروضة على الملصق لخدمة ما إذا كان قد تم شمول بند منظم.
- تأكد من ان الأغذية موضوع التعريف المعياري يلتزم بمتطلبات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية القابل للتطبيق.
- تأكد من ان المكونات اعلن عنها بصورة مناسبة في بيان المكونات.
- المنتجات الجديدة أو المبتكرة التي تحفز مسائل فريدة فيما يخص الملصق يجب عدم تقديمها للتقييم من قبل موظفي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية كجزء من عملية الموافقة المرسومة. بدلاً من ذلك يجب معالجتها من خلال الاتصال المباشر مع الموظفين. يجب على الشركات أن تستند في جدول إطلاق المنتج إلى الوقت الضروري للسماح بدراس الوكالة لمسائل السياسة.
- راجع بيان المكونات لجهة التحقق من الدقة والاكتمال مقابل معلومات التشكيل. استشر بالكامل مزودي المكونات للحصول على المعلومات الوثيقة الصلة كجزء من هذه المراجعة.
- احتفظ بملفات الملصقات كاملة وجارية. وثّق الموافقات العامة والتعديلات المسموح بها سوية مع الموافقات النهائية التي يتوجب على الشركة الاحتفاظ بها.
- المنتجات التي لا يسهل تعريضها وبالتالي لا تخضع لتفتيش إدارة سلامة وتفتيش الأغذية يجب ان تلتزم مع ذلك بالقواعد القابلة للتطبيق لوضع الملصقات بصورة مماثلة للمنتجات غير الخاضعة للموافقة المسبقة (مثلاً، وضع ملصقات البيع بالتجزئة) يجب ان تلتزم أيضاً بمتطلبات وضع الملصقات القابلة للتطبيق).
- استشر بالكامل الموارد المتوفرة على الموقع الالكتروني لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية وارجع دائماً إلى الأنظمة والتوجيهات وغيرها من السياسات المشار إليها كمرجع في هذا الدليل.

- في حال كان ملصق غير دقيق يجب عدم استعمال الملصق ما لم يتم الحصول على موافقة مؤقتة لاستخدامه.

2. مقدمة لوضع ملصقات الأغذية

أ. الوكالة الفدرالية وسلطتها القانونية لتصميم ملصقات الأغذية

الوكالات التنظيمية الفدرالية التي تملك لسلطة قانونية على منتجات الغذاء تستمد سلطتها من التحكم بوضع ملصقات لهذه المنتجات من قوانين رئيسية عدة - القانون الفدرالي لتفتيش اللحوم (FMIA)، قانون تفتيش منتجات الدواجن (PPIA)، قانون تفتيش منتجات البيض (EPIA)، قانون التسويق الزراعي (AMA)، القانون الفدرالي للغذاء، الأدوية ومستحضرات التجميل (FFDCA)، قانون التوضيب ووضع الملصقات (FPLA). علاوة على ذلك، الإعلان عن الطعام الذي يخدم في حالات معينة كتمديد لعملية وضع الملصقات على المنتجات الغذائية، يخضع لتنظيم اللجنة الفدرالية التجارية (FTC) بموجب القانون الفدرالي للجنة التجارية الذي يحظر الاعلان الخاص والمضلل.

1. إدارة سلامة وتفتيش الأغذية التابعة لوزارة الزراعة الأميركية

تملك إدارة سلامة وتفتيش الأغذية المسؤولية الأولية لتصميم وضع ملصقات الغذاء على منتجات اللحوم والدواجن بموجب القانون FMIA وقانون PPIA وهي مخولة أيضاً بتصميم وضع الملصقات على الأغذية للأنواع الغريبة من الحيوانات بموجب قانون التسويق الزراعي لعام 1946. يعرف القانونان FMIA و PPIA تحديد ملصق الغذاء في جزء معين على انه "عرض لمادة مكتوبة، مطبوعة أو مخططة بيانياً يوضع على الحاوية المباشرة لأي مادة، ويحددان وضع الملصقات على أنه وضع جميع الملصقات ومواد أخرى مكتوبة، مطبوعة أو مخططة بيانياً (1) على أي مادة أو أي واحد من حاوياتها، اغلفتها أو (2) يترافق مع مثل هذه المادة"⁶. تخول وزارة الزراعة بموجب القانون FMIA والقانون PPIA تنظيم تسويق، وضع ملصقات أو توضيب لحم، دواجن أو أجزاء مصنعة لمنع استعمال أية علامة تجارية خاطئة أو مضللة، ملصق أو حاوية، يجعل هذا التحديد العريض أنظمة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية قابلة للتطبيق على ملصقات

ومواد المنتج التي تترافق مع منتج ولكنها ليست مربوطة به مثل مواد نقطة الشراء (POP)⁷. نطاق ما الذي يشكل ملصق غذاء يناقش بتصيل لاحق أدناه.

يحدد القانون FMIA الظروف عندما تعرف المنتجات بصورة خاطئة. وينص، جزئياً، على أن أي ذبيحة، لحوم، أو منتج لحوم على أن أي ذبيحة، لحوم أو منتجات لحوم تعتر ومعرفة بصورة خاطئة أو مضللة بأي شكل معين من الأشكال، (2) إذا تم عرضه للبيع تحت اسم منتج آخر، (3) إذا كان تقليدًا لغذاء آخر، ما لم يكن معلماً بملصق على أنه كذلك، (4) إذا كانت حاويته مضللة، (5) ما لم يكن يحمل ملصقاً عليه اسم المصنع، الموزع، والكمية الصافية من المحتويات، (6) إذا يكن الملصق الموضوع على المنتج بارزاً وواضحاً، (7) إذا كانت النية منه تعريف معياري بدون الالتزام بالمواصفات القياسية. (8) إذا كان يعرض نفسه كغذاء مع معيار التعبئة، (9) إذا لم يكن يحمل اسماً شائعاً أو اعتيادياً (شرط أن لا يكون مغطى بمعيار تعريف) وتعلن المكونات بالاسم الشائع أو الاعتيادي لها، (10) إذا كان يزعم على أنه غذاء لاستعمال حمية غذائية خاصة بدون الالتزام بأنظمة وكالة الغذاء والدواء حول مثل هذه المنتجات، (11) إذا كان يحتوي توابل اصطناعية، وتلوين اصطناعي، أو مواد كيميائية حافظة لم يتم الإعلان عنها (مع بعض الاستثناءات)، (12) إذا لم يحمل مصطلح تفتيش ورقم المؤسسة⁸. إذا كان مقرراً تطبيق هذه الأحكام ضمن نطاق الاستثناءات التي قد تكون موجودة في القانون. تملك إدارة سلامة وتفتيش الأغذية سلطة مماثلة بموجب القانون PPIA فيما يتعلق بمنتجات الدواجن⁹. الملصق الخاطئ أو المضلل يمكن أن يطلق تهمة تعريف خاطئ وفقاً للمجموعة الواسعة من متطلبات وضع الملصقات الموجزة في هذا الدليل. في حال اعتبر منتج على أنه معرف بصورة خاطئة يواجه مصنعه مجموعة واسعة من العقوبات التي تستطيع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية تفرضها¹⁰. تشمل هذه الاحتفاظ (سحب) استعمال الملصق، احتجاز المنتج (منع شحنه) مصادرة المنتج (منع بيعه في أي نقطة في السلسلة التجارية) طلب استرجاع المنتج، إصدار بيانات صحية و/أو غرامات والمقاضاة الجنائية. علاوة على ذلك، يواجه المرفق الذي ينتج المنتج الذي عرف عنه بصورة خاطئة حتى تعليق التفتيش أو سحبه¹¹.

2. وكالة الغذاء والدواء الأميركية

تملك وكالة الغذاء والدواء السلطة القانونية لوضع متطلبات الملصقات للأغذية ومكونات الغذاء تحت إشرافها وفقاً لأحكام القانون الفدرالي للغذاء، الدواء ومستحضرات التجميل (FFDCA)¹². ينص القانون FFDCA بطريقة مماثلة للقوانين التي تفرض تطبيقها وزارة الزراعة الأميركية أن غذاء يعتبر معرفاً عنه بصورة خاطئة، وبذلك ينتهك القانون، إذا كان ملصقه خاطئاً أو مضللاً وفق أي طريقة....¹³.

بصورة مماثلة للقوانين التي تفرض تطبيقها إدارة سلامة وتفتيش الأغذية، يحدد القانون FFDCA الملصق على أنه "عرض مكتوب، مطبوع و مخطط بياني موجود على الحاوية المباشرة لأي مادة"¹⁴. علاوة على ذلك يحدد القانون FFDCA "وضع الملصقات" على أنه وضع "ملصقات أو مادة أخرى مكتوبة، مطبوعة أو مخطط بياني (1) على أي مادة أو أي حاوية أو غلاف أو (2) يترافق مع مثل هذه المادة"¹⁵. يجعل هذا التعريف العريض أنظمة وكالة الغذاء والدواء قابلة للتطبيق على ملصقات منتج ومواد مرتبطة بالمنتج دون أن تكون مربوطة معه. علاوة على ذلك تملك وكالة الغذاء والدواء السلطة التنظيمية بموجب قانون التوضيب والملصقات وهو قانون مرافق للقانون الفدرالي للغذاء، الدواء ومستحضرات التجميل (FFDCA).

3. إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ووكالة الغذاء والدواء: أساليب مميزة لوضع الملصقات

والسلطات القضائية

الموافقة المسبقة من إدارة سلامة وتفتيش الأغذية مطلوبة لجميع الملصقات المستعملة لمنتجات اللحوم والدواجن قبل أن يجري تسويقها في التجارة بين الولايات، هناك فئات مميزة من الموافقة المسبقة نوقشت أدناه، تنص على الطريقة الدقيقة التي يتم عندها "الموافقة" على ملصق. تستمد إدارة سلامة وتفتيش الأغذية سلطتها في الموافقة على الملصقات من الأحكام الواردة في القوانين التي تنص على أنه "لن يتم بيع أو عرض للبيع أي مواد غير غذائية من قبل أي شخص منخرط في التجارة تحت أي اسم أو علامة تجارية أو ملصق آخر سوى العلامات التجارية والماركات

والمصقات والحاويات الأخرى التي لا تكون خاطئة أو مضللة دائماً. يوافق عليها الوزير"¹⁷. تفسر وزارة الزراعة هذه اللغة القانونية على أنها تفرض الموافقة على جميع ملصقات الغذاء قبل ان تحمل المنتجات علامة التفتيش بأنها معروضة للبيع.

تكمّن مسؤولية عملية الموافقة على الملصق قبل إدخال المنتج إلى الاسواق التجارية التي تقع على وزارة الزراعة لدى مدير إدارة سلامة وتفتيش الأغذية¹⁸. تحدد الانظمة واساسيات المتطلبات بشأن المحتوى والتصميم للمصقات بعد التأكد من ان الملصق صادق، دقيق ولا يظل من اجل منع التعريف الخاطئ للمنتجات¹⁹. سنوياً تقيم إدارة سلامة وتفتيش الأغذية حوالي 60 ألف ملصق ترسل إلى الوكالة لتقييمها والموافقة عليها قبل وضعها على منتجات يقصد ان تطرح في السوق التجارية. يخضع عدد جديد أكبر من ذلك بكثير من الملصقات المنقحة إلى الموافقة المسبقة عليها ولكنها لا تقدم أولاً للتقييم من قبل الوكالة، شرط أن يتأكد المصنعون من أن مثل هذه الملصقات النهائية تقع ضمن الشروط المحددة في أنظمة وضع الملصقات العامة (كما هو مفصل أدناه).

في حالات محددة، يجوز ان يعدل المصنعون الملصقات التي وافقت عليها الوكالة بدون ضرورة اعادة تقديمها إلى إدارة سلامة وتفتيش الأغذية للتقييم. لكن خارج نطاق هذه الظروف او الحالات حيث توجد استثناءات محددة (مثلاً رزم اللون العشوائي) يمكن فقط وضع الملصقات اليت وافقت عليها إدارة سلامة وتفتيش الأغذية على منتجات اللحوم والدواجن.

بالمقابل، لا تحتاج وكالة الغذاء والدواء للموافقة المسبقة على الملصقات الخاصة بالأغذية التي تخضع لسلطاتها القضائية²⁰. نشرت وكالة الغذاء والدواء أنظمة تحدد المتطلبات لجميع أوجه وضع الملصقات وتراقب الالتزام بذلك بصفة أولية من خلال المراقبة العشوائية لما بعد التسويق. تراجع وكالة الغذاء والدواء قسماً صغيراً فقط من الملصقات على المنتجات الغذائية التي تخضع لسلطاتها القضائية. تبرز ضرورة مراجعة وكالة الغذاء والدواء للمصقات بصورة عامة فيما يتعلق بطلب غير رسمي للمراجعة يقدمه مصنع، شكوى تجارية يقدمها منافس، استفسار من قبل مستهلك او عملية تفتيش تقوم بها وكالة الغذاء والدواء لموقع مرفق تصنيع.

على الرغم من ان إدارة سلامة وتفتيش الأغذية تملك سلطة قانونية على وضع ملصقات الأغذية على منتجات تحتوي اللحوم والدواجن، يخول القانون الفدرالي لتفتيش اللحوم (FMIA) والقانون الفدرالي لتفتيش الدواجن (PPIA) بصراحة وزارة الزراعة (من خلال إدارة سلامة وتفتيش الأغذية) بالاعفاء من تغطيتها التنظيمية للمنتجات الغذائية التي تحتوي اللحوم او الدواجن، فقط بكميات صغيرة نسبياً او لم تؤخذ ف ي الاعتبار تاريخياً من قبل مستهلكين لمنتجات من صناعة أغذية اللحوم²¹. بموجب القانون يجوز (وليس يتوجب على) الوزير اعفاء منتج يطبق أي واحد من المعيارين المذكورين. لذلك جرى تطبيق القوانين لمدة طويلة من قبل الوكالة على انها تشمل جميع المنتجات التي تحتوي على لحوم او دواجن خاضعة للسلطات القضائي لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية (وبالتالي، للتفتيش). عند عدم وجود ذلك تخضع جميع الأغذية الاخرى للسلطات القضائية لوكالة الغذاء والدواء (والقوانين التي تعمل بموجبها) من بينها منتجات الانواع من الماشية وانواع الدواجن الغريبة (مثلاً، الاليل، الالكة والطاووس)²².

تحديد ما إذا كان منتج يخضع للسلطات القضائية لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية أو لوكالة الغذاء والدواء يشار إليه على انه "سهولة الانقياد". تستند قرارات سهولة الانقياد إلى كيفية تشكيل منتج وليس إلى تركيب المنتج النهائي. وضعت وزارة الزراعة قاعدة تنص على ان أي منتج غذائي يحتوي الكميات التالية لا يخضع لاحكام القانون الفدرالي لتفتيش اللحوم (FMIA) أو القانون الفدرالي لتفتيش الدواجن (PPIA) (أي إلى تفتيش إدارة سلامة وتفتيش الأغذية): (1) 3 بالمئة او اقل من اللحوم النيئة او نسبة اقل من 2 بالمئة من اللحوم المطهية أو (2) اقل من نسبة 2 بالمئة من لحوم الدواجن المطهية، اقل من نسبة 10 بالمئة من جلود، حواصل أو دهون الدواجن المطهية بصورة منفصلة واقل من نسبة 10 بالمئة من جلود، حواصل ودهون او لحوم الدواجن بصورة موحدة (أي ظرف خاص) شرط ان تكون مكونات الدواجن اعدت تحت التفتيش المحلي او الاجنبي وان المنتج لم يعرض على انه منتج دواجن²³. تبني إدارة سلامة وتفتيش الأغذية هذه القاعدة بصورة رسمية بما يتعلق بالدواجن ولكنها لم تفعل ذلك بالنسبة لمنتجات اللحوم. مع ذلك ومن خلال سياسة تعود إلى عقود طويلة طبقت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية مستوى ثابت للحوم اليت تجعل من منتجات لحوم متماسكة بصورة سهلة الانقياد مع انظمة الدواجن، امثلة عن منتجات اللحوم المعفاة من السلطات

القضائية لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية تحت واحد أو أكثر من المعايير المحددة في القانون الفدرالي لتفتيش اللحوم وأنظمة التطبيق تشمل صلصات السباغيتي التي تحتوي على نسبة اقل من 2 بالمئة من اللحوم، لحم الخنزير والبازلاء المطهية، نقانق وخلائط مرق اللحم. ولأن الانظمة تنص على انه يجوز للوزير اعفاء منتجات توصى بقوة بان تحصل على توضيح من إدارة سلامة وتفتيش الأغذية في الحالات حيث يكون وضع السلطات لاقضائية قيد التساؤل.

وكما جرت الاشارة إليه، بموجب النظام، حددت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية منتجات معينة على انها معفية من التحديد "منتج دواجن"²⁴. تشمل هذه الاعفاءات المنتج الذي يحتوي على نسبة اقل من 10 بالمئة من جلود، حواصل او دهن الدواجن المطهية بصورة منفصلة واقل من نسبة 10 بالمئة من جلود، حواصل دواجن واللحم او "جلود دواجن مفصولة بصورة ميكانيكية" حسب ما هو محدد ولا تقدم على انها منتج دواجن. تشمل الاعفاءات الأخرى منتجات في حزمة مؤسسات ويستعمل كقواعد او للنكهة للحساء يحتوي على نسبة اقل من 15 بالمئة من لحوم الدواجن المطهية تحت شرط تلبية الشروط المحددة (كما أشير إليها أعلاه، لنظام²⁰. تعفى مكعبات الحساء غير المركز، مرق، صلصات، ومنكهات الدواجن تحت الظروف المحددة (كما أشير إليها أعلاه)²⁶.

تكون هذه الإعفاءات لاجية وملغية في حال كان نوع الدواجن المدرج في اسم المنتج بدون اهلية مناسبة. الأهلية المناسبة هي استعمال مصطلح مثل "منكه" مشمول لجزء من اسم المنتج (مثلاً، حساء الدجاج المنكه مع المعكرونة) لتمييز المنتج الغذائية) لتمييز المنتج الغذائي على انه يختلف عن "منتج دواجن" وبذلك يحتفظ بالاعفاء. المنتجات التي تلبى عوامل وشروط الاعفاء والتي تعلم بملصقات وفق هذه الطريقة تخضع للسلطات القضائية وأنظمة وكالة الغذاء والدواء²⁷.

تملك إدارة سلامة وتفتيش الأغذية سلطان قضائي مترافق مع وكالة الغذاء والدواء حول وضع معايير التعريف لمنتجات الغذاء²⁸. ينص القانون الفدرالي لتفتيش اللحوم والقانون الفدرالي لتفتيش الدواجن على انه يجوز لمعايير وزارة الزراعة بالنسبة لاي نوع من منتجات اللحوم والدواجن ان تكون غير متماسكة مع المعايير المنصوص عليها في القانون الفدرالي لتفتيش اللحوم²⁹.

وأخيراً، تملك وكالة الغذاء والدواء سلطة الموافقة على مكونات سلامة الغذاء التي تستعمل في انتاج منتجات غذائية بضمنها منتجات اللحوم والدواجن³⁰. قوانين تفتيش اللحوم والدواجن تسمح بصورة صريحة باستعمال فقط مكونات الغذاء التي وافقت عليها وكالة الغذاء والدواء (مثلاً، إضافات، مواد يعترف بها بصورة عامة على انها آمنة (GRAS)، إضافات اللون) في انتاج منتجات اللحوم والدواجن التي يتوجب على إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ايضاً ان توافق على انها مناسبة للاستعمال تحت الشروط المنصوص عليها³¹.

متطلبات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بشأن الوضع القانوني كآمن للاستعمال من الأغذية تختلف نوعاً ما عن متطلبات وكالة الغذاء والدواء. وضعت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية سياسات وإجراءات للتنظيم تقييمها وموافقتها على المكونات في منتجات اللحوم والدواجن مع التنسيق الوثيق مع وكالة الغذاء والدواء³². زودتن إدارة سلامة وتفتيش الأغذية قدراً كبيراً من الارشادات المفيدة المتعلقة بالاستعمال المسموح به لمكونات آمنة ومناسبة. وأبعد من نطاق هذا الدليل هناك عدة مراجع تنظيمية التي ينبغي استشارتها³³.

4. اللجنة الفدرالية للتجارة

القسم 12 من قانون اللجنة الفدرالية للتجارة ينص بوجه خاص على ان اللجنة الفدرالية للتجارة يجب ان تمنع الاعلان المضلل حول "الأغذية، الادوية ومستحضرات التجميل"³⁴. على الرغم من ان تعريف "الإعلان" يستثني وضع الملصقات، تملك اللجنة سلطة إضافية وفقاً لأحكام القسم 5 من قانون اللجنة الفدرالية للتجارة لمنع "الاعمال او الممارسات غير المنصفة او المضللة في التجارة او تؤثر فيها"³⁵. تمكن هذه السلطات العريضة اللجنة الفدرالية للتجارة على اتخاذ اجراءات ضد الممارسات التجارية غير المنصفة ومن بينها وضع ملصقات خاطئة ومضللة على المنتجات الغذائية³⁶. يجعل قانون اللجنة الفدرالية للتجارة نشر أي اعلان خاطئ ممارسة غير منصفة او مضللة لغرض الاغراء او التي يحتمل ان تغري شراء الغذاء او تؤثر على التجارة بين الولايات³⁷. يمكن ان يعتبر ادعاء اعلاني على انه خاطئ او مضلل اذا لم يتم اثباته بدرجة خاصة وفقاً للمبادئ التوجيهية للجنة الفدرالية للتجارة³⁸. تفرض اللجنة الفدرالية للتجارة على الشركات التي تقدم ادعاءات

حول منتجاتها ان تكون قادرة على اثبات صحة هذه الادعاءات قبل تقديمها. تنص المبادئ التوجيهية لسياسة اللجنة الفدرالية للتجارة بصورة اساسية على أن تقديم واقع موضوعي يؤكد ضمناً بأن المدعي يملك أساساً معقولاً مثل هذا الواقع. تبرز انواع مختلفة من الاعفاءات مستويات مختلفة من الاثبات³⁹.

دعمت المحاكم بصورة صريحة سلطة اللجنة الفدرالية للتجارة في اتخاذ قرار ضد وضع ملصقات خاطئة على منتجات الغذاء⁴⁰. تملك اللجنة الفدرالية للتجارة سلطة قانونية للحصول على انصاف قضائي. وفي بعض الحالات على تعويضات⁴¹. كما يجوز للجنة ان تطلب نشر اعلان "تصحيحي" عند الضرورة لمعالجة تأثيرات التضليل السابقة⁴². وهكذا تكون اللجنة الفدرالية للتجارة مسؤولة عن تقييم الادعاءات حول الغذاء الذي يظهر في الإعلان وأشكال أخرى معينة من وضع الملصقات التي تشكل أيضاً إعلاناً وأية أشكال أخرى من وضع الملصقات التي يمكن ان تشكل أيضاً إعلاناً شرعي.

ينبغي على إدارة سلامة وتفتيش الأغذية واللجنة الفدرالية للتجارة في الممارسة العملية ان تنسيق نشاطاتها بحيث تكون متطابقة. تترأس إدارة سلامة وتفتيش الأغذية نشاطات معالجة الملصقات الموضوعة على اللحوم ومنتجات الدواجن. الاعلان على منتجات اللحوم والدواجن يقع ضمن نطاق سلطة اللجنة الفدرالية للتجارة من الأمور الحكيمة استشارة أنظمة وضع الملصقات للإدارة سلامة وتفتيش الأغذية، القواعد او السياسات عند إصدار إعلان حول منتجات اللحوم والدواجن.

ب. دور الولايات - صلاحية الولاية والأنظمة المحلية التي تؤثر على ملصقات الأغذية

متطلبات الولايات المعتمدة بموجب قانون الولاية يجوز أن لا تختلف عن، أو تتعارض مع القوانين والأنظمة الفدرالية السارية المفعول حول الملصقات. وبالتالي، يحظر على الولايات فرض متطلبات مختلفة عن أو إضافة إلى المتطلبات الفدرالية حول الملصقات. عندما يتعارض قانون الولاية مباشرة مع القانون الفدرالي، أو يحاول التنظيم في منطقة يقصد من الكونغرس تنظيمها بصورة حصرية بموجب القانون الفدرالي، يبطله أو يلغيه القانون الفدرالي. ويعرف هذا باسم "الابطال الفدرالي"⁴³.

يبطل القانون الفدرالي لتفتيش اللحوم (FMIA) والقانون الفدرالي لتفتيش الدواجن (PPIA) صراحة قوانين الولاية التي تنظم وضع الملصقات على منتجات اللحوم والدواجن من خلال النص على أن

"وضع الملصقات، وضع العلامات، والتوضيب أو متطلبات المكون بالإضافة إلى، أو بصورة مختلفة عن تلك الصادرة بموجب هذا القانون لا يجوز أن تفرضها أية ولاية من الولايات" ⁴⁴.

الإبطال الفدرالي الذي وضعه القانون الفدرالي لتفتيش اللحوم (FMIA) والقانون الفدرالي لتفتيش الدواجن (PPIA) وثبته المحكمة العليا في الولايات المتحدة في قضية تتعلق بمتطلبات وضع ملصقات الوزن الصافي في كاليفورنيا ⁴⁵. قررت المحكمة أن قانون ولاية كاليفورنيا مختلف عن معايير الوزن الصافي لوزارة الزراعة الأميركية التي تسمح بانحرافات في التصنيع وتسامحات في التغيرات الناجمة عن فقدان الرطوبة. وهكذا أعلن عن إبطال قانون ولاية كاليفورنيا بموجب القانون الفدرالي، وبالتالي أصبح غير قابل للتنفيذ. أيدت المحاكم الفدرالية مرارًا وبصورة مستمرة مبدأ الإبطال الفدرالي لمتطلبات وضع الملصقات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية في مواجهة قواعد وممارسات مختلفة لوضع الملصقات في الولايات ⁴⁶.

حكمت محكمة فدرالية في الآونة الأخيرة على أن الطرود الغذائية التي تلبي المتطلبات الفدرالية لوضع ملصقات الوزن الصافي لا يجوز أن تخضع إلى عقوبة من قبل الولاية أو الموظفين المحليين للأوزان والمعايير بناءً على نتائج عمليات التفتيش المحددة لشركات البيع بالتجزئة. في قضية شركة كرافت فودز أميركا ضد دائرة الأوزان والمعايير في مقاطعة روكلاند، رأت المحكمة أن الاعتماد على بيانات تفتيش محدود لشركات البيع بالتجزئة التي جمعت من عمليات تفتيش دفعات صغيرة معدة للبيع بالتجزئة لدعم انتهاك "نقص الوزن" يتعارض مع الاعتراف الفدرالي "الاختلاف المعقول" ينتج بصورة حتمية عبر مجال دفعة إنتاج. وكما ذكر سابقًا، يجب أن تكون جميع الملصقات على منتجات اللحوم والدواجن المخصصة للتجارة متوافقة مع جميع القواعد الفدرالية المعمول بها والموافق عليها من قبل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية. لذلك، إذا وصفت المنتجات المصنعة بدقة على الملصق وفقًا للقواعد الفدرالية عند توضيبيه، يبقى المنتج معلمًا بدقة، بغض النظر عن المكان الذي يعرض فيه للبيع جزء من دفعة إنتاج معينة ⁴⁷.

3. وضع ملصقات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية - مسح المبادئ الأساسية

أ. عند يتطلب التوضيب وضع ملصقات

سلطة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بشأن وضع الملصقات واسعة جدًا، تمتد من وضع الملصقات التي تظهر على رزم الأغذية، قبل وضعها على المنتجات، إلى مواد نقطة الشراء، بما في ذلك النشرات الترويجية وكلام المروجين ⁴⁸.

وكما ذكر سابقاً، فإن "الملصق" هو عرض لأي ملصقات طباعية، رسومات، أختام أو غيرها من المواد المكتوبة والمطبوعة أو المرسومة التي وضع مباشرة على المنتج⁴⁹. هذه السلطة التنظيمية على الملصقات الغذائية يمكن أن تؤثر على عمليات التصنيع والإنتاج لشركات المواد الغذائية. لا يجوز توزيع منتجات للتسويق في الولايات ما لم تحمل منتجات اللحوم والدواجن ملصق الموافقة عليه من وزارة الزراعة الأميركية، ما لم يكن معفى صراحة.

الطريقة المتبعة في توضيب منتج لحوم أو دواجن عند شحنه من مؤسسة خضعت للتفتيش يحدد ما هي المعلومات التي يجب أن تظهر على ملصق المنتج الموضب. تختلف القواعد وفقاً ما إذا كان المنتج لحوم أو دواجن مصنعة أو معدة، أو بقايا تقطيع لحوم حمراء غير مصنعة، أو منتج الدواجن غير مصنع، ووفقاً لنوع الرزمة أو الحاوية التي يجري فيها توضيب المنتج وشحنه. الحاويات الفورية (مثلاً، أكياس، صناديق كرتون، صواني، وأكياس شفافة تحتوي منتجات لحوم مصنعة أو معدة) يمكن اعتبارها "أغطية واقية" وتعفى من متطلبات العلامات التجارية والملصقات إذا وضعت داخل حاوية شحن تلبى جميع المتطلبات الإلزامية لوضع الملصقات، (اسم المنتج، بيان المناولة، المكونات، رقم المؤسسة، الوزن الصافي، خط التوقيع، وحقائق التغذية، وتعليمات المناولة الآمنة عند الضرورة)⁵⁰. لا يشمل هذا الاعفاء التحديد الإلزامي والتعليم المطلوب للحاوية الداخلية للمنتجات للحوم. حاوية الشحن التي تحتوي على حاويات فورية معفاة يجب وضع ملصق عليها "جاهزة لاستخدام المؤسسات فقط" أو ببيان مماثل حول التوزيع المحدود المقصود من مؤسسة فدرالية إلى أخرى. يجوز عدم إخراج المنتج الذي لا يوجد عليه ملصقات داخل حاوية شحن للتوزيع اللاحق ولا يعرض أو يقدم للبيع بالتجزئة.

بالنسبة لتقطيعات للحوم غير المصنعة، يمكن اعتبار أكياس رقيقة شفافة تحتوي تقطيعات اللحوم الفردية في حالة غير مصنعة "أغطية واقية" وتعفى من المتطلبات الإلزامية لوضع الملصقات عندما تظهر المعلومات المطلوبة على حاوية الشحن التي توضع فيها الحاويات الفورية. على عكس اللحوم المصنعة يجوز إخراج اللحوم غير المصنعة عند شحنها من حاوية الشحن لإعادة بيعها وتوزيعها اللاحق على تجار التجزئة والفنادق والمطاعم والمؤسسات المماثلة

إذا كان المنتج في حد ذاته أو في كيس شفاف يحمل علامة رسمية واضحة للتفتيش ورقم المؤسسة.

الطيور الكاملة من الدواجن أو تقطيعات فردية موضوعة في أغطية وقائية للتصدير أو البيع إلى الفنادق والمطاعم والمؤسسات فقط تعفى من المتطلبات الإلزامية لوضع الملصقات على الحاويات الفورية ولا يسمح بوضع علامات أو ملصقات إلا في حالات محدودة. تعتبر حاوية الشحن حاوية فورية، وبالتالي يجب أن تشمل جميع الميزات المطلوبة (اسم المنتج، بيان المناولة، التفسير، رقم مصنع الدواجن، بيان الوزن الصافي، بيان المكونات، خطر التوقيع، الحقائق الغذائية، وتعليمات المناولة الآمنة عند الضرورة). ليس هناك حاجة لبيان الاستخدام المحدود لكي يظهر على حاوية الشحن. أبعد من هذه المتطلبات العامة هناك أحكام محددة لأنواع معينة من المنتجات⁵¹.

ب. عمليات الموافقة المسبقة على الملصقات

يجب أن تكون الموافقة المسبقة على جميع الملصقات الغذائية الملصقة على منتج اللحوم أو الدواجن متوافقة مع أنظمة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية. تطور عملية الموافقة على الملصقات يوفر سياقاً مفيداً لفهم المتطلبات الجارية.

طوال سنوات عديدة، كان تقديم كل ملصق يوضع على منتج لحوم أو دواجن إلى إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لتقييمه والموافقة عليه. أية تعديلات على الملصق الموافق عليه تتطلب إعادة التقديم إلى إدارة سلامة وتفتيش الأغذية للحصول على موافقة نهائية جديدة. فقط في بعض الحالات يمكن أن تتم الموافقة على تعديلات طفيفة في المؤسسة التي خضعت للتفتيش من قبل مفتش إدارة سلامة وتفتيش الأغذية. مع مرور الزمن، ازداد عدد الملصقات المقدمة للموافقة النهائية بشكل كبير مع ازدياد المنتجات الجديدة والمعدلة. تعكس الأنظمة الحالية قرار الوكالة بتعديل سلطة الموافقة المسبقة على الملصقات لديها بطريقة خفضت بشكل كبير عدد الملصقات التي يجب فعلاً تقديمها للتقييم والموافقة عليها من قبل موظفي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية. لم

يعد المفتش المحلي يلعب دورًا في عملية الموافقة المسبقة ولكن لديه السلطة لاحتجاز المنتجات تحمل ملصقات غير متوافقة مع القواعد.

وبموجب الأنظمة الحالية، تم استبدال الموافقة النهائية بموافقة مؤقتة على أساس تقديم استمارة ملصق إلى إدارة سلامة وتفتيش الأغذية⁵². يمكن تعديل ملصق موافق عليه مؤقتًا من جانب واحد من قبل الشركة بما يتفق مع المرونة التي تحددها الأنظمة، التي ستناقش أدناه. وبالإضافة إلى ذلك، يمكن وضع أنواع محددة من الملصقات على منتجات اللحوم والدواجن وفقًا للأنظمة العامة لوضع الملصقات بدون ضرورة تقديمها إلى إدارة سلامة وتفتيش الأغذية، طالما كانت الملصقات تتوافق مع جميع المتطلبات القانونية والتنظيمية والسياسات المعمول بها. [من أجل تعزيز كفاءة عملية الموافقة المسبقة، تشجع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية المؤسسات على الاستفادة من أحكام وضع العلامات الموافقة عليها بصورة عامة. يجب أن تتشاور المؤسسات مع موظفي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لحل أي حالات شك في هذا الصدد].

1. معالجة ملصقات البيع بالتجزئة

بصورة عامة، يجوز أن لا تظهر أي مطالبات على ملصقات البيع بالتجزئة إلا بعد الحصول على موافقة مسبقة. على الرغم من أن سياسات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية حول وضع الملصقات تنطبق على المنتجات المعروضة للبيع بالتجزئة، لا تطلب إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أن تحصل المواد المعروضة للشراء على موافقة مسبقة، ما لم يتم شحنها مع المنتج (على سبيل المثال، ملصقات توضع من قبل بائع التجزئة في حاويات الشحن في المؤسسة حيث تم توضيب المنتج). سوف تقيم إدارة سلامة وتفتيش الأغذية وتطلب جلب التصحيحات اللازمة على تلك المواد إلى انتباهها أو تعريفها بإشراف روتيني في السوق⁵³. على الرغم من عدم وجود موافقة مسبقة مطلوبة ينبغي أن تكون ملصقات اللحوم والدواجن الموضوعة للبيع بالتجزئة متوافقة مع جميع أنظمة الملصقات المعمول بها لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية.

يبرز استثناء ملحوظ لما يسمى ادعاءات الإنتاج الحيواني (على سبيل المثال، "جرت تربيتها بدون مضادات حيوية") حيث قد تظهر الادعاءات فقط التي تمت الموافقة عليها من قبل إدارة

سلامة وتفتيش الأغذية من خلال تقديم ملصق يجوز أن يظهر على "ملصقات البيع بالتجزئة".
الملصقات المطبقة في تجارة البيع بالتجزئة ليس مطلوباً أن تحصل على الموافقة على رسم
الملصق، ولكن يجب أن تتم الموافقة مسبقاً على ادعاءات الإنتاج الحيواني من قبل الوكالة
(مثلاً، عبر الملصق المثبت على كرتونة شحن). من الشروط الأساسية للحصول على موافقة
إدارة سلامة وتفتيش الأغذية هو بروتوكول مكتوب للمؤسسة يحدد المعالم للبرنامج بغية التأكد
من دقة الادعاءات. يشار أحياناً إلى كبرنامج "شهادة خطية" أو برنامج "شهادة"، ويجب تقديم
وثائق التحقق المناسبة للامتثال لبروتوكول مقبول من قبل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إلى
الوكالة⁵⁴.

2. مسؤوليات المؤسسة

تعمل مؤسسة بموجب منحة تفتيش وتحمل مسؤوليات معينة كجزء من عملية الموافقة على
الملصقات. يجب ان تحتفظ المؤسسة المصنعة بسجلات حول جميع الملصقات النهائية، بما في
ذلك ملصقات تمت الموافقة على رسمها مؤقلاً⁵⁵. يجب ان تعكس سجلات المؤسسة التعديلات
المدخلة على الموافقة على الرسم على الملصق قبل الملصقات النهائية. تشمل السجلات التي
يجب الاحتفاظ بها جميع الملصقات النهائية والموافقات "المؤقتة" على الملصقات. لا تعفي
عملية الحصول على موافقة مسبقة المؤسسة من التأكيد على ملصقاتها تتوافق تماماً مع
متطلبات وضع الملصقات المطبقة من قبل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية، فمن الحكمة لمؤسسة
أن تتصل بموظفي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية مباشرة عندما تثير تركيبات المنتج المقترحة أو
ادعاءات الملصقات قضايا سياسة أو إذا كانت المؤسسة غير متأكدة من كيفية تطبيق متطلبات
وضع الملصقات.

فقط الملصقات التي تتم الموافقة عليها أو التي يسمح بها صراحة يجوز أن تظهر على
المنتجات المعدة للتجارة بين الولايات. لا يستطيع الشخص أ، يعدل من جانب واحد الملصقات
ما لم يسمح نظام محدد بمثل هذا التغيير أو الإضافة (على سبيل المثال، رزم الوزن العشوائي).

3. الموفقات "المؤقتة" على الملصقات

تدرك إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أنه في ظروف معينة يكون لدى المصنع ملصقات تحتوي على واحد أو أكثر من الأخطاء الطفيفة. وعلى أساس كل حالة على حدة، سوف تسمح إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بالاستخدام المؤقت لملصق لا يتوافق مع المواصفات في حال تم استيفاء المعايير التي حددها النظام. استخدام ملصق خاطئ يجعل المنتج معرفاً بصورة خاطئة ما لم يتم منح الموافقة المؤقتة من قبل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية على الملصق المعني.

يجوز منح ملصقات مؤقتة وفقاً للشروط التالية:

(أ) الملصق المقترح لا يمثل المنتج بصورة خاطئة؛
(ب) استخدام الملصق لن يولد أي خطر محتمل على الصحة والسلامة، أو مشاكل غذائية للمستهلك.

(ج) رفض الطلب يمكن ان يولد صعوبات اقتصادية لا لزوم لها. و

(د) لن ينتج عن منح الموافقة المؤقتة أي ميزة تنافسية غير عادلة.

يجب أن تعالج استمارة طلب الموافقة المؤقتة كل واحد من هذه الاعتبارات⁵⁶.

يجوز منح الموافقات المؤقتة لمدة لا تزيد عن 180 يوماً تقويمياً. كما يجوز أيضاً لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية منح تمديد للموافقات المؤقتة إذا أثبت مقدم الطلب أن ظروف جديدة، وتلبية المعايير المذكورة أعلاه، قد وضعت منذ تم منح الموافقة المؤقتة الأصلية⁵⁷.

4. الملصقات الموافق عليها بموجب الأنظمة العامة

تسمح إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بوضع ملصقات موافق عليها بصورة عامة على منتجات اللحوم والدواجن في ممارسة سلطتها الواسعة بالموافقة المسبقة على الملصقات. ووفق النظام، تحدد إدارة سلامة وتفتيش الأغذية متى يمكن أن تقوم مؤسسة طلباً للحصول على موافقة عامة متجاهلة ضرورة الحصول على موافقة على رسم الملصق الذي يتطلب تقديم طلب بصورة مباشرة إلى إدارة سلامة وتفتيش الأغذية⁵⁸. المنتجات التي ينطبق عليها معيار التعريف يمكن ان تتم الموافقة عليها بصورة عامة، شرط أن لا يحتوي الملصق أية ادعاءات خاصة، من بينها ادعاءات الجودة، المحتوى الغذائي أو ادعاءات صحية، ادعاءات سلبية، أو ادعاءات الأصل

الجغرافي، أو ضمانات. بالنسبة لوضع الملصقات التي لا تستعمل على منتج محلي (مثلاً، وضع علامة "للتصدير فقط")، يمكن بصورة عامة الموافقة على إضافة أو حذف الترجمة المباشرة للغة الأجنبية.

القاعدة النهائية تحدد أنواع عديدة أخرى من الملصقات التي تمت الموافقة عليها بصورة عامة، وبالتالي، ليس من الضروري أن تقدم إلى إدارة سلامة وتفتيش الأغذية للموافقة على الرسم: منتجات من مكون واحد لا تحمل أي ادعاءات. منتجات تباع بموجب مواصفات عقود مع الحكومة الفدرالية. ملصقات حاويات شحن تحتوي على حاويات داخلية فورية موصوفة بالملصقات بشكل كامل وصحيح؛ الغذاء غير المعد للاستهلاك البشري، تفسيرات تفتيش اللحوم، المدخلات، والعلامات التجارية، وغير ذلك من المواد التي لا تحمل أي إشارة إلى المنتج، وغير مضللة والملصقات ووضع ملصقات على منتجات اختبار المستهلك غير معدة للبيع.

5. تعديلات على الملصقات تجري بموجب أنظمة الملصقات العامة

تحدد إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أيضاً التغييرات التي يمكن إجراؤها على ملصق موافق على رسمه، حيث لا يطلب إعادة تقديم الملصق المعدل للحصول على وافقة جديدة على الرسم⁵⁹. أي تغيير غير مصرح به بالتنظيم يحفز ضرورة تقديم الملصق المنقح للموافقة على الرسم. بالتشاور مع موظفي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية يشكل أمر حكيم للتأكد من أنه في ظرف معين، يتم تحقيق المرونة التي تمنحها هذه المتطلبات بشكل كامل. يجب توثيق جميع هذه التعديلات من قبل المؤسسة، بصورة مماثلة للاحتفاظ بسجلات الموافقة العامة على الملصقات التي تم البحث بها أعلاه.

تمتد التعديلات المسموح بها أو التغييرات إلى الميزات التالية لملصق موافق على رسمه: (1) ملصقات مكبرة أو مقلصة نسبياً، (2) استبدال أي وحدة قياس بالاسم المختصر لها، أو العكس بالعكس، (3) ملصق رئيسي أو ملصقات مخزونة حذف منها اسم وعنوان الموزع ولكن يتوجب تطبيقها قبل استخدامها، (4) غلافات أو أغطية أخرى تحمل التصميم المرسومة أو الرسوم، (5) التغيير في اللغة أو ترتيب الفتح أو توجهات الخدمة، (6) إضافة أو حذف أو تعديل على

الرمز، تعليمات الطبخ ومعلومات حول رمز المنتج أو معلومات الرمز العالمي للمنتج، (7) أي تغيير في تعريف وعنوان المصنع، (8) بيان الوزن الصافي، (9) اقتراحات وصفات الطعام، (10) تغيير في التتقيط، (11) رقم مؤسسة معينة أو منقحة حديثاً، (12) معلومات حول التاريخ المفتوح، (13) تغيير في مواد التوضيب، (14) تغيير اسم العلامة التجارية، شرط عدم وجود تغييرات في التصميم لا يشير الاسم ضمناً إلى الجودة أو غير ذلك من خصائص المنتج، (15) حذف كلمة "جديد"، (16) بيانات المناولة الخاصة، (17) إرشادات المناولة الآمنة، (18) كمية المكونات التي لا تغير ترتيب التعريف بالمكونات، (19) اللون، (20) الأوصاف المقتضبة، شرط أن لا تجعل ملصقات المنتجات مضللة، (21) التغير تبدأ الشركة في رقم المؤسسة، (22) قيم التغذية، ما عدا أنه لا يمكن تغيير حجم التقديم، (23) حذف أي ادعاء أو مزاي غير إلزامية على الملصق، و (24) إضافة أو حذف ترجمة مباشرة للغة الإنجليزية إلى لغة أجنبية بالنسبة للمنتجات التي تحمل العلامة "للتصدير فقط".

ج. المراجع التنظيمية - أدوات الموارد

متطلبات وسياسات الملصقات لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية توجد في القوانين ذات الصلة، وتطبيق الأنظمة والتعليمات لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية (بما في ذلك مذكرات السياسة)، إشعارات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية، وكتاب المعايير الغذائية وسياسة وضع الملصقات. توجيهات وإشعارات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية هما نوعان أساسيان من الإصدارات التي ترشد القوة العاملة للتفتيش والموظفين التقنيين في إدارة سلامة وتفتيش الأغذية حول كيفية تنفيذ مسؤولياتهم. تحتوي توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية تعليمات لأجل غير محدود، في حين أن الإشعارات هي تعليمات مؤقتة بتاريخ نفاذ مقرر لا يتجاوز سنة واحدة من تاريخ صدورها. وكتاب معايير الأغذية وسياسات وضع الملصقات هو عبارة عن تجميع للسياسات والمعايير غير الرسمية التي أنشئت على مدى سنوات من قرارات الملصقات، جمعت على شكل قاموس. توزد جميع هذه المراجع المفيدة على الموقع الإلكتروني للإدارة سلامة وتفتيش الأغذية (www.fsis.usda.gov). وكجزء من عملية الموافقة المسبقة لديها، تراجع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بشكل روتيني مسائل السياسة على أساس مستمر.

وبالتالي، فمن المهم استشارة تلك الموارد التي يتم تحديثها بشكل دوري. يجب أن توجه الأسئلة المتعلقة بالسياسة الجديدة إلى موظفي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية المناسبين.

4. المتطلبات الإلزامية - المقدمة

هناك ما يصل إلى ثمانية متطلبات محددة لكل ملصق منتج: (1) اسم المنتج، (2) تفسير التفتيش ورقم المؤسسة، (3) بيان المناولة، (4) بيان الوزن الصافي، (5) بيان المكونات، (6) خط العنوان، (7) حقائق التغذية، و(8) تعليمات المناولة الآمنة. جرت مناقشة كل واحد من هذه المتطلبات بالتفصيل أدناه. يجب أن تظهر أو يجوز أن تظهر المعلومات على مناطق محددة من الملصق. في تصميم الملصق، من المهم أن فهم ما هي المعلومات التي يجب أن تذهب وإلى أين.

يتم تحديد وضع وأهمية المعلومات المتعلقة بالمتطلبات الإلزامية بموجب النظام. بصورة عامة، يجب أن تكون معلومات الملصق المطلوبة بارزة وواضحة (بالمقارنة مع كلمات وبيانات وتصاميم أخرى على الملصق)، وعبارة تجعلها قابلة للقراءة والفهم من قبل شخص عادي بموجب الشروط الاعتيادية للشراء والاستخدام⁶⁰. من أجل ضمان تلبية عتبة هذا الشرط، تحدد الأنظمة أين ووقت أي طريقة يجب أن تظهر فيها المعلومات المطلوبة. هذه الأحكام تختلف وفقًا للبيانات المطلوبة للملصق المعين، وهي محددة في الأقسام المناسبة أدناه.

أ. لوحة العرض الرئيسية

[9 C.F.R. § 317.2(c)] (اللحوم) 9 C.F.R. § 381.117 (الدواجن)

لوحة العرض الرئيسية، أو "PDP"، هي جزء من الملصق الأكثر احتمالاً أن يتم عرضه، تقديمه، يظهر أو يفحص تحت ظروف اعتيادية للمستهلك⁶¹. عندما يحمل ملصق لوحة عرض رئيسية بديلة، يجب استنساخ المعلومات المطلوبة أن تظهر على أن تشمل اسم المنتج، الكمية الصافية للمحتويات، تفسير التفتيش الرسمي، رقم المؤسسة الرسمية، وإذا لزم الأمر، بيان المناولة. يجب أن تكون لوحة العرض الرئيسية كبيرة بما يكفي لاستيعاب المعلومات الإلزامية للملصق المطلوب بموجب القانون أو النظام⁶².

عند تحديد مساحة لوحة العرض الرئيسية، يجب استثناء المناطق العليا، السفلى، الحوافي الناتئة عند اسفل او أعلى العلب وأكتاف وأعناق الزجاجات والبرطمانات. يتم تعريف لوحة العرض الرئيسية وجه التحديد كما يلي.

- بالنسبة للرزم المستطيلة، جانب واحد كامل، والمساحة على الارض ناتج ثمانية أضعاف عرض ذلك الجانب.
- بالنسبة للحاوية الاسطوانية أو تقريبا الأسطوانة، تكون المساحة 40 بالمئة من الناتج عن ارتفاع الحاوية مضروباً بمحيط دائرة الحاوية أو لوحة يكون عرضها ثلث محيط الدائرة وارتفاعها بقدر ارتفاع الحاوية.
- بالنسبة لحاوية بأي شكل آخر، 40 بالمئة من المساحة الإجمالية تعتبر لوحة العرض الرئيسية.

كما يتم أيضاً تحديد ظروف خاصة معينة أخرى لوضع لوحة العرض الرئيسية.

ب. لوحة المعلومات

[9 C.F.R. Part 319 (اللحوم) § 381 Subpart P (الدواجن)]

لوحة المعلومات هي عادة ذلك الجزء من الملصق المجاور مباشرة إلى يمين لوحة العرض الرئيسية، يمكن ان تكون لوحة المعلومات أيضاً اللوحة الخلفية، أو بالنسبة لبعض الصناديق، أية لوحة مجاورة للوحة العرض الرئيسية. جميع المعلومات المطلوبة أن تظهر على الملصق الموضوع على رزمة يجب أن تظهر إما على لوحة العرض الرئيسية أو لوحة المعلومات ما لم يتم تحديد خلاف ذلك بموجب النظام⁶³. بعض المعلومات الأخرى معينة على الملصق التي يمكن وضعها على لوحة المعلومات (إن لم يكن على لوحة العرض الرئيسية) وتشمل: بيان المكونات اسم وعنوان المصنع أو الموزع، وملصق التغذية، إذا كان مطلوباً. يجوز وضع تعليمات المناولة الآمنة في أي مكان على الملصق.

وكما هو الحال بالنسبة للوحة العرض الرئيسية، يجب أن تكون المعلومات التي تظهر على لوحة المعلومات بارزة واضحة⁶⁴. يسمح بعض الإعفاءات بموجب النظام عندما يكون الملصق أقل

من حجم معين نظراً للحجم الإجمالي لרزمة المنتج الغذائي⁶⁵. لا يجوز لمؤسسة أن تحيد عن المتطلبات التنظيمية وذلك في محاولة لاستيعاب المعلومات الاختيارية (على سبيل المثال، اسم المنتج غير بارز للسماح بوضع ادعاء كبير "جديد ومحسنة").

5. اسم المنتج

[9 C.F.R. § 319.1 (اللحم) 9 C.F.R. § 381.117 (الدواجن)]

أ. نظرة عامة

1. تحديد اسم المنتج

يجب التعرف على جميع منتجات اللحوم والدواجن حسب اسم المنتج الوارد على لوحة العرض الرئيسية. تنص الأنظمة على وجوب تحديد المنتج حسب الاسم المحدد وفق المعايير، في حال وجوده، أو حسب الاسم الشائع والاعتيادي، أو تسمية وصفية صادقة للمنتج. والغرض من هذه الأنظمة التأكد من أن اسم المنتج للإبلاغ بدقة إلى المستهلك بهوية المنتج. بالإضافة إلى ذلك، هناك متطلبات مفصلة في الأنظمة وسياسات وضع الملصقات للتأكد بأن هوية المنتج واضحة وبارز للمستهلك.

باختصار، في حال جرى عرض منتج على أنه منتج جرى تثبيت معيار هوية له، يجب أن يتم تعريف المنتج بذلك الاسم على الملصق (مثلاً "فلفل حار مع لحم" أو "حساء الدجاج"). إذا لم يكن هناك تثبيت معيار للهوية بالنسبة للمنتج، يجب على الشخص أن يدرس بعد ذلك ما إذا كان المنتج معرفاً بالاسم الشائع أو الاعتيادي، في حال وجوده (مثلاً، "كتلة لحم كتف بقري" أو "خاصرة لحم خنزير"). يجوز تثبيت مثل هذا الاسم حسب التنظيم أو الاستعمال الشائع، يجب أن يصف الطبيعة الأساسية للمنتج أو مكوناته المميزة. في حال عدم وجودي أي معيار للهوية أو الاسم الشائع أو الاعتيادي المناسب، يجب أن يكون بيان الهوية اسماً وصفيًا. ويجب أن يحدد بدقة أو يصف الطبيعة الأساسية للغذاء أو خصائصه أو مكوناته المميزة، (مثلاً، "لحم بقر مع خضار في عجينة" أو "طبق دجاج مغلف بالبقسماط على شكل كتلة صغيرة").

2. تثبيت و بروز اسم المنتج

يجب أن يظهر اسم المنتج بشكل بارز على لوحة العرض الرئيسية. بعض الأنظمة ومذكرات السياسة تحدد حجم (أو الحجم النسبي) للمصطلحات التي تبدو كجزء من اسم المنتج. بصورة عامة، في أسماء المنتجات أو الأسماء الغريبة يجوز أن تكون الكلمات ذات أحجام وألوان، أو نوع مختلفة، ولكن في جميع الحالات يجب أن تكون الكلمات بارزة وواضح ومقروءة⁶⁶. يجب عدم طبع أي كلمة في اسم المنتج (الاسم المعياري، الاسم الشائع أو الاعتيادي، أو الاسم الوصفي) بأحرف تكون أقل من ثلث حجم أكبر حرف يساغفل في أي كلمة أخرى من اسم المنتج. ينطبق هذا الشرط نفسه على الأسماء الغريبة أيضاً. فعلى سبيل المثال، بالنسبة لمنتج معرف بملصق "تشيلي ماك" البزلء، مكرونة ولحم البقر في صلصة" يكون اسم "تشيلي ماك" هو اسم غريب، و "البازلء والمكرونة ولحم البقر في الصلصة" هو اسم المنتج. لا يجوز أ، يكون أي حرف من كلمة "تشيلي ماك" أصغر من ثلث حجم أكبر حرف في العبارة "تشيلي ماك". وعلاوة على ذلك، لا يجوز أن يكون أي حرف في اسم المنتج الحقيقي، (مثلاً، "البازلء والمكرونة ولحم البقر مع الصلصة") أصغر من ثلث أكبر حرف في اسم المنتج الحقيقي.

يجب أن تكون أسماء المنتجات في بعض الحالات مرفقة ببيان وصفي يعتبر ضرورياً للتأكد من أن اسم المنتج غير مضلل. فعلى سبيل المثال، بالنسبة لمنتج فخذ ديك رومي، يجب أن تظهر كلمة "ديك رومي" بنفس الحجم والنوع واللون وعلى نفس الخلفية كما في كلمة "فخذ". يجب أن يكون اسم المنتج متميزاً ببيان "لحم فخذ ديك رومي مملح ومقدد". يجب أن يكون البيان الوصفي مجاوراً لاسم المنتج (عند تحفيزه) بدون تدخل نوع أو تصاميم، ليس أقل من نصف حجم اسم المنتج ولكن ليس أقل من 1/8 بوصة في الارتفاع، ويجب أن يكون من نفس اللون والنوع ومن نفس الخلفية كاسم المنتج وب نفس الحجم والنوع واللون، ونفس الخلفية ككلمة فخذ"⁶⁷.

ب. معايير الهوية

[9 C.F.R. Part 319 (اللحوم) § 381 Subpart P (الدواجن)]

تملك وزارة الزراعة الأميركية السلطة القانونية لوضع معايير الهوية لمنتجات اللحوم والدواجن. بموجب القانون الفدرالي لتفتيش الحوم (FMIA) والقانون الفدرالي لتفتيش الدواجن (PPIA)، يعتبر منتج على أنه معرف "بصورة خاطئة" إذا:

ادعى أنه أو يمثل غذاء جرى وصف تعريف ومعياري الهوية أو تكوينه بموجب الأنظمة... ما لم (أ) يتوافق مع هذا التعريف والمعايير، و (ب) يحمل ملصقه اسم المنتج في التحديد والمعياري⁶⁸.

يصف معيار الهوية طريقة إعداد ومكونات المنتج الذي سيحمل ملصق باسم معين. جرى تثبيت معايير عديدة للمنتجات بموجب التنظيم⁶⁹. كما تثبت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أيضًا معايير سياسة غير رسمية بواسطة مذكرات السياسة ومن خلال إدخال قيود في كتاب معايير الأغذية وسياسة الملصقات. الأغذية الخاضعة لمعيار الهوية يجب أن تعلم بملصق يحمل الاسم المحدد في المعيار. ونوع غذاء يحمل اسم الغذاء المعياري لا يلبي متطلبات المعيار المعمول به. أمثلة على منتجات معيارية تشمل: "فخذ"، "فخذ مضاف إليه المياه"، "نقانق" "دجاج ومعكرونة"، و"صلصة السباغيتي مع كرات اللحم".

ج. الاسم الشائع أو الاسم الاعتيادي

[9 C.F.R. § 319.1 (اللحوم) § 381.117 (الدواجن)]

يخول القانون الفدرالي لتفتيش الحوم (FMIA) والقانون الفدرالي لتفتيش الدواجن (PPIA) إدارة سلامة وتفتيش الأغذية نشر الأسماء الشائعة أو الاعتيادية لمنتجات اللحوم والدواجن. يعتبر منتج على أنه معرف بصورة خاطئة ما لم يكن يحمل "الاسم الشائع أو الاعتيادي للغذاء، إن وجد"⁷⁰.

تشير أنظمة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أيضًا أن أي منتج "يوجد له اسم شائع أو اعتيادي يجب أن يتكون من مكونات وأن يتم إعداده باستخدام إجراءات شائعة أو اعتيادية لمثل هذه

المنتجات تعد، بقدر المكونات أو إجراءات محددة (بخلاف ذلك) غير موصوفة أو ممنوعة".
أمثلة للأسماء الشائعة أو الاعتيادية تشمل اقسامًا من اللحوم الحمراء، (مثلاً، شريحة
مستديرة من اللحم البقري) وأقسام من ثاني تقطيع (مثلاً، شرائح من اللحم الخاصرة البقري).

د. أسماء وصفية

[9 C.F.R. § 317.2(e) (اللحوم) 9 C.F.R. § 381.117(a) (الدواجن)]

يمكن استخدام مصطلحات وصفية كبيان تعريف للمنتج شرط عدم وجود معيار هوية أو اسم
الشائع أو اعتيادي له. بالنسبة لمنتجات اللحوم، "أي تسمية وصفية تستخدم كاسم كمنتج
لمنتج لا يوجد له اسم الشائع أو اعتيادي يجب أن يعرف المنتج بوضوح وبشكل
كامل. بالنسبة لمنتجات الدواجن، تفرض إدارة سلامة وتفتيش الأغذية "تسمية وصفية صادقة"
في غياب معيار هوية أو اسم شائع أو اعتيادي. المنتج الذي يتم إعداده بطريقة معينة، مثل
التمليح والتدخين، والتجفيف، أو تقطيع، يجب أن يوصف بذلك ما لم يوحي الاسم، أو طريقة
التوضيب بأن المنتج يخضع للشكل الخاص للتصنيع. أمثلة للأسماء الوصفية تشمل "دجاج
وخضار في عجينة" أو "فطيرة دجاج مغلفة بالبقسماط على شكل كتلة صغيرة".

مصطلحات اللحم غير الموصوفة الشائعة في الصناعة ولكنها غير شائعة لدى المستهلكين
مثل "اللزقة" "الكفل" و"الزغيف" يحجب عدم استعمالها كأسماء للمنتجات ما لم ترافقها
مصطلحات وصفية للمنتج أو قائمة للمكونات في حال قررت الوكالة بأن ذلك ضروري
للتأكد من أن الملصق غير خاطئ أو مضلل. هذه الاتفاقية حول الملصقات صحيحة فقط
لمنتجات لحوم معينة (غير محددة). بالمقابل تنص أنظمة الدواجن على أن يتم تحديد "نوع"
سلالة (الدواجن) بأنه اسم المنتج.

يجوز للمصنعين أيضًا استعمال اسم غريب يرافقه مصطلح أو اسم وصفي صمم للتأكد من
أنه لا يتم تضليل المستهلكين فيما يتعلق بالهوية، الكمية أو تركيب منتج. منتج يحمل الاسم
الغريب "كيلكاتا" سوية مع المصطلح الوصفي "صدر دجاج بالصلصة والفلفل" هو مثل
لذلك استعمال الأسماء الغريبة شائع على وجه الخصوص لمجموعة كاملة من منتجات

غذائية جديدة او جرى وصفها حديثاً. لن يبعث اسم غريب بالفعل معنى يرتبط بأي طريقة مع بطيعة المنتج (مثلاً، فطيرة القمر).

المنتجات الغذائية المقلدة

[9 C.F.R. § 317.2(j)(1) (اللحوم) 9 C.F.R. § 381.1(b) (الدواجن)]

ملصق منتج غذائي مقلد لمنتج آخر سوف يحمل عبارة "مقلد" تسبق مباشرة اسم الغذاء المقلد وفي نفس حجم وأسلوب كتابة اسم المنتج. سوف يتبع بيان المكونات اسم المنتج المقلد. اتبعت وزارة الزراعة الأميركية بشكل غير رسمي أسلوب وكالة الغذاء والدواء فيما يتعلق بملصقات المنتجات المقلدة والمنتجات التي لا تكون أدنى منها من ناحية التغذية. المنتجات التي تشبه ولكنها ليست أدنى من ناحية التغذية من منتجات اللحوم أو الدواجن المعيارية لا يجب أن تحمل تسمية "مقلدة"، شرط أن يتم الكشف بشكل صريح عن محتوى اللحوم أو الدواجن فيها⁷¹. إذا كان المنتج أدنى غذائياً من المنتج المعياري، يجب أن يعلم بملصق "تقليد" كجزء من اسم المنتج⁷².

تسمح السياسة التنظيمية لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية بتسويق المنتجات المقلدة من الناحية التقنية فقط لأنها لا تلتزم بالمتطلبات التركيبية لمنتج معياري أو غذاء تقليدي آخر بمحتويات ثابتة معترف بها بصورة عامة (مثلاً، اللحم البقري المفروم وبروتين نباتي مركب (TVP)). تمكن هذه السياسة مصنع أغذية من صنع منتج أدنى من الناحية الغذائية ومصمم لخدمة أذواق المستهلكين بدون استخدام مصطلح وصم "مقلد".

استجابة لتفضيل المستهلكين لبدائل غذائية منخفضة الدهون في الأغذية المعيارية، تسمح إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بتعديل منتجات أغذية تخفض مستوى الدهون والكوليسترول، أو محتوى الصوديوم من خلال إضافة مكونات بديلة عن الدهون أو الصوديوم الممنوع أو المقيد الاستعمال بموجب المعايير المعمول بها⁷³.

وفقاً لهذه السياسة، يجوز أن تحمل المنتجات المؤهلة الاسم المعياري سوية مع ادعاء محتوى غذائي ملائم شرط أن يتم إبلاغ المستهلكين حول المكونات الفعلية من خلال وضع ملصق واتباع إرشادات أخرى محددة. مثلاً، يمكن وضع ملصق وصفي على منتجات اللحوم التي توجد النقانق الطازجة،

اللحم البقري المفروم، أو الهمبرغر وغيرها من المكونات الآمنة والملائمة للغرض الرئيسي باستبدال الدهن. تسمى مثل هذه المنتجات منتجات "اللحم البقري المفروم القليلة الدهن، الماء، والكراجين"، "لحم بقر مفروم قليل الدهن مع نسبة كذا بالمئة من محلول ..."، "منتج نقانق لحم بقر قليل الدهن، الماء، والكراجين" أو "منتج نقانق لحم خنزير منخفض الدهن، الماء، ومواد تماسك" شرط، جزئياً، أن تتم تلبية المتطلبات التنظيمية لادعاءات محتوى المغذيات⁷⁴. يجوز أيضاً تعريف نقانق الفطور، النقانق المطهية، والنقانق المخمرة مع محتوى دهون معدلة بادعاء محتوى غذائي واسم معياري أو تقليدي، مثل "ببروني منخفض الدهن" أو "فرانكفورتر منخفض الدهن"⁷⁵.

و- الأصل الجغرافي

[9 C.F.R. § 317.8(b)(1) (اللحوم) 9 C.F.R. § 381.129(b)(2) (الدواجن)]

بموجب النظام، يجوز أن تظهر مصطلحات ذات دلالة جغرافية بصورة عامة بدون توصيف على ملصق اللحوم فقط عندما يصنع المنتج في المنطقة الجغرافية المذكورة. المصطلحات ذات الدلالة الجغرافية التي تشير إلى مكان غير المكان الذي صنع فيه المنتج يجوز أن تظهر على ملصق منتجات اللحوم فقط إذا يوصف بعبارة "نمط"، "نوع" أو "العلامة التجارية" ترافقها جملة "صنع في..." تحدد بشكل ملائمة أين صنع المنتج. تختلف الأحكام بشأن منتجات الدواجن نوعاً ما وجرى وصفها بصورة منفصلة أدناه.

قد تظهر المناطق الجغرافية ذات الدلالة التي توصف بالمصطلحات "نمط" و"نوع" على ملصقات منتجات اللحوم عندما يكون هناك نمط أو نوع معترف به بصورة عامة من المنتجات التي تنتج في منطقة جغرافية معينة. تسمح إدارة سلامة وتفتيش الأغذية باستخدام المصطلحات الجغرافية عندما تتوافق مع المصطلح المحدد في حال تمكن المصنع من إثبات أن هناك "نمط" أو "نوع" معترف به⁷⁶. لذلك، يمكن وضع ملصق "لحم مطهو بالفلفل في كاليفورنيا" على هذا المنتج المصنع في كاليفورنيا أو بما أنه مصنوع في جنوب غرب الولايات المتحدة يمكن وصفه "لحم مطهي بالفلفل جنوب غربي". من ناحية أخرى، لحم مطهي بالفلفل في نبراسكا يمكن تسميته "نبراسكا" أو "لحم

مطهي بالفلفل نمط نبراسكا"، أو بما أنه يوجد جنوب غربي معترف بها، يمكن وض ملصق عليه "لحم مطهي بالفلفل وفق نمط جنوب غربي" إذا كان يلبي النمط.

تستخدم "العلامة التجارية" كجزء من اسم المنتج أو الادعاء عندما لا يعترف بنمط أو نوع يتم تلبية متطلباتها. بيان محدد يحدد المكان الذي يتم فيه صنع المنتج يجب أن تظهر على الملصق بجوار "العلامة التجارية" عندما يكون مثل هذا المصطلح المحدد مطلوبًا لذلك، مستخدمين مثال اللحم المطهو بالفلفل صنع براسكا أعلاه، في حال كانت المنتجات لا تتوافق مع تعريف "نمط جنوبي غربي"، ينبغي وضع ملصق "لحم مطهو بالفلفل جنوبي غربي صنع في نبراسكا". ي كان تكون العلامة التجارية مكتوبة بنفس حجم ونمط الأحرف التي كتب بها المصطلح الجغرافي، ويجب أن تكون مصحوبة ببيان تأهيل بارز يحدد المكان المعين الذي تم إعداد المنتج فيه ⁷⁷. حين يكون مصطلح جغرافي شائعًا في الاستخدام العام كاسم تجاري وتمت الموافقة عليه من قبل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية على أنه ليس ذو دلالة جغرافية، وبالتالي، يعتبر عام، يمكن استخدام هذا المصطلح بدون توصيف مثل "الباسو القديمة" ⁷⁸. ينص النظام على وجه التحديد بان ليس من الضروري ان ترافق مصطلحات "فيينا"، "جنوة"، "بولندي"، "إيطالي"، وغيرها من المصطلحات المشابهة بمصطلح وصفي محدد عند استخدامها على منتج معياري. بالإضافة إلى ذلك، قد استخدمت بعض العلامات التجارية لفترة طويلة جدًا وحصرية من قبل مصنع بحيث أصبحت مفهومة بصورة عامة من قبل المستهلكين بأنها تعني إنتاج منتج معين، مثل "سويس شاليه" ⁷⁹.

وعلى نقيض أنظمة اللحوم، تحدد أنظمة الدواجن للإدارة سلامة وتفتيش الأغذية بأنه يجوز استعمال المصطلح الجغرافي فقط لتحديد منتج دواجن إذا كان المنتج قد أنتج بالفعل في الموقع المذكور على الملصق ⁸⁰. ومع ذلك، كمسألة سياسة، عدلت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية تعاملتها مع المصطلحات الجغرافية لمنتجات الدواجن بحيث تتوازي مع السياسة المطبقة على منتجات اللحوم.

المسألة الأساسية فيما يتعلق بالأصل الجغرافي هي ما إذا كان اسم المنتج يشير إلى الدلالة الجغرافية إلى المستهلكين أو أنه يعني ضمناً فقط نمط منتج وأهمية هذه المعلومات للمستهلكين.

يسمح بالعرض الصادق للأصل الجغرافي، مثل "فخذ خنزير فرجينيا" الذي يتم انتاجه في ولاية فيرجينيا، أو "شريحة لحم بفلل تينيسي" المصنوعة في تينيسي.

عند استخدام المصطلح "نمط"، ينبغي أن يكون هناك طريقة لتحضير الغذاء أو وصفات أخرى للمنتجات التي تفرز أو تميز المنتج بطريقة مماثلة للمنتجات الخاصة بمنطقة جغرافية. يجب أن تثبت مؤسسة أن مثل هذا النمط موجود من أجل استخدام الادعاء الجغرافي. من خلال سياسة غير رسمية، سمحت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية للمؤسسات بالاعتماد على سلطة طرف ثالث مستقل (مثلاً، معهد الطهي) لإثبات أن "نمط" خاص يرتبط بمنطقة جغرافية محددة، وأن منتج معين يحتمل الادعاء بأنه ينسجم مع هذا النمط المعترف به.

ز. بلد المنشأ

[9 C.F.R. § 327.14-.15]

تفرض إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أن تحمل منتجات اللحوم والدواجن المستوردة اسم بلد المنشأ، تسبقه عبارة "المنتج من"⁸¹ على حاوية فورية، ويجب أن يكون بيان البلد المنشأ مباشرة تحت اسم المنتج⁸². وعلى الحاوية الخارجية، يرافق هذا البيان مع اسم المنتج ورقم المؤسسة بطريقة بارزة، مقروءة⁸³.

6. شعار التفتيش لوزارة الزراعة

[9 C.F.R. § 312 (اللحوم) 9 C.F.R. § 381.96 (الدواجن)]

تفرض أنظمة وزارة الزراعة الأميركية العرض البارز لشعار التفتيش ورقم المؤسسة أو المصنع على لوحة العرض الرئيسية بالنسبة لجميع حاويات منتجات اللحوم والدواجن التي خضعت للتفتيش الفدرالي ما لم يكن هناك استثناء معين (مثلاً، على مشبك معدني)⁸⁴. شعار التفتيش الرسمي هو أي رمز تحدده الأنظمة يظهر ان ذبيحة أو أجزاء من الذبائح تم تفتيشها والموافقة عليها من قبل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية في مؤسسة رسمية وفقاً لجميع الأنظمة الفدرالية. يخصص رقم رسمي لكل مؤسسة تمنح خدمة التفتيش. يتم استخدام رقم المؤسسة لتحديد جميع حاويات المنتجات التي جرى

تفتيشها وأعدت في المؤسسة. ويعتبر منتج على أنه "معرف بصورة خاطئة" في حال لم يحمل هذه المزايا على حاوياته⁸⁵.

تنص الأنظمة على متطلبات بالنسبة للأبعاد النسبية ومكان وضع شعار التفتيش، ويجب أن يكون شعار التفتيش هذا من حجم ولون كافيين ليتم عرضه بشكل واضح ومقروء بسهولة⁸⁶. استخدام لغة أجنبية لكافة أوجه ملصق امر مقبول شرط أن تعرض إشارة التفتيش، الأرقام المؤسسة أو المصنع باللغة الإنجليزية أيضاً⁸⁷. ليس من المطلوب ان تكون المنتجات بالذات معلمة عند شحنها في حاويات وصفت بشكل صحيح أو عندما يتم شحنها تحت ختم حكومي رسمي. توجد أنظمة تحدد بقدر كبير من التفصيل والدقة الطريقة، طريقة والأسلوب والموقع لكيفية وضع إشعار على ملصق منتج جرى تفتيشه.

يشمل ان يشمل شعار التفتيش الرسمي لمنتجات الدواجن التي جرى تفتيشها والموافقة عليها الكلمات التالية: "تم تفتيشه لجهة كماله من قبل وزارة الزراعة الأميركية"⁸⁸. يجب ان يسبق رقم المؤسسة الحرف "P" الذي يحدد المنتج بأنه منتج دواجن. يجب أن احتواء هذه العبارة داخل دائرة. يجب أن يكون الشكل والترتيب بصورة دقيقة كما هو مبين في 9 C.F.R. 381.96. يجب أن يظهر رقم المصنع الرسمي المناسب (P-والرقم الفدرالي)، ولكن، إذا ظهر الرقم في أي مكان آخر على مادة الملصق،يجوز إلقاؤه من إشارة التفتيش⁸⁹. إذا ظهر الرقم بعيداً السطح الخارجي للحاوية (مثلاً، على المشبك المعدني) يجب طبع بيان حول موقعه بجوار إشعار (مثلاً، "رقم المؤسسة على المشبك المعدني").

المنتجات التي تتكون من مكونات لحوم ودواجن مختلطة يجب أن تحتوي إما إشعار التفتيش الرسمي للحوم أو إشعار التفتيش الرسمي للدواجن، اعتماداً على المكونات موجودة بكميات أكبر. في حال وجود مكونات لحوم أو دواجن بنسب متساوية، يجوز استعمال أي إشعار رسمي. في حال وجود مكونات لحوم ودواجن بنسب متعادلة بدقة ويظهر كل منهما في اسم المنتج، يجب أن يعكس الإشعار الرسمي المكون الذي يظهر أولاً في اسم المنتج.

7. الكمية الصافية

[9 C.F.R. § 317.2(h) (اللحوم) 9 C.F.R. § 381.121 (الدواجن)]

تحدد قوانين وأنظمة وزارة الزراعة الأميركية متطلبات مبينة للملصقات التي تنظم بيانات الكمية الصافية لرزمة الغذاء المعروضة للبيع إلى المستهلك في متجر للبيع بالتجزئة. تسهل هذه المعلومات إجراء مقارنات بين منتجات مماثلة من قبل المستهلكين. يجب ان تشمل جميع الملصقات على الأغذية المباعة في متاجر البيع بالتجزئة بيانًا دقيقًا للكمية المحتواة في الرزمة فيما يتعلق بالوزن، والقياس أو التعداد الرقمي⁹⁰. يجب أن يظهر مثل هذا البيان على لوحة العرض الرئيسية لجميع الحاويات المعروضة للبيع بالتجزئة⁹¹. يجب أن يكون البيان متوافقًا مع محتويات الرزمة - صلبة، سائلة، شبه صلبة أو لزجة⁹².

التغيرات المعقولة في الكمية عن الوزن المعلن عنه الناجمة عن فقدان أو كسب الرطوبة خلال ممارسات التوزيع الجيدة أو الانحراف الذي لا بد منه في ممارسات التصنيع الجيدة، والاعتراف بها وعدم تقديم المنتج معرفًا بصورة خاطئة⁹³. يسمح بتغييرات معقولة بسبب طبيعة بعض الأغذية واستحالة تطوير وسائل توضيب دقيقة بالكامل⁹⁴. من المحتمل أن لا يكون مثل هذه التغييرات كبيرة بدرجة غير معقولة⁹⁵. أكدت المحكمة العليا أن متطلبات الوزن الصافي الفدرالية تلغي المتطلبات في قانون الولاية التي لا تسمح بتغييرات معقولة، بما في ذلك التغييرات التي لا يمكن تجنبها الناجمة عن الرطوبة خلال ممارسات التوزيع الجيدة⁹⁶. حكمت المحاكم الفدرالية في عدة مناسبات بأن ممارسات فرض التطبيق في الولاية أو المحلية التي تتعارض مع القانون الفدرالي لتفتيش اللحوم أو القانون الفدرالي لتفتيش الدواجن تعتبر⁹⁷.

أ. بيان التعبير عن الكمية الصافية

يجب التعبير عن بيان الكمية وفق نظام الأوزان أو تدبير الأوزان السائلة. استخدام القياس المتري من حيث صلته ببيان الوزن الصافي لاختياري لأن FPLA تعفي منتجات اللحوم والدواجن من الإعلان المتري. حيث لا يوجد استخدام استهلاكي عام على العكس من ذلك، ينبغي التعبير عن بيان الكمية الصافية لمحتويات منتجات تباع في الولايات المتحدة وفقًا للقياس السائلي إذا كان المنتج سائل، أو وفق الوزن إذا كان المنتج صلب، شبه صلبة، لزج، أو مزيج من الصلب والسائل⁹⁸. على

سبيل المثال، يمكن قياس وزن منتج اللحم المطهو بالفلفل بالأونصات أو الأربال، في حين سيتم قياس مرق لحم البقر بالأونصات السائلة. وهكذا، تتطلب أنظمة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ظهور المصطلحات "الوزن الصافي" أو "صافي بالوزن" مع الكمية الصافية للمحتويات عند التعبير عنها من حيث الوزن و"المحتوى الصافي" أو "المحتوى" عند التعبير عنها من حيث قياس السوائل⁹⁹. الرزم التي تحتوي على رطل أو نصف ليتر واحد على الأقل، ولكن ليس أكثر من 4 أربال أو غالون واحد، يجب أن يعبر عنها "كبيان مزدوج"¹⁰⁰. ويشمل البيان المزدوج أونصات أو أونصات سوائيل يليه بين قوسين، أكبر وحدة مألوفة أميركية كاملة (مثلاً، أربال، أو أو نصف ليتر أو ربع غالون وغالون) يجب التعبير عن المتبقي بالأونصات أو بالكسور العشرية الشائعة أو العشرية للنصف ليتر أو ربع ليتر لقياس السوائيل (مثلاً، "الوزن الصافي 24 أونصة. (1 رطل و 8 أونصة)، "الوزن الصافي 24 أونصة (1.5 رطل)، "أو "الوزن الصافي 24 أونصة (1 1/2 رطل)"¹⁰¹. الاستثناءات بشأن الوزن عشوائي، والرزم الصغيرة، والمتعددة الوحدات، وكذلك بعض الرزم التي تحتوي على المارجرين ولحم الخنزير المقدد، تناقش أدناه¹⁰².

ب. تثبيت الوضع

يجب أن يظهر بيان الكمية الصافية محتويات قدرها 30% أقل من لوحة العرض الرئيسية لحاويات تباع بسعر التجزئة غير معروفة ومن الطريقة التالية التالية¹⁰³:

- في أسطر متوازية عموماً مع قاعدة الحاويات¹⁰⁴.
- في تغاير مميز مع غيرها من المواد في الرزمة¹⁰⁵.
- مفصولة عن غيرها من المعلومات المطبوعة على الملصق تظهر فوقه وتحتّه بمسافة تعادل على الأقل ارتفاع الأحرف المستخدمة في البيان¹⁰⁶.
- مفصولة عن المعلومات التي تظهر على يمينه ويساره بمسافة تعادل على الأقل ضعف عرض الحرف "N" لنمط أو نوع الأحرف المستخدمة في الإعلان¹⁰⁷.

الرمز التي تحتوي على لوحة عرض رئيسية من خمس بوصات مربعة أو أقل لا يتوجب عليها وضع بيان الكمية الصافية في الجزء الأسفل بنسبة 30 بالمئة من لوحة العرض الرئيسية، شرط أن يلبي الإعلان جميع المتطلبات الأخرى لوزارة الزراعة الأميركية¹⁰⁸.

ج. البروز

بالإضافة إلى ذلك، تحدد متطلبات وزارة الزراعة الأميركية نوع محددة لبيان الكمية الصافية.

- يجب أن يكون الإعلان "مكتوبًا بأحرف سوداء بارزة واضحة وسهلة القراءة"¹⁰⁹.
- أن لا يتجاوز ارتفاع الأحرف أكثر من ثلاثة أضعاف عرضها¹¹⁰.
- الحد الأدنى لحجم أحرف البيان يعتمد على مساحة لوحة العرض الرئيسية، كما هو موضح في الجدول أدناه¹¹¹.
- عند استعمال الأحرف الكبيرة والأحرف الصغيرة في الإعلان، يجب أن يلبي ارتفاع الأحرف الصغيرة "O" أو ما يعادلها متطلبات الحجم الأدنى لنوع الأحرف¹¹².
- عند استعمال الأحرف الكبيرة فقط، يجب أن يلبي ارتفاع الأحرف الكبير المعايير الحد الأدنى من المعايير لنوع الأحرف¹¹³.
- عند استعمال الكسور، يجب أن يلبي كل عدد من الكسور نصف معايير الحد الأدنى للارتفاع¹¹⁴.

مساحة لوحة العرض الرئيسية بالبوصة المربعة	الحجم الأدنى لنوع الأحرف بالبوصة
$5 \geq$	16/1
$25 - 5 >$	8/1
$100 - 25 >$	16/3
$400 - 100 >$	$\frac{1}{4}$
$400 >$	$\frac{1}{2}$

د - الاستثناءات ومتطلبات خاصة أخرى

تسمح وزارة الزراعة الأميركية بالاستثناءات التالية من متطلباتها بشأن بيان الكمية الصافية.

- رزم مغلفة فردية، موزونة عشوائياً، بحجم يناسب المستهلك تشحن في حاويات الملة.
- منتجاً لحوم ومنتجات دواجن معرضة للانكماش بسبب فقدان الرطوبة

ليس مطلوباً أن تحمل المنتجات المشار إليها أعلاه بيان للوزن الصافي إذا شحنت من مؤسسة رسمية، شرط أن تحمل حاوية الشحن بيان الوزن الصافي الذي يعبر بدقة عن الكمية الصافية لمحتويات الحاوية وليس بخلاف ذلك خاطئة أو مضللة. يجب أن تحمل الرزم الفردية ذات الوزن العشوائي بحجم المستهلك بيان الوزن الصافي قبل عرضها للبيع بالتجزئة وبيعها. البيانات الموضوعية على حاوية الشحن والرزم الفردية معفاة من حجم الأحرف، والإعلان المزدوج، ومتطلبات تثبيت الوضع المذكورة أعلاه، في حال ظهر إعلان دقيق بالوزن الصافي بصورة "واضحة" على لوحة العرض الرئيسية في حاوية الشحن أو للزرمة¹¹⁵.

- الرزم الصغيرة في حاويات الشحن - رزم مغلفة بشكل فردي موضوع عليها ملصق وصف بأقل من نصف أونصة من الوزن الصافي وعشوائي من حجم مناسب للمستهلك تعفى من متطلبات وضع ملصق بالكمية الصافية للمحتويات المفروضة من قبل وزارة الزراعة الأميركية، شرط أن تكون الرزم في حاوية الشحن تعبر بدقة عن الكمية الصافية للمحتويات الموجودة في الحاوية وليست بخلاف ذلك خاطئة أو مضللة¹¹⁶.

- الرزم الصغيرة بصورة عامة - رزم مغلفة بشكل فردي معلمة بملصق لا يتجاوز وزنها الصافي نصف أونصة مع ملصقات تعلن الوزن الصافي، السعر بارطل، والسعر الإجمالي هي معفاة من حجم الأحرف، والإعلان المزدوج والمتطلبات المذكورة أعلاه في حال عرض بيان دقيق الوزن الصافي "بشكل واضح" على لوحة العرض الرئيسية للزرمة¹¹⁷.

- شرائح لحم خنزير مملحة وموضبة بصورة متداخلة في رزم مستطيلة.
- المارجرين في رزم مستطيلة بوزن رطل (باستثناء الرزم التي تحتوي مارجرين مخفوق أو طري أو رزم تحتوي على أكثر من أربعة قضبان).

شرط أن يظهر بيان مناسب الوزن الصافي للكمية على لوحة العرض الرئيسية للمنتجات المشار إليها أعلاه "بطريقة واضحة"، في بيان معفى من شرط البيان المزدوج وشرط أن تظهر الكمية الصافي للمحتويات نسبة 30 بالمئة في الجزء السفلي من لوحة العرض الرئيسية¹¹⁸.

- **بعض أنواع رزم المستهلك من منتجات الدواجن** – يجوز للمدير أن يوافق على استعمال ملصقات لا تحمل بيان الوزن الصافي على الرزم المشار إليها أعلاه، شرط: (1) أن تحمل حاوية الشحن البيان ويجب أن يعلم "الوزن الصافي على الرزم المعدة للمستهلك قبل عرضها للبيع. (2) أن يتم وضع ملصق بالوزن الصافي الإجمالي لمحتويات حاوية الشحن على الحاوية. (3) أن تحمل حاوية الشحن أيضاً البيان: "الوزن الفارغ لרزمة المستهلك" قريب جداً من الوزن الفارغ لרزمة المستهلك، موزونة عند أقرب 8/1 أونصة أو قل¹¹⁹.

يتم تحديد قواعد وضع ملصقات الوزن الصافي لרزم البيع بالتجزئة المكونة من وحدات متعددة (MRPs). تعرّف الرزمة المعدة للبيع بالتجزئة المكونة من وحدات متعددة كرزمة تحتوي على وحدتين أو أكثر مغلفتين بشكل فردي، بحيث: (1) تحتوي على سلع متماثلة. (2) تحتوي على نفس كمية الغذاء، و(3) المقصود بيعها كجزء من وحدات متعددة، ولكنها قادرة على أن تباع بشكل فردي مع الامتثال الكامل لانظمة وزارة الزراعة الأميركية¹²⁰. يجب وضع بيان بالكمية الصافية على الملصق الخارجي لרزمة مكونة من عدة وحدات. يجب أن يلبي البيان نفس الشروط المطبقة على بيانات الكمية الصافية بصورة عامة، كما نوقش أعلاه. بالإضافة إلى ذلك، يجب أن تشمل البيانات الكمية الصافية للرزم المكونة من وحدات متعددة كما يلي¹²¹:

- رقم الوحدات الفردية.
- كمية كل وحدة فردية.
- بين قوسين، الكمية الإجمالية لمحتويات الرزمة المتعددة الوحدات، ما عدا أنه ليس من الضروري أن يعبر إعلان الكمية الإجمالية "كبيان مزدوج"، (على سبيل المثال، ليس من الضروري اتباع إعلان بالاونصة إعلان إضافي بين قوسين فيما يخص أكبر الوحدات الاعتيادية الكاملة الأميركية).

أمثلة من المنتجات التي قد تحمل هذا النوع من المعلومات يمكن أن تشمل البييتزا أو أنواع الحساء.

8. وضع ملصقات تصف المكونات

[9 C.F.R. § 317.2 (اللحوم) 9 C.F.R. § 381.118 (الدواجن)]

ينص بيان المكونات إلى المستهلك على معلومات مفصلة عن مكونات منتج اللحوم أو الدواجن . عدد من المكونات، الوظائف المتعددة للمكونات، والأساليب المتطورة لإنتاج بعض المكونات تخلق العديد من التحديات في تطبيق متطلبات وضع الملصقات على المكونات. يتطلب الوضع الصحيح للملصقات على المكونات خبرة تنظيمية وتقنية. فهم الوظيفة التي يلعبها مكون في الغذاء أمر مركزي للتطبيق السليم لمتطلبات وضع الملصقات على المكونات.

أ. نظرة عامة: المتطلبات الأساسية

كم المطلوب إعداد بيان بالمكونات عندما يصنع المنتج من مكونين اثنين أو أكثر¹²². يجب الإعلان عن جميع المكونات بأسمائها الشائعة أو الاعتيادية على الملصق حسب الترتيب التنازلي للتفوق في الوزن¹²³. يتم تحديد ترتيب التفوق استناداً إلى وزن المكونات كما أضيفت إلى صيغة المنتج¹²⁴. لا يطلب بيان بالمكونات عندما يقدم اسم المنتج تعريفاً كاملاً بجميع المكونات في الغذاء (على سبيل المثال، "صدر دجاج مع مستخلص إكليل الجبل). المكونات الموجودة بكميات فردية بنسبة 2 بالمئة أو أقل يمكن أن تذكر بغير الترتيب التنازلي، شرط أن يتم إدراجها في نهاية بيان المكونات يسبقها عبارة مثل "أقل من ____ بالمئة من ____" مع الفراغ بمستوى العينة "المناسب" البالغ 2 بالمئة، 1.5 بالمئة، 1 بالمئة، أو 0.5 بالمئة¹²⁵. يجب أن تبدأ هذه البيانات المحددة للكمية بمستوى العتبة البالغ 2.0٪ ونزولاً وفق زيادة 0.5٪ (مثلاً، 1.5٪، 1.0٪، أو 0.5٪) يجب أن لا يكون أي مكون في بيان الكمية أكبر من العتبة المذكورة، ويمكن تعديل المكونات المذكورة في بيان الكمية بشكل كمي في الصيغة بدون تغيير في بيان المكونات.

عندما تشمل مكونات اللحوم 70٪ على الأقل من المنتجات الفرعية والمكونات للحوم في صيغة، وعندما لا يكون أي مكون أقل من 30٪ بالوزن من إجمالي وزن اللحوم

والمكونات الفرعية للحوم المستخدمة، يمكن تبادل مكونات اللحوم هذه في الصيغة بدون تغيير في بيان المكونات¹²⁶. وفي مثل هذه الحالات، فإن كلمة "و" يجب استعمالها بدلاً من فاصلة بين المكونين. وتنطبق نفس هذه القاعدة على المنتجات التي تحتوي على الدواجن¹²⁷. ولكن، لا ينطبق على خليط من اللحوم والدواجن.

المكون الذي يتماثل مع المعيار المعرف (نوقش فيما يتصل بأسماء المنتجات) يتم التعريف عنه بالاسم المحدد وفق المعايير المعمول بها. عند استعمال أغذية معيارية من قبل وكالة الغذاء والدواء كمكونات في إعداد اللحوم أو الدواجن، يجب إدراج الاسماء الشائعة أو الاعتيادية لجميع المكونات في الغذاء المعياري، بين قوسين يتبعها اسم الغذاء المعياري (يسمى بـ "قائمة إدراج المكونات")¹²⁸. تحتوي مدونة الأنظمة الفدرالية والمعايير الغذائية تحتوي على تعريفات لمختلف المكونات الغذائية. في غياب المتطلبات المحددة لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية، يعتبر الاسم الشائع أو الاعتيادي المناسب على النحو المنصوص عليه من قبل وكالة الغذاء والدواء المناسب¹²⁹.

يجوز أيضًا استشارة كتاب معايير الأغذية وسياسة الملصقات فيما يخص أسماء المكونات المعترف بها.

هناك أسلوبان يمكن من خلالهما الإعلان عن المكونات والمكونات الفرعية ضمن بيان المكونات. مكونات الغذاء المعياري يستعمل كمكون في غذاء يمكن إما (1) أن يعلن عنه بين قوسين بعد اسم المكون المعياري (أي ملصق "مكون") على سبيل المثال، لجبن الشيدر (الحليب، والإنزيمات، والملح" أو (2) يعلن من خلال تشتييت كل مكون وفق ترتيب متفوق" بيان مكونات المنتج التي تستعمل بدون تسمية الغذاء المعياري بصورة خاصة (مثلاً، "مركب". لا تسمى القائمة المركب اسم الغذاء المعياري، (على سبيل المثال، "كرات اللحم" من مصدرين مختلفين، لكل منهما تركيبات مماثلة ولكنهما مختلفين) يجب أن تكون المكونات المتأثرة في بيان مركب ثانوية بطبيعتها وينبغي تعريفها باستعمال واحد من الصيغ المقبولة التالية:

(1) ببروني (لحم خنزير، لحم بقر، وماء، وملح، وتوابل، نترات الصوديوم (وقد تحتوي أيضاً على بكتيريا حمض اللاكتيك المستتبة، وسكر، وأسكوريات الصوديوم).

(2) قطع لحم خنزير مقددة (معدة بالماء والملح، والديكستروز و/أو السكر، ونترات الصوديوم). أو

(3) ببروني (لحم خنزير، ولحم بقر، وماء، ومواد تحلية (تحتوي على واحد أو أكثر من المواد التالية: سكر، ديكستروز، فركتوز وشراب الذرة، وملح، وتوابل ونترات الصوديوم)¹³⁰.

تسمح إدارة سلامة وتفتيش الأغذية باستعمال كل من ملصق المكون وملصق المركب ضمن بيان فردي بالمكونات.

يتم تحديد مصطلحات التعريف المعينة، بما في ذلك جميع المكونات المحددة من خلال تنظيم وكالة الغذاء والدواء تتبعها إدارة سلامة وتفتيش الأغذية¹³¹. يجب أن يكون اسم المكون عادةً محددًا بدلاً من أن يكون عامًا. يمكن تبادل المصطلحات المتماثلة. أمثلة من المصطلحات القابلة لتبادل هي، نقانق فيينا، أو شراب الذرة والمواد الصلبة في شراب الذرة.

ب. النكهات الاصطناعية، الأصباغ، والمواد الحافظة الكيميائية

1. النكهات – تعريف مخصص أو عام

القواعد التي تحكم ملصقات المنكهات والمكونات الاصطناعية، الملونات والمواد الحافظة الكيميائية تتركز على التأكد من أن بيان المكونات للمنتج يبلغ المستهلك بمحتوى المنتج¹³². أصدرت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية في عام 1995 وثيقة أسئلة وأجوبة تبقى هذه الوثيقة موردًا قيمًا لمعالجة مسائل الملصقات هذه وغيرها من المكونات¹³³. تسمح إدارة سلامة وتفتيش الأغذية باستعمال مصطلح "المنكهات" للإشارة إلى التوابل الطبيعية واستخراجات التوابل الطبيعية". يمكن استعمال كلمة "منكهات" للإشارة إلى التوابل الطبيعية¹³⁴.

يجب تعريف أنواع اللحوم و"نوع" الدواجن كجزء من النكهة (على سبيل المثال، موجودات (أنواع أو القسم مجففة" و"مرق (النوع والصنف "المجفف"). يجوز عدم الإعلان عن هذه المكونات ببساطة "كمنكهات" لأن اللحوم المجففة، مرق اللحوم المجففة، ومكونات الدم هي من أصل

حيواني ويجب تسميتها "لحوم (النوع) مجففة"، "مرق اللحم (النوع) مجففة"، مستخرج (النوع) او بلازما (النوع) مجففة".

قد يعلن عنها فقط مكونات تقع ضمن التعريف التنظيمي بأنها "نكهة طبيعية"، "منكه طبيعي"، "نكهة" أو "توابل". وتشمل هذه المكونات الزيوت العطرية، الراتنجات الزيتية، ومستخرجات التوابل¹³⁵. يستعمل المصطلح "توابل" للإشارة إلى تلك التوابل المدرجة في أنظمة وكالة الغذاء والدواء¹³⁶.

بعض أنواع المكونات المحللة بالماء يجب أن تحدد بالمصدر ولا يمكن تحديدها بصورة عامة على أنها "نكهة". تشمل الامثلة: بروتينات (مصدر)) محل بالماء، والجيلاتين، واللحوم المحللة بالماء، والمنتجات الثانوية للحوم، خميرة محللة ذاتيًا وخلاصة الخميرة المحللة ذاتيًا.

المصطلحات "أضيف دخان اصطناعي" أو أضيف منكه دخان" يجب ان توضع على ملصق المنتج بجانب اسم المنتج ويتم تحديدها في بيان المكونات¹³⁷. ينطبق نفس المطلب فيما يتعلق بمنتجات اللحوم في العديد من الحالات المحددة بأنه تضاف مواد تلوين اصطناعية إلى المنتج¹³⁸.

2. إضافات المواد الملونة

تقرض إدارة سلامة وتفتيش الأغذية تعريف الإضافات اللونية أو اليحمور لمادة لون مضافة تخضع لشهادة وكالة الغذاء والدواء باسمها الشائع أو الاعتيادي أو الأسماء المختصرة مثل "FD&C Blue No. 1"، "Red 40"، "Red No. 40"، أو "Blue 1 Lake."¹³⁹ لا تخضع الإضافات اللونية لشهادة تصديق، يمكن الإعلان عنها بشكل عام باسم "لون اصطناعي" أو "إضافات لونية"، أو قد توصف بأنها "ملونة مع" أو "لون" مع ملئ افراغ باسم مادة اللون المضافة¹⁴⁰. يجب الإشارة الى ذلك على الحاوية المباشرة للمنتج، وإذا لم تكن هذه الحاوية موجودة، على المنتج نفسه¹⁴¹.

3. المواد الحافظة الكيميائية

حاويات المنتجات التي تحتوي على أي مواد حافظة كيميائية يجب أن تذكر ذلك على الملصق¹⁴². تطبق قواعد إضافية على مضادات الأكسدة وغيرها من المواد المضافة (على سبيل المثال، تعريفات محتملة لاسم المنتج). فيما يتعلق بمنتجات الدواجن التي تحتوي على مواد حافظة كيميائية، توضح إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أن البيان على الملصق يجب أن يذكر اسم المادة الحافظة الكيميائية، والغرض من استخدامها¹⁴³.

ج. إضافات عرضية

تتطلب الأنظمة الفدرالية أن جميع المكونات المستخدمة لتشكيل منتجات اللحوم أو الدواجن يجب أن تدرج بالاسم الشائع أو الاعتيادي على الملصقات. هناك استثناءان لهذه القواعد. لا يحتاج أحد المكونات الذي يصنف من قبل وكالة الغذاء والدواء كمادة مضافة ثانوية إلى تعريف على الملصق لأنه ليس لديها سوى تأثير تقني مؤقت في الغذاء من حيث التعريف. الاستثناء الآخر هو إضافات عرضية وفقًا لأنظمة الملصقات لوكالة الغذاء والدواء¹⁴⁴.

تعفي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية الإعلان الإلزامي عن "الإضافات العرضية" من بيان المكونات إذا كانت موجودة بكميات ضئيلة ولا تخدم أي تأثير تقني أو وظيفي في الغذاء، وتستعمل كأداة مساعدة في التصنيع أو انتقلت إلى الغذاء من معدات أو مواد التوضيب¹⁴⁵. مساعدات التصنيع هي فئة ثانوية من الإضافات العرضية ولا تعتبر مكونات لأنها مواد أساسية تضاف إلى الغذاء لتأثيرها التقني أو الوظيفي في عملية التصنيع ولكنها موجودة في الغذاء النهائي بمستويات ضئيلة ولا تترك أي تأثير تقني دائم في ذلك الغذاء.

ليس لدى إدارة سلامة وتفتيش الأغذية تعريف للإضافات العرضية أو مساعدات التصنيع. ولكن، إذا كانت الشركة تعتقد أن استخدام مادة في تصنيع أو تشكيل منتج لحوم أو دواجن يتوافق مع تعريف وكالة الغذاء والدواء للملصق الخاص بمادة مساعدة في التصنيع مضافة بصورة عرضية، ثم تحتاج البيانات التي ستقدم إلى إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إلى إثبات أنها تلتزم بتنظيم وكالة الغذاء والدواء. سوف تحدد إدارة سلامة وتفتيش الأغذية على أساس كل حالة

على حدة ما إذا كان طلب الاستعمال المعين لمكون يتسق مع تعريف وكالة الغذاء والدواء للمادة المساعدة في التصنيع المضافة بصورة عرضية وبالتالي، تعفى من وضع الملصق.

هذه الاستثناءات لا تنطبق حيث تتطلب تنظيمات وكالة الغذاء والدواء أن يتم الكشف عن استعمال مدة معينة لأسباب صحية أو غيرها من الأسباب. فعلى سبيل المثال، تفرض وكالة الغذاء والدواء أن عوامل السلفايت التي تؤهل الإضافات العرضية يجب أن توصف على الملصق في حال كانت موجودة عند مستويات تتجاوز المستوى المقرر (10 أجزاء بالمليون)¹⁴⁶.

د. وضع ملصقات على مكونات تثير القلق حول الصحة العامة

نظرًا لوجود أغذية ومكونات غذائية التي قد يكون لدى بعض الأفراد حساسية تجاهها (أي رد فعل تحسسي أو عدم تحمل)، تشدد إدارة سلامة وتفتيش الأغذية على أهمية وضع ملصقات تحتوي معلومات وصفية دقيقة على المنتج. تدعم إدارة سلامة وتفتيش الأغذية شمول بيانات اختيارية على الملصقات لتنبه الناس الذين لديهم حساسية أو عدم تحمل إلى وجود مكونات محددة، ولا سيما "الثمانية الكبار" المواد المسببة للحساسية (القمح والقشريات (مثل الروبيان، سرطان البحر، جراد البحر)، والبيض، والأسماك والفول السوداني والحليب والمكسرات (مثل اللوز والبقان والجوز)، وفول الصويا) وغير ذلك من المكونات المحددة (الغلوتامات الأحادية الصوديوم (MSG)، الكبريتيت، واللاكتوز، والأصفر 5 (التارترازين) تزود إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لمثال التالي: "المحتويات: حليب، غلوتين القمح وفول الصويا" تدعم إدارة سلامة وتفتيش الأغذية كذلك تحديد مصدر المكون المحدد في البيان بين قوسين، (على سبيل المثال، "مصل اللبن (من الحليب)).

ترخص إدارة سلامة وتفتيش الأغذية استعمال بيانات ملصقات واقعية عن بيئة تصنيع المنتج، (مثلاً، "أنتج في مصنع يستخدم الفول السوداني") حيث لا تستطيع ممارسات التصنيع الجيدة وإجراءات التشغيل القياسية وفقًا لشروط النظافة الصحية القضاء بصورة معقولة على الوجود غير المقصودة لبعض المكونات. في ظروف معينة، يمكن استعمال عبارة "يجوز أ يحتوي على (اسم المكون المسبب للحساسية)" على ملصقات منتجات اللحوم والدواجن. ولكن استعمال

بيانات واقعية عن بيئة تصنيع المنتج (مثلاً، "انتج في مصنع يستخدم الفول السوداني") واستعمال بيانات "يجوز أن يحتوي" (على سبيل المثال، "يجوز أن يحتوي على الفول السوداني") يمكن استعماله فقط في الحالات التي تظهر المكونات بأن إجراءات التشغيل القياسية وفقاً لشروط النظافة الصحية لا تستطيع القضاء بشكل فعال على مسألة الاتصال المتعارض. سوف تدرس الوكالة ايرة رموز بيانات أو إشعارات غير مضللة، لتتبيه المستهلكين حول وجود مكونات مثيرة للقلق على الصحة العامة في منتجات اللحوم والدواجن أو منتجات البيض. ويجب تقديم جميع الطلبات إلى الوكالة كإشعار سياسة وليس كتقديمات للموافقة على الملصقات.

9. خط التوقيع (العنوان)

[9 C.F.R. § 317.2(c)(3) & (g) (اللحوم) 9 C.F.R. § 381.122 (الدواجن)]

تقرض إدارة سلامة و تفتيش الأغذية أن تشمل ملصقات منتجات اللحوم والدواجن الاسم أو الاسم التجاري ومكان عمل المصنع، الموضب، أو الموزع الذين قاموا بإعداد المنتج¹⁴⁷. يجوز أن يظهر اسم المصنع أو الموضب على الملصق بدون قيد أو شرط. لكن يجب ان يسمى اسم الموزع الذي يجب أن تسبقه عبارة مثل "أعدّ خصيصاً لـ" أو "وزع من قبل ___". وإذا كانت المؤسسة مدرجة في دليل الهاتف أو دليل المدينة، يجب أن تشمل المعلومات المذكورة مكان العمل في المدينة، الولاية والرمز البريدي. بخلاف ذلك، يجب أن تشمل أيضاً عنوان الشارع.

10. بيانات المناولة

[9 C.F.R. § 317.2(k) (اللحوم) 9 C.F.R. § 381.125(a) (الدواجن)]

المنتجات الموضبة التي تتطلب مناولة خاصة للمحافظة على حلتها الكاملة يجب أن تعرض بشكل بارز على لوحة العرض الرئيسية بيان المناولة المطبق "يحفظ في الثلاجة"، "يحافظ عليه مجمد"، أو "قابلة للتلف، يحفظ في الثلاجة أو مجمداً"¹⁴⁸. يجب على مدير إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أيضاً أن يوافق على العبارات الإضافية ذات الأهمية المماثلة.

يجب أن يظهر البيان "حافظ عليها مجمدة" على حاويات الشحن للمنتجات التي يتم توزيعها مجمدة ويذاب عنها الثلج قبل أو أثناء عرضها للبيع. الحاويات بحجم مناسب للمستهلك التي تحتوي على مثل هذه المنتجات يجب أن تحمل بيان "جرت مناولتها محلياً لحمايتك، أعد تجميدها أو حافظ عليها مبردة". فيما يتعلق بالمنتجات المعلبة القابلة للتلف، يجب أن تظهر هذه العبارة على البيان بالأحرف الكبيرة بعلو 1/4 بوصة للحاويات بوزن صافي يبلغ 3 أرطال أو أقل، أو 1/2 بوصة في الارتفاع للحاويات بوزن صافي أكثر من 3 أرطال.

11. تعليمات المناولة الآمنة

[9 C.F.R. § 317.2(l) (اللحوم) 9 C.F.R. § 381.125(b) (الدواجن)]

تعليمات المناولة الآمنة مطلوبة إذا كان المكون لحوم أو دواجن في منتج نيء أو مطهي جزئياً (أي، لا يعتبر جاهزاً للأكل، وإذا كانت المنتج مقصوداً لمستهلكين من العائلات أو مؤسسات¹⁴⁹. يجوز أن تظهر تعليمات المناولة الآمنة على منتجات غير جاهزة للأكل، ولكنها تشمل لحوم أو دواجن تكون ضمنها أجزاء مطهية بالكامل. لا ينبغي أن تستخدم تعليمات المناولة الآمنة على منتجات جاهزة للأكل. منتجات اللحوم والدواجن المعدة للتصنيع اللاحق في مؤسسة رسمية أخرى تعفى من هذا الطلب. تحت عنوان "تعليمات المناولة الآمنة"، يجب أن تظهر تعليمات المناولة الآمنة على الملصق على النحو التالي.

أعد هذا المنتج من اللحم أو الدواجن وتم تفتيشه وتمريضه. يجوز أن تحتوي بعض المنتجات الغذائية بكتيريا يمكن أن تسبب المرض إذا أسيئت مناولة المنتج أو طهيه بطريقة غير سليمة. لحمايتك، تعليمات المناولة الآمنة.

يجب أن يترافق هذا البيان مع البيانات المطلوبة الإضافية التالية.

- حافظ عليها لمبردة أو مجمدة. ازل الثلج عنها في الثلاجة أو الميكروويف. (يجب أن تظهر هذه العبارة بجوار رسم بياني لثلاجة)¹⁵⁰.

- حافظ على اللحوم والدواجن النيئة منفصلة عن غيرها من الأغذية. اغسل أسطح العمل (بما في ذلك ألواح التقطيع)، والأواني، والأيدي بعد ملامسة اللحوم أو الدواجن النيئة. (يجب أن تظهر هذه العبارة بجوار رسم بياني أيدي مغطاة بالصابون تحت حنفية مياه).
- اطهي بالكامل (يجب أن تظهر هذه العبارة بجوار رسم بياني لمقلاة)
- حافظ على الأطعمة ساخنة. ضع بقايا الطعام فوراً في الثلاجة أو تخلص منها. (يجب أن تظهر هذه العبارة إلى جوار رسم بياني لترموتر)

يجب أن تظهر هذه التعليمات بأحرف لا يقل ارتفاعها عن 16/1 بوصة وأن توضع على الملصق "بشكل بارز مع جعل قراءتها محتملة ومقروءة تحت ظروف الشراء والاستخدام المعتادة". يجب أن يكتب العنوان بأحرف بحجم أكبر من البيان المنطقي والتعليمات. يجب تثبيت جميع معلومات المناولة الآمنة بحافة وأن تظهر في لون واحد مطبوعة على خلفية متباينة بلون واحد¹⁵¹.

تسمح إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بإجراء تغييرات على البيان الأول والشعار إذا كانت معلومات المناولة على المنتج تتعارض مع تعليمات المناولة الآمنة. على سبيل المثال، إذا كان الملصق لمنتج مجمد، "لا تزيل الثلج عن المنتج، اطهيه وهو في الحالة المجمدة"، أو "لا تزيل الثلج"، يجوز تغيير الجزء الأول من بيان المناولة الآمنة إلى "حافظ عليه مجمدًا". إذا كان المنتج مستقرًا على رفوف العرض ويقول: "التبريد غير ضروري"، أو "برد المنتج بعد فتح الرزمة"، يمكن إلغاء شعار الثلاجة والبيان الكامل حول التبريد.

12. ملصقات التغذية

أ. ملصق تغذية إلزامي - المتطلبات العامة

في عام 1994، اعتمدت وزارة الزراعة الأميركية أنظمة جديدة كاسحة تلتزم بان تحمل معظم الأغذية ملصق تغذية. ملصق التغذية أصبح الآن مطلوبًا لجميع منتجات اللحوم والدواجن المعدة للاستهلاك البشري والتي تعرض للبيع، باستثناء المنتجات من مكون واحد، منتجات نيئة أو منتجات أخرى معفاة. وتشمل المنتجات معفاة منتجات تنتجها شركات صغيرة، ومنتجات المعدة للتصنيع اللاحق، ومنتجات غير معروضة للبيع إلى المستهلكين، ومنتجات معدة وتباع بسعر التجزئة،

ومنتجات في رزم صغيرة (رزم مغلفة بشكل فردي بوزن أقل من 1/2 أونصة في الوزن الصافي)¹⁵².
نوقشت هذه الاستثناءات أدناه بشكل كامل، ولكن من المهم أن نلاحظ أنه مع هذه الإعفاءات،
ادعاءات التغذية، أو أي معلومات تغذية أخرى مقدمة على الملصق أو خلال وضع الملصق أو
الإعلان في أي سياق وبأي شكل من الأشكال، يلغي الإعفاءات و يطلق متطلبات ملصقات التغذية
الإلزامية. الإعفاءات لبعض المنتجات الأخرى، مثل منتجات معدة للتصدير والمنتجات المعدة للذبح،
حتى التقاليد لا تلغي تأثير ادعاءات التغذية¹⁵³.

بصورة عامة، يجب أن تظهر معلومات التغذية على الملصق لمنتجات اللحوم والدواجن. يجوز أن
تعرض رزم الهدايا معلومات التغذية في مكان غير الذي يوضع عنده ملصق المنتج، مثل إدراج
ملصقات المنتج، شرط أن لا يحمل الملصق أي ادعاء تغذية¹⁵⁴. منتجات اللحوم والدواجن الموضبة
في رزم لها مساحة إجمالية تزيد عن 40 بوصة مربعة، ولكنها تنقصها مساحة كافية على لوحة
العرض الرئيسية ولوحة المعلومات لجميع المعلومات المطلوبة، يجوز أن تستعمل لوحة بديلة يستطيع
الزبائن رؤيتها بسهولة¹⁵⁵.

المواد الغذائية للمنتج يعلن عنها في ملصق. يجب تعريف بعض المكونات الغذائية، في حين يجوز
أن يعلن عنها طوعياً¹⁵⁶. الترتيب المتبع الذي يجب أن يعلن عن بعض المكونات الغذائية، وكذلك
بعض التعاريف والمتطلبات، وهي كما يلي أدناه (يتم التعرف على المواد المغذية المفيدة الطوعية
على هذا النحو)¹⁵⁷.

- عدد السعرات الحرارية.
- السعرات الحرارية من الدهون.
- السعرات الحرارية من الدهون المشبعة (الطوعية).
- إجمالي الدهون. يتم تعريف إجمالي الدهون على أنها مجموع الأحماض الدهنية القشرية.
يعبر عنها المصطلح تريغليسيريدات.
- الدهون المشبعة. وتعرف الدهون المشبعة كمجموع جميع الأحماض الدهنية التي لا تحتوي
على روابط ثنائية.

- الدهون المنقولة (طوعية).
- حمض دهني (طوعي).
- الدهون المتعددة غير المشبعة (طوعية). وتعرف الدهون غير المشبعة على أنها الأحماض الدهنية غير المشبعة التي يوقفها جانبًا الميثيلين.
- الدهون المشبعة غير الأحادية (طوعية). تعرف الدهون غير المشبعة غير الاحادية على أنها الأحماض الدهنية المشبعة غير الاحادية الجانب.
- الكولسترول.
- الصوديوم.
- البوتاسيوم (طوعي).
- إجمالي الكربوهيدرات. يتم تحديد إجمالي الكربوهيدرات من خلال طرح مجموع البروتين الخام، الدهون والرطوبة والرماد من الوزن الإجمالي للمنتج.
- الألياف الغذائية.
- الألياف القابلة للذوبان (طوعية).
- الألياف غير القابل للذوبان (طوعية).
- السكريات. يتم تعريف السكريات كمجموع جميع السكريات الأحادية والثنائية غير المخلوطة (مثل الغلوكوز، الفركتوز، اللاكتوز، والسكروز).
- الكحول السكرية (طوعية). يتم تعريف الكحول السكرية كمجموع مشتقات السكريات فيها مجموعة الهيدروكسيل تحل محل مجموعة كيتون أو ألدهيد والتي تستخدم في الغذاء المدرجة من قبل وكالة الغذاء والدواء.
- الكربوهيدرات الأخرى (طوعية). يتم تعريف الكربوهيدرات الأخرى، على أنها الفرق بين مجموع الكربوهيدرات ومجموع الألياف الغذائية، والسكريات، والكحول السكرية، ما عدا إذا لم يتم الاعلان عن الكحول السكرية (حتى لو كان موجودًا) وتعرف الكربوهيدرات الأخرى، على أنها الفرق بين مجموع الكربوهيدرات ومجموع الألياف الغذائية والسكريات.

- البروتين. يجب أن يعلن البيان عن عدد غرامات البروتين. عادة ليس من الضروري الاعلان عن النسبة المئوية للقيمة اليومية من البروتين ما لم يتم الادعاء عن وجود البروتين في المنتج، أو إذا كان المنتج مقصود للأطفال دون سن 4 أو الأطفال الرضع. عندما يكون نتيجة البروتين لتصحيح هضم الأحماض الأمينية (PDCAAS) من الغذاء أقل من 20 (للاشدين والأطفال أكبر من 4) أو أقل من 40 (للأطفال ما بين 1 و 4) يمكن وضع أي واحد من النوعين التاليين بجوار المحتوى من البروتين: (1) "ليس مصدراً مهماً للبروتين" أو (2) قائمة بالكمية الصحيحة من البروتين، يعبر عنها كنسبة مئوية من القيمة اليومية.
 - الفيتامين A، الفيتامين C والكالسيوم، والحديد. يجب أن يتم الاعلان عن النسبة المئوية للقيمة اليومية من فيتامين A، فيتامين C والكالسيوم، والحديد، وفقاً لهذا الترتيب، وأي فيتامين أو غيره من المعادن التي يزعم وجودها، شرط أن تكون وكالة الغذاء والدواء وضعت المقدار اليومي الموصى به (RDI) لمثل هذه الفيتامينات والمعادن.
 - الفيتامينات والمعادن (طوعية). الإعلان عن النسبة المئوية للقيمة اليومية من الفيتامينات والمعادن الأخرى هو طوعي إذا كانت الفيتامينات والمعادن مطلوب استخدامها في غذاء معياري يستخدم كمكون في غذاء آخر أو يشمل فقط لأغراض تكنولوجية. (يمكن إيجاد قائمة الفيتامينات والمعادن الأخرى التي يجوز الاعلان عنها في قائمة حقائق التغذية في القسم "و" من هذا الجزء).
- بصورة عامة، يجب عرض المعلومات الغذائية باستخدام أسماء المواد الغذائية في التنظيم، باستثناء "الكحول السكرية" التي يمكن الإعلان عنها باسمها المحدد (على سبيل المثال، إكسيليتول) عند وجود كحول سكر واحد في الغذاء. يتم وضع المتطلبات التفصيلية بصورة تحدد متى يجب أن يعلن عن جميع المغذيات بصورة إلزامية أو طوعية. على سبيل المثال، يجب أن يعلن عن المغذيات طوعياً عادة عند وجود ادعاء بوجود مغذيات¹⁵⁸.
- باستثناء المغذيات الأساسية (السرعات الحرارية ومجموع الدهون، الصوديوم، مجموع الكربوهيدرات، والبروتين)، يمكن إلغاء المغذيات الموجودة بكميات ضئيلة من قائمة المواد المغذية ويتم تجميعها في

بيان موجز (على سبيل المثال، "ليست مصدرًا مهمًا ____ "). مستوى المادة المغذية التي يمكن تعريفها (تقريبًا صفر) جرى تحديدها. كما تذكر الانظمة أيضًا الأساليب التحليلية لقياس كل مادة غذائية¹⁵⁹.

ب. الشكل الكامل

يجب تقديم معلومات التغذية في شكل ونوع حجم محدد¹⁶⁰. لترتيب ظهور معلومات التغذية، والعناوين التي يجب استخدامها، يتم تحديدها أيضًا في الأنظمة¹⁶¹. يجب أن يعلن عن الحجم الكمي لكل مادة مغذية، باستثناء الفيتامينات والمعادن، التي يتم التعبير عنها كنسبة مئوية من القيمة اليومية¹⁶². النسبة المئوية للقيمة اليومية المرجعية (DRV)، تحت عنوان "النسبة لمئوية للقيمة اليومية"، يجب الاعلان عن إجمالي الدهون والدهون المشبعة والكوليسترول والصوديوم والبوتاسيوم (إذا أعلن)، ومجموع الكربوهيدرات، والألياف الغذائية. يجب احتساب النسبة المئوية للقيمة اليومية والاعلان عنها وفق زيادات محددة في النظام¹⁶³.

عادة، يجب أن تحتوي لوحة التغذية أيضًا ملاحظة مسبقة بقوسين تقول: "تستند النسبة المئوية اليومية لقيمة 2000 سعرة حرارية. قد تكون القيمة اليومية أعلى أو أقل اعتمادًا على احتياجات السعرات الحرارية¹⁶⁴". بالإضافة إلى ذلك، يجب أن تدرج الملاحظة قائمة القيم اليومية الموصى بها للمغذيات على أساس 2000 و 2500 سعرة حرارية. يجوز ذكر معلومات حول تحويل السعرات الحرارية على أساس كل غرام بعد الملاحظة (على سبيل المثال، "السعرات الحرارية لكل غرام: الدهون 9، الكربوهيدرات 4، والبروتين 4")¹⁶⁵.

يسمح بالتغييرات في عرض معلومات التغذية تحت ظروف معينة. على سبيل المثال، يمكن عرض معلومات التغذية لمدة سنتين أو أكثر لأنواع من الأغذية (على سبيل المثال، "كما تم شراؤها" و "كما أعدت" بالأونصة و " لكل 100 غرام ") يجب أن تتبع المتطلبات التنظيمية للإعلانات المزدوجة. العمود الأول هو الغذاء كما تم توضيحه¹⁶⁶.

بالإضافة إلى ذلك، منتجات اللحوم التي تحتوي على منتجين أو أكثر في نفس الرزمة أو رزم تستعمل بصورة متبادلة لنفس النوع من المنتجات قد تستخدم العرض الإجمالي، يتم فيه تحديد هوية

كل مادة تغذية بجوار معلومات التغذية¹⁶⁷. يجب استعمال نفس هذا الشكل لعرض معلومات لمنتجات أو أكثر من نفس المنتج (على سبيل المثال، نيئة، مطهية)¹⁶⁸.

ج. شكل مبسط

يسمح بشكل مبسط من المعلومات الغذائية عندما يحتوي منتج لحوم كميات "لا قيمة لها" أي مادة مغذية مطلوبة غير المغذيات الأساسية (السعرات الحرارية، إجمالي الدهون، الصوديوم، إجمالي الكربوهيدرات والبروتين)¹⁶⁹.

تحدد "كمية لا قيمة لها" كمادة مغذية على أنها تلك الكمية التي يمكن تدويرها إلى صفر في ملصق التغذية باستثناء إجمالي الكربوهيدرات، الألياف المغذية، المواد السكرية والبروتين، أنها كمية يمكن الاعلان عنها كأقل من غرام¹⁷⁰.

يجب أن يشمل الشكل المبسط ما يلي:

- (1) مجموع السعرات الحرارية، مجموع الدهون، مجموع الكربوهيدرات، البروتين، والصوديوم.
- (2) السعرات الحرارية الناتجة عن الدهون كما اية مغذيات الزامية موجودة في الغذاء بأكثر من الكميات التي لا قيمة لها.

في حال وجود أية مادة مغذية مطلوبة، غير مادة مغذية اساسية، يكون لا قيمة لها، يجوز إلغائها من القيمة المجدولة شرط ان يشمل ملصق التغذية البيان "ليس مصدرًا" إذا احتسبت، ل ____ " (مع ملء الفراغات بالمغذيات الافرادية الموجودة بكميات تافهة). بخلاف ذلك يكون هذا البيان غير ضروري¹⁷¹.

يجب عرض المعلومات المبسطة بصورة أساسية وفق نفس الطريقة المطلوبة للشكل العام. يجب ان يحتوي الشكل المبسط ايضًا بيان "النسب المئوية للقيم اليومية تستند إلى حمية غذائية بقيمة 2000 سعرة حرارية وإذا لم تذكر صراحة" القيمة اليومية في بيان بأن المختصر DV يمثل "القيمة القيمة اليومية".

د. الشكل المجدول

الرزم ذات مساحة متوفرة تبلغ 40 بوصة مربعة او اقل يجوز ان تستعمل شكل الملصق المجدول. الملصقات الاصغر حجمًا على الاطلاق التي لا تستطيع استيعاب شكل العمود القائم او الشكل المجدول يجوز ان تعرض معلومات التغذية المطلوبة بشكل خطي حددته بصورة خاصة وزارة الزراعة الاميركية. استعمال هذا الشكل الخطي يوافق عليه على اساس كل قضية بمفردها. ولان الشكل الخطي تصعب كثيرًا قراءته يجب ان تؤكد الشركات عدم القدرة هذه في ملائمة الشكل المجدول على الملصق¹⁷². الرزم ذات الحجم 40 بوصة مربعة او اقل من الحيز المتوفر لوضع الملصق يجوز ان تستعمل أيضًا مختصرات موافق عليها كجزء من لوحة وقائع التغذية. أدناه قائمة المختصرات المرخص بها:

حجم الخدمة: Serv size

عدد الوجبات: Servings

السعرات الحرارية من الدهن: Fat cal

السعرات الحرارية من الدهن المشبع: Sat fat cal

الدهن المشبع: Sat fat

الدهن غير المشبع الأحادي: Monounsaturated fat

الدهن غير المشبع المتعدد: Polyunsaturated fat

الكولسترول: Cholest

مجموع الكربوهيدرات: Total carb

الألياف الغذائية: Fiber

الألياف القابلة للذوبان: Sol fiber

الألياف غير القابلة للذوبان: Insol fiber

كحول السكر: Sugar alc

كربوهيدرات أخرى: Other carb

هـ. متطلبات الامتثال التي تتحكم بملصق التغذية

عند إجراء الحساب وعرض المعلومات الغذائية يجب ان يتبع المصنعين قواعد الامتثال التي وضعتها وزارة الزراعة الأميركية، تم تزويد اساليب للتحليل في "كتاب دليل مختبر الكيمياء. في حال عدم توفر اسلوب وزارة الزراعة او مناسبة لمادة مغذية يجب اتباع اصدار عام 1990 "الاساليب الرسمية للتحليل" المنشور من قبل AOAC انترناشونال¹⁷⁴.

و. المدخلات اليومية المرجعية والقيم المرجعية اليومية

يجب ان يستند الاعلان على الملصق للنسب المئوية اليومية من الفيتامينات والمعادن على المدخل اليومي الموصى به (RDI's):¹⁷⁵

- فيتامين A، 5000 وحدة دولية
- فيتامين C، 60 ملليغرام
- الكالسيوم، 1.0 غرام
- الحديد، 18 ملليغرام
- فيتامين D، 400 وحدة دولية
- فيتامين E، 30 وحدة دولية
- فيتامين K، 80 ميكروغرام
- الثيامين، 1.5 ملليغرام
- الريبوفلافين، 1.7 ملليغرام
- النياسين، 20 ملليغرام
- فيتامين B6، 2.0 ملليغرام
- حمض الفوليك، 0.4 ملليغرام
- فيتامين B12، 6 ميكروغرام
- البيوتين، 0.3 ملليغرام
- حمض البانتوثنيك، 10 ملليغرام
- الفوسفور، 1.0 غرام

- اليود، 150 ميكروغرام
- المغنيسيوم، و 400 ملليغرام
- الزنك، 15 ملليغرام
- النحاس، 2 ملليغرام

المدخل اليومي الموصى به التالي من أنظمة وكالة الغذاء والدواء يجوز ان يسمح به أيضاً على أساس طوعي استناداً إلى منتجات الأغذية لوزارة الزراعة الأميركية:

- السيلينيوم، 70 ميكروغرام
- المنغنيز، 2.0 ملليغرام
- الكروم، 120 ميكروغرام
- الموليبدنوم، 75 ميكروغرام
- الكلور، 3400 ملليغرام

يجوز استعمال المترادفات التالية بين قوسين مباشرة بعد اسم المادة المغذية او مكون الحمية الغذائية:

- السعرات الحرارية- الطاقة
- فيتامين C - حمض الاسكوربيك
- فيتامين B1 - الثيامين
- فيتامين B2 - الريبوفلافين
- الفوليك- حامض الفوليك أو الفولاسين (بصورة بديلة حمض الفوليك او الفولاسين يجوز إدراجه واستعمال لقوسين بدلاً من حمض الفوليك)،

ستند إعلان الملصق للنسبة بالمئة للقيمة اليومية لمكونات الأغذية التالية على القيمة اليومية الموصى بها التالية:

- الدهون، 65 غراما
- الأحماض الدهنية المشبعة، 20 غراما
- الكوليسترول، 300 ملليغرام

- مجموع الكربوهيدرات، 300 جرام
- الألياف، 25 غراما
- الصوديوم، 2400 ملليغرام
- البوتاسيوم، 3500 ملليغرام
- البروتين، 50 غراما

ز. الاستثناءات من وضع ملصق التغذية الإلزامي

كما نوقش أعلاه، تستطيع الأنظمة إما ان تستثني أغذية معينة من متطلبات وضع ملصق التغذية الإلزامي ا وان تخضع أغذية أخرى إلى متطلبات وضع ملصقات خاصة، بصورة عامة تطبق هذه الاستثناءات فقط عندما لا يحوي ملصق المنتج أية ادعاءات تغذية ولا يحتوي على معلومات تغذية، فيما يلي أجناه تعريف الاستثناءات ومتطلبات وضع الملصق الخاص عندما يكون قابلاً للتطبيق:¹⁷⁶

- شركات صغيرة. شركة توظف 500 شخص او تنتج منتجات تصل إلى 100 الف رطل سنوياً او أقل تتأهل للاستثناء جميع المنتجات المستندة إلى نفس الصيغة تحتسب تجاه الحد 100 الف رطل. على سبيل المثال، شركة تصنع نقانق لحم خنزير ويمكن ان تجمع وزن منتجاتها غير الموضبة، الرابطة والمحشوة. يجوز ان تحتسب الشركات كمية الارطال المنتجة بإجراء متوسط انتاج احدث سنتين.
- المنتجات المقصودة للتصنيع اللاحق.
- المنتجات غير المعد للبيع إلى المستهلكين. على سبيل المثال، رزمة صغيرة من الصلصة غير الممزوجة تشمل لفائف البيض لا تتطلب وضع ملصق تغذية. لكن لا يجوز شمول هذه الرزمة الصغيرة في الوزن الصافي للمنتج. أو إذا كانت الرزمة الصغيرة للصلصة مشمولة في الوزن الصافي للمنتج ولم تكن غير ممزوجة يجب استعمال ملصق التغذية.
- الرزم الصغيرة المغلفة إفرادياً. الرزم الصغيرة المغلفة افرادياً بوزن صافي يقل عن 1/2 اونصة تكون معفاة.
- المنتجات المذبوحة او المعدات اعتيادياً.

- المنتجات المقصودة للتصدير فقط.
- منتجات معينة معدة ومباعة او معروضة للبيع بالتجزئة:
 - منتجات جاهزة للأكل موضبة او مقسمة للبيع بالتجزئة
 - منتجات متعددة المكونات (مثلاً، النقانق، المصنوعة للبيع بالتجزئة.
- قوائم الطعام في المطاعم.
- أطعمة للصغار والاطفال. الاطعمة للاطفال الذين تقل أعمارهم عن سنتين يجب ان يحمل ملصق تغذية ما عدا جواز عدم الاعلان عن المغذيات التالية: السعرات الحرارية من الدهن، السعرات الحرارية من الدهن المشبع، الدهن المشبع، الحمض الاستياري، الدهن غير المشبع المتعدد، الدهن غير المشبع الاحادي. والكولسترول، الأغذية المعروضة او المقصود منها ان تكون للصغار والاطفال الذين تقل أعمارهم عن اربع سنوات يجب ان تحمل ملصق التغذية ما عدا عدم وجود شمول مثل هذه المعلومات في النسبة المئوية للقيمة اليومية والمعلومات المذكورة في الاضافات. اسماء المغذيات وكميات الكمية بالوزن يحجب عرضها في اعمدة منفصلة.
- الرزق الصغيرة. الأغذية المحتواة في رزم صغيرة التي تملك مساحة سطحية إجمالية متوفرة لوضع الملصقات تقل عن 12 بوصة مربعة تعفى ولكن يجب ان يحتوي الملصق العنوان او رقم الهاتف الذي يمكن استعماله للحصول على معلومات التغذية المطلوبة (مثلاً، "معلومات التغذية، اتصل بالرقم 1-800-123-4567"). عند تزويد ملصق التغذية إما طوعياً أو بسبب ادعاءات التغذية يجب ان تلبي قائمة المعلومات المطلوبة متطلب حجم معين.

ح. الوضع الطوعي لملصقات التغذية

وضع ملصق التغذية لمكون واحد، منتجات اللحوم والدواجن النيئة يكون طوعي في هذا الوقت، وعندما تكون المبادئ التوجيهية للوضع الطوعي لملصق التغذية قابلة للتطبيق يجب ان يتبع بائع التجزئة او المصنع البرنامج الإلزامي لوضع ملصقات التغذية مع استثناءات قليلة، يجوز ان يعرف

ملصق التغذية "كما أعد للاستهلاك" أو "كما وضب" ليس من الضروري ذكر عدد الوجبات في كل حاوية. يمكن أيضاً استعمال الشكل المبسط لوضع الملصقات.

عندما يزود بائع تجزئة معلومات تغذية عند نقطة الشراء (مثلاً، إشارات أو نشرات) يجوز الغاء قائمة الكسب المئوية للقيم اليومية للمغذيات والاضافات المطلوبة ولا متطلبات التشكيل. وفي حال اجراء ادعاء تطبق عندئذ كافة المتطلبات الإلزامية.

"المشاركة ذات الشأن" برنامج الوضع الطوعي لملصقات التغذية مطلوب. بخلاف ذلك تصبح المنتجات الموضوعية طوعياً تحت المبادئ التوجيهية لوضع الملصق الغذائي الزامية ويعتبر بائع تجزئة على انه مشارك عند مستوى "ذي شأن" إذا زود معلومات تغذية مناسبة كنسبة لا تقل عن 90 بالمئة من التطبيقات الرئيسية لمنتج لحوم ودواجن نيئة ذات المكون الواحد التي يبيعها. يتم تقييم "المشاركة ذات الشأن" مرة كل سنتين وبما ان المشاركة في برنامج الوضع الطوعي لملصقات التغذية تحدد على أنها "غير ذي شأن" عام 1996، وعام 1998، افترضت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية الوضع الالزامي لملصقات التغذية للمنتجات في البرنامج الطوعي.

ط. أحجام الوجبات

يزود هذا القسم مراجعة شاملة لانظمة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بشأن أحجام الوجبات يتبعها وصف أكثر تفصيلاً للمتطلبات التنظيمية المحددة حول كيف يتم التعبير عن أحجام الوجبات على ملصق منتج. كما سيعالج هذا القسم أيضاً الكميات المرجعية المستهلكة اعتيادياً، لكل مناسبة أكل وتحويل الكميات المرجعية المستهلكة اعتيادياً إلى أحجام وجبات محددة على ملصق (استناداً إلى نوع وحجم المنتج) والاستثناءات لهذه المتطلبات كما يتوفر أيضاً موجزاً للإجراءات المتعلقة بتحديد عدد الوجبات لكل حاوية.

1. المتطلبات العامة

لغرض وضع ملصق تغذية يجب الاعلان عن المغذيات ومكونات الغذاء استناداً إلى وجبة غذاء. يتم تحديد "حجم الوجبة" على أن كمية الطعام المستهلك اعتيادية لكل فرصة اكل معبر عنها وفق

مقياس منزلي مشترك مناسب¹⁷⁷. يستند حجم وجبة الطعام على الكميات المرجعية المستهلكة اعتيادياً الموضوعة للنوع الخاص من الطعام.

التحويل من الكمية المرجعية إلى حجم الوجبة يعتمد على طبيعة المنتج، بالنسبة لجميع منتجات اللحوم والدواجن يجب ان يستند الاعلان على محتوى المغذيات ومكونات الغذاء استناداً إلى المنتج "كما جرى توضيحه" ما عدا المنتجات النيئة ذات المكون الوحيد التي يمكن الاعلان عنها "مستهلكة"، هناك استثناءات للمنتجات النيئة المتعددة المكونات التي تعلن معلومات غذائية على اساس "كما تم شراؤها"، قررت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية انه بالنسبة لمنتجات لحم الخنزير المملح والمقعد التي تتكمش عند الطهو بنسبة لا تقل عن 60 بالمئة والمنتجات من نوع نقانق لحم الخنزير التي تتكمش عند الطهو بنسبة لا تقل عن 24 بالمئة يمكن الاعلان عن معلومات التغذية على اساس "كما طهيت" فقط بما ان معلومات التغذية على اساس "كم تم توضيها" لن تكون مفيدة للمستهلك بما ان الصورة المعلومات حول المادة المغذية تشير بدرجة كبيرة عن الطهو. يجب شمول تعليمات الطهي على المصق للمنتجات من نوع لحم الخنزير المملح والمقعد والنقانق من لحم الخنزير/ يجب اعلان عن جميع المنتجات في عمود ثانٍ "كمستهلكة" في حال كانت تعليمات الإعداد والطهي مذكورة بوضوح.

2. إجراء منزلي شائع (مشترك)

يجب ان يتم التعبير عن حجم الوجبة وفق "مقياس منزلي مشترك (شائع) يحدد ككوب، ملعقة طعام، ملعقة شاي، قطعة، شريحة، جزء (مثلاً 1/4 بيضا أونصة أو غير ذلك من المعدات المنزلية المشتركة المستعملة لتوضيب المنتجات الغذائية. (من جرة، صينية). يدرج النظام وفق ترتيب الافضلية الإجراء المناسب للطعام الفردي (1) فناجين، ملاعق طعام او ملاعق شاي يجب استعمالها عندما يكون ذلك ممكناً. (2) وحدات مثل قطعة، شريحة، صينية، جرة وأجزاء من طعام كامل (يتناسب بأفضل درجة منتجات كالبيتزا او الكويش) تستعمل عندما لا يكون استعمال مقاييس فنجان، ملعقة طعام، او ملعقة شاي قابلة للتطبيق او في حال لم يكن أي واحد من الخيارين السابقين مناسباً. (3)

اونصات التي يتوجب التعبير عنها وفق زيادات بـ 0.5 اونصة¹⁷⁸. يجب الإشارة إلى تدوير الأرقام باستعمال المصطلح "حوالي"¹⁷⁹. المختصرات المسموح باستعمالها محددة في التنظيم¹⁸⁰.

يجب اتباع القياس المنزلي المشترك من الكمية المترية بين قوسين (مثلاً، شريحتان (50 غرام) ما عدا الحاويات التي تحتوي على وجبة غذاء واحدة. في حال زود مصنع بصورة طوعية الوزن المتري لمنتج وجبة غذاء واحدة في إعلان الوزن الصافي لا لزوم أن يشمل الإعلان من حجم وجبة الغذاء القيمة المحولة مترياً (مثلاً، حجم وجبة الغذاء رزمة واحدة). لكن في حال شمل الوزن المتري في الإعلان عن الوزن الصافي وحجم وجبة الغذاء يجب أن يكون مماثلاً.

بالنسبة للمنتجات التي تحتوي وجبة غذاء واحدة والمنتجات من نوع اللحوم (مثلاً، علبة، صندوق، رزمة، وجبة غذاء أو عشاء) يجب استعمال وصف الحاوية أو الرزمة الفردية. فيما يخص منتجات أخرى معبر عنها بوحدات مميزة (مثلاً، شريحة، قطعة، رابط، فطيرة) يجب استعمال وصف الوحدة الفردية. بالنسبة للمنتجات غير المعدة المستعملة لإعداد وحدات كبيرة مميزة (مثلاً، مجموعة بيتزا) يجب استعمال كسر أو جزء¹⁸¹. عندما لا تكون أي وحدة أخرى قابلة للتطبيق يجب أن يتم وصف حجم وجبة الغذاء بالاونصات. تسمح إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أيضاً بإعلانات الاونصات للإشارة إلى حجم وجبة الغذاء للمنتجات المحتواة في وحدات مثل صدور الدجاج، شرائح لحم الخنزير وغير ذلك تتغير بما يزيد عن 100% بالوزن على سبيل المثال عندما تزن صدور الدجاج مثل 3 و 6 اونصات يسمح للشركات بوضع ملصق على المنتجات بالاونصات بعكس القطعة.

عندما يقع حجم وجبة غذاء، تم تحديدها بكمية مرجعية، بالضبط في منتصف الطريق بين حجمين لوجبات الغذاء (مثلاً، 2.5 ملعقة شاي) يجب تدوير الحجم إلى الحجم التنازلي التالي¹⁸². يجب تدوير جميع الكميات بالغرام وبالمليتر المساوية للمقياس المنزلي إلى أقر عدد كامل، باستثناء الكميات التي تقل عن غرامات (مللي لترات). الكميات بين 2 و 5 غرامات (ميلي لترات) يجب تدويرها إلى أقرب 0.5 غرام (مللي لتر) ويجب التعبير عن الكميات التي تقل عن 2 غرام (مللي لتر) وفق زيادات بقيمة 0.1 غرام (مللي لتر)¹⁸³.

3. الكميات المرجعية المستهلكة اعتيادياً لكل مناسبة اكل

تعكس الكميات المرجعية كمية الطعام المستهلك اعتياديًا في كل مناسبة اكل وتستند إلى الجزء الصالح للأكل من الطعام وإلى الاستعمال المقصود للطعام، هناك كميات مرجعية بديلة للطعام المقصود للصغار والاطفال دون سن الرابعة¹⁸⁴. وافقت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية على استعمال الكميات المرجعية المستهلكة اعتياديًا للطعام الجاهز للتقديم المدرجة أدناه التي لم تعلن في النظام.

- فاتحات الشهية (مثلًا، فاتحات الشهية للحوم والدواجن، لفائف بيض صغيرة، لفائف بيتزا صغيرة، بيتزا باغل). 85 غرام من الكميات المرجعية المستهلكة اعتياديًا.
- اللوبياء مع لحم (أو دواجن) عادية أو ممزوجة بصلصة - 130 غرام للوبياء في الصلصة أو المعلبة مع سائل أو اللوبياء المعادة الشوي المعدة، 90 غرام للاشياء المعدة، 35 غرام للكميات المعدة، 35 غرام للكميات المرجعية المستهلكة اعتياديًا الجافة.
- نقانق اللحم (أو نقانق الدواجن) في صلصة فلفل - ملعقتا طعام من الكميات المرجعية المستهلكة اعتياديًا.
- بالنسبة للتزيين - 15 غرام من الكميات المرجعية المستهلكة اعتياديًا
- فلفل أحمر محشو - 30 غرام من الكميات المرجعية المستهلكة اعتياديًا
- الخضار، الصلصات، وأجزاء لحم الخنزير المملح والمقعد (أو أجزاء من فخذ الدواجن) - 110 غرامات من الكميات المرجعية المستهلكة اعتياديًا.
- دهن دواجن مُسيح - ملعقة طعام من الكميات المرجعية المستهلكة اعتياديًا.

الكمية المرجعية لمنتج يتطلب الطهي أو إضافة ماء أو مكونات أخرى هي الكمية المطلوبة لإعداد كمية مرجعية واحدة من المنتج النهائي. الكمية المرجعية للمنتجات التي تمثل اثنين أو أكثر من الأطعمة الموضبة والتي تقدم للاستهلاك سوية (مثل اللحم المفروم المعلب مع الجبنة والبسكويت) هو بصورة نموذجية مجموع الكميات المرجعية النسبية لكل طعام مزود في الرزمة شرط ان تكون الكمية المرجعية للمنتج الموضب غير مدرجة بالتحديد.

يجب استعمال الكميات المرجعية لتحديد ما إذا كان منتج يلبي المعايير لادعاءات المحتوى الغذائي وادعاءات الصحة. يجوز تحديد الكميات المرجعية أو تعديلها من خلال تقديم طلب إلى إدارة سلامة ونفتيش الأغذية، تحدد متطلبات تقديم الطلب بموجب نظام¹⁸⁵.

4. تحويل الكميات المرجعية المستهلكة اعتيادياً إلى أحجام وجبات طعام معلمة بملصقات أ. المنتجات المحتواة في وحدات مميزة (منفصلة)

حجم وجبة الغذاء للمنتجات في وحدات مميزة (منفصلة) (مثلاً، نقانق، لحوم مفرومة معلبة مشروحة) ومنتجات تتكون من نوعين أو أكثر من الطعام الموضب لاستهلاكه سوية (مثلاً، الفطائر المغلية المحشوة باللحم البقري وصلصة شواء اللحوم). هي بوجه عام عدد الوحدات الكاملة التي تقارب بأكبر شكل الكمية المرجعية لفئة المنتج.

إذا كانت وحدة تزن 67 بالمئة أو أكثر ولكن أقل من 200 بالمئة من الكمية المرجعية، سوف يكون حجم وجبة الغذاء وحدة واحدة. وإذا كان وزن وحدة أكثر من 50 بالمئة ولكن أقل من 67 بالمئة من الكمية المرجعية، يجوز للمصنع أن يعلن وحدة واحدة أو اثنين للحوم لوجبة الغذاء. في حال تجاوز وزن وحدة 200 بالمئة أو أكثر من الكمية المرجعية، يجوز للمصنع أن يعلن الوحدة الكاملة كوجبة غذاء واحدة فقط إذا كان من الممكن استهلاكها بصورة معقولة في مناسبة أكل واحدة¹⁸⁶.

حجم وجبة الغذاء للمنتجات في وحدات كبيرة منفصلة تقسم اعتيادياً للاستهلاك (مثلاً، بيتزا، كيشه) هو الشريحة المجزأة للطعام الذي يعلن بأكبر وفق الكمية المرجعية لفئة المنتج. الكسور هي $1/2$ ، $1/3$ ، $1/4$ ، $1/6$ أو كسور أصغر حجمًا يمكن قسمتها بالعدد 2 أو 3. فيما يخص الرزم المستعملة لأعداد الوحدات الكبيرة المنفصلة (مثلاً، مجموعات البيتزا، يمكن أن يكون حجم وجبة الغذاء الكسر للرزمة المستعملة لتشكيل الكمية المرجعية للوحدة الكبيرة، المنفصلة¹⁸⁷.

للمجموعات المتنوعة من منتجات اللحوم والدواجن (مثلاً، رزم أطعمة متنوعة) يجوز التعبير عن محتوى المادة الغذائية للرزمة الكاملة أو للمنتجات الفردية.

ب. المنتجات غير المعبأة

حجم وجبة الطعام للمنتجات غير المعبأة (مثلاً، لحم بقري مشوي بالكامل، دجاجة كاملة، علب كبيرة من الفلفل الاحمر، دجاج مجلد بسرعة انفرادية باستا الخضار ومنتجات الصلصات والمنتجات المكونة من نوعين من الغذاء او اكثر للاستهلاك سوية (مثلاً، لحم بقري مشوي وبطاطا) حسب الكمية في القياس المنزلي التي تتطابق بأكبر قدر مع الكمية المرجعية لفئة المنتج. بالنسبة "للوجبات المختلطة التي تقاس بالفنجان" التي تباع كمنتجات مجلدة بسرعة انفرادية يكون حجم وجبة الغذاء هو كمية المنتج الجلدة الذي يستغرق صنع فنجان واحد من المنتج الجاهز للتقديم، تكون هذه الكمية من المنتجات المجلدة اكبر حجماً عادة من فنجان واحد حجم وجبة غذاء جاهزة للتقديم منذ ان تم طهي المؤثرات في المنتج.

ج. منتجات من نوع وجبات الغذاء

حجم وجبة الغذاء لمنتجات اللحوم التي تقدم في حاويات وجبة غذاء واحدة هو المحتوى الكامل (الجزء القابل للاكل فقط) من الرزمة. احجام وجبات الغذاء لمنتجات اللحوم التي لا تملك كميات مرجعية للمكونات وجزء من المكونات الاخرى فمثلاً، اذا تكونت وجبت غذاء من اللحم البقري المشوي، مرق اللحم ورزمة منفصلة من البطاطا، يجوز ان تسند الشركة حجم الوجبة الغذائية على 3 اونصات من اللحم البقري مع مرق لحم وبطاطا بترتيب متناسب بالتساوي بين عدد وجبات الغذاء من اللحم البقري. منتجات اللحوم البقري تسند حج وجبات الغذاء على مجموع الكميات المرجعية. بصورة إضافية سمحت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية للشركات بان تعلم بملصق على منتجات وجبات غذاء متعددة "كوبه غذاء ل $\times$ وحجم وجبة الغذاء ل $\times 1$ من الرزمة"

بالنسبة لرزمة تحتوي نوعين او اكثر من الاطعمة الموضبة والمعرضة للاستهلاك سوية حيث يعرض المكون الرئيسي في الوحدات المنفصلة (مثلاً، الفطائر المقلية المحشوة بلحم الدجاج والذرة) يكون حجم وجبة الغذاء هو عدد الوحدات المنفصلة من المكون الرئيسي زائداً نسب طفيفة من المكونات المستعملة في تصنيع الكميات المرجعية.

الرزمة التي تحتوي عدة أشكال متنوعة من وحدات وجبة الغذاء الواحدة أو منتج يحتوي قسمين او اكثر تحتوي أغذية مختلفة يجب ان تزود معلومات غذائية لكل نوع من الغذاء حسب حجم وجبة

الغذاء الذي يستند على الكمية المرجعية لكل فئة غذاء في حجم وجبة الغذاء المستندة على الكميات المرجعية لكل فئة غذاء، بالنسبة للحاويات التي تحتوي وجبة غذاء واحدة يجب ان يكون حجم وجبة الغذاء وحدة واحدة.

المنتج الذي يوضب ويبيع بصورة افرادية (مثلاً، حاويات وجبة الغذاء الواحدة) والذي يحتوي اقل من 200 بالمئة من الكمية المرجعية يجب تعليمه بملصق على انه وجبة غذاء واحدة. المنتجات التي لها كميات مرجعية بقيمة 100 جزء (أو 100 مللي ليتر) او اكثر يجوز ان تعلم عدة وجبات الغذاء كواحدة او اثنين عندما تكون الرزمة تحتوي على اكثر من 150 بالمئة ولكن اقل من 200 بالمئة من الكمية المرجعية. الرزم التي تباع بصورة افرادية التي تحتوي 200 بالمئة او اكثر من الكمية المرجعية يجوز ان تعلن على انها وجبة غذاء واحدة في حال كان من الممكن استهلاك الرزمة بكاملها بصورة معقولة في مناسبة اكل واحدة¹⁸⁸.

د. الاستثناءات

هناك أربعة استثناءات محددة لقواعد تحويل الكمية المرجعية إلى حجم وجبة الغذاء. منتجات التحكم بالوزن، منتجات اللحوم، رزم متنوعة وحاويات وجبة غذاء واحدة. بالنسبة للمنتجات المقصودة للتحكم بالوزن وتوفر فقط من خلال برنامج التحكم بالوزن، يمكن انتقاء حجم وجبة الغذاء من قبل المصنع تكون متوافقة مع خطة اللحم للبرنامج، يجب ان تحمل مثل هذه المنتجات البيان "للبيع فقط من خلال البرنامج الاساسي _____ (املاً الفراغ باسم برنامج التحكم بالوزن المناسب) مثلاً "اسلوب سميث للتحكم بالوزن".

5. عدد وجبات الغذاء لكل حاوية

وضعت الإجراءات المفصلة لتحديد عدد وجبات الغذاء في كل حاوية بضمنها الزيادات التي يتوجب الاعلان عن وجبة الغذاء بموجبها وإجراءات تدوير الارقام. يجب تدوير عدد وجبات الغذاء إلى اقرب عدد كامل ما عدا عدد وجبات الغذاء بين 2 و 5 وجبات غذاء التي يجب تدويرها إلى اقرب 0,5 وجبة غذاء، يجب ان يشير التدوير دائماً إلى "حوالي"¹⁸⁹.

يمكن الاعلان عن منتجات ذات وزن عشوائي على انها "متغيرة، شرط ان تكون معلومات التغذية المزودة تستند إلى الكمية المرجعية المعبر عنها بالاونصة. عندما يتوجب التعبير عن حجم وجبة الغذاء على اساس المواد الصلبة المصفاة وتختلف عدة وجبات الغذاء بسبب التغيرات الطبيعية لحجم الوحدة (مثلاً، اقدام الخنازير المخللة) يجوز للمصنع ان يذكر العدد النموذجي لوجبات الغذاء لكل حاوية على انها "5 وجبات غذاء عادة".

يجب ان يكون عدد وجبات الغذاء في الرزم التي تحتوي حاويات لوجبة غذاء واحدة عدد الحاويات الفردية. فيما يخص الرزم التي تحتوي وحدات عدة وجبات غذاء يتم تحديد عدد وجبات الغذاء من خلال ضرب عدد وحدات وجبات الغذاء المتعددة الفردية بعد وجبات الغذاء في كل وحدة فردية.

يجب أن يستند دائماً محتوى المكونات الغذائية والأغذية إلى المنتج كما تم توضيحه ا شراؤه. المنتجات الموضبة في الماء، المياه المالحة او في الزيت التي لا تستهلك عادة، يجب مع ذلك ان تعلن محتوى الاجسام الصلبة المعفاة¹⁹⁰. في حال تم شمول الزيت او مرق اللحم في الوزن الصافي يجب الاعلان عن معلومات التغذية لكل من الزيت او مرق اللحوم والمنتج الذي يباع "مع العظام" يجب ان يحدد النسبة المئوية لمتوسط العظام وان يطرح تلك الكمية عند احتساب عدد وجبات الغذاء لكل حاوية.

سجلات تلك المنتجات الموحدة بصورة شائعة مع مكونات اخرى او أعدت بخلاف ذلك قبل الاستهلاك ان تعلن محتويات المغذيات على اساس المنتج لوحده او "حسب الاستهلاك" شرط ان يضاف النوع وكمية المكونات ويتم تحديد اسلوب الاعداد المعين، فعلى سبيل المثال يجوز تعليم مزيج الحساء القشري بملصق مع مجموعة واحدة من القيم اليومية للمزيج الجاف (لكل وجبة غذاء) ومجموعة اخرى توضع للحساء عند اعداده¹⁹¹.

13. ادعاءات محتوى المغذيات بصورة عامة

أ. المتطلبات العامة

1. ادعاءات المبادئ الأساسية

يجوز ان لا يحمل ملصق غذاء ادعاء صريح او مضمن يميز مستوى المادة المغذية في غذاء (ادعاء محتوى المغذيات) ما لم يتم تحديد المصطلح بموجب الانظمة¹⁹². ادعاء صريح بمحتوى المواد المغذية ليكون "أي بيان مباشر حول المستوى (أو المدى) لمادة مغذية في الطعام" (مثلاً صوديوم منخفض) أو ادعاء مضمن لمحتوى المواد الغذائية يشمل أي ادعاء يصف الغذاء او مكون قيد بطريقة توجي إلى عدم وجود أو وجود المادة المغذية بكمية محددة (مثلاً، محتوى عالٍ من نخالة الذرة، او "فقط 6 غرامات من الدهون") او يوحي بان الغذاء بسبب محتواه من المواد الغذائية يمكن ان يكون مفيداً في الحفاظ على ممارسات حماية صحية وتصنيع بالتوافق مع ادعاء صريح حاو بيان حول المادة المغذية (مثلاً، صحي، يحتوي على 3 غرامات من الدهون) يجب على المصنع ان يلتزم بأنظمة الادعاء بمحتوى المواد الغذائية في حال شكل بيان على ملصق ادعاء صريحاً او مضمناً. إذا حمل ملصق منتج ادعاء بمحتوى المادة المغذية يجب ان يوجد ملصق التغذية، حتى ولو كان من المحتمل ان يعفى المنتج بخلاف ذلك.

كميات المكونات المرجعية هي الاساس لتحديد حجم وجبة الغذاء للأطعمة وتستهمل في تحديد ما إذا كان المنتج يلبي المعايير المطلوبة لادعاء محتوى مادة مغذية ما لم يتم التحديد بخلاف ذلك، يجوز ان لا تستند الادعاءات إلى مستوى المادة المغذية الموجودة في الحجم المعلن لوجبة الغذاء، إذا اختلف الحجم المعلن لوجبة الغذاء من الكمية المرجعية القابلة للتطبيق ولا يتأهل المنتج للادعاء استناداً إلى الحجم المذكور على وجبة الغذاء، يجب ان يتبع الادعاء المعايير الخاصة بالادعاء، علاوة على ذلك يجب ان تشمل اللوحة بياناً يوجه المستهلك إلى ملصق التغذية للحصول على معلومات حول المواد المغذية موضوع الادعاء (مثلاً، صوديوم منخفض جداً، 35 ملليغرام او اقل لكل 55 غرام) بحيث ان توضع المعايير للادعاء مباشرة بجوار الاحرف الاكثر بروزاً باحرف طباعية مقروءة وبحجم لا يقل عن حجم الاحرف المطلوبة للوزن الصافي¹⁹³.

2. متطلبات عامة مختلفة

الأطعمة الخاصة بملصقات التغذية لمنتجات اللحوم والدواجن تصف عدة متطلبات عامة لوضع الملصقات المتعلقة بادعاءات محتوى المواد الغذائية. فعلى سبيل المثال لا تعتبر المعلومات المزودة

كجزء من لوحة التغذية ادعاء بمحتوى المواد الغذائية، لكن في حال جرى ذكر هذه المعلومات في مكان آخر على الملصق (مثلاً، على لوحة العرض الرئيسية) سيتمكن اعتبارها ادعاء مضمن وينظم بهذه الصفة¹⁹⁴.

تحدد أيضاً أنظمة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ما يشكل "غذاء" بديلاً¹⁹⁵. الغذاء "البديل" هو غذاء يجوز استعماله بصورة متبادلة مع غذاء آخر يشبهه (مثلاً، يشبهه من جهة علم الاعضاء، مادية او وظائفه مماثلة) والتي هي لا تقل عنها قيمة من الوجهة الغذائية، المنتجات المقصودة بان تكون "أطعمة بديلة" ولكنها اقل قيمة منها غذائياً يجب تعليمها بملصق على انها غذاء مقلد. تزود الانظمة ارشاداً لاحقاً يتعلق بهذا التحذير ما يشكل "غذاء بديلاً" وثيق الصلة بالعديد من الادعاءات المحددة.

الاطعمة المؤهلة لان تكون جزءاً من ادعاء "تخفيض" او ملصقات تشير إلى ان مادة مغذية غير موجودة، بدون فائدة التصنيع، التعديلات، التشكيل او إعادة التشكيل الخاصة يحجب ان تحمل بيان تأهيل فوراً يرافق الادعاء (مثلاً، شحم، غذاء خالٍ من الصوديوم) علاوة على ذلك تأخذ إدارة سلامة وتفتيش الأغذية الموقف بان صفة "خالٍ" أو "مخفض" الموضوعه قبل اسم غذاء تعني ضمناً بأ، الغذاء مخفض بشكل خاص من المادة المغذية الخاصة أكثر من الأغذية الاخرى من نفس النوع. لذلك، فقط اذا ان المنتج قد عولج صناعياً بصورة خاصة، جرى تغييره، تشكيله او إعادة تشكيله لينتج كمية اقل من المادة المغذية المعينة يجوز ان يحمل ادعاء "خالٍ" او "مخفض" يسبق اسم المنتج مثل لحم بقري وحساء معكرونة بصوديوم مخفض".

متطلبات تثبيت الوضع والبروز محددة لادعاءات محتوى المغذيات، حجم النوع ونمط ادعاء بمحتوى مغذيات يجوز ان لا يكون اكبر مرتين في بيان التعريف للطعام الذي يصنع الادعاء من اجله، أنظمة التثبيت التي تعرض التعاريف المحددة لكل ادعاء مشروحة أدناه تشمل متطلبات مفصلة لتثبيت الوضع والبروز، المعلومات على الملصق التي يجب ان ترافق ادعاء معين لمحتوى المغذيات، التي لم يحدد النظام حجم احرفه يجب ان لا يقل عن ارتفاع 1/16. ¹⁹⁷

3. البيانات الرقمية والنسب المئوية

بيان حول الكمية او النسبة المئوية لمادة مغذية تميز بصورة ضمنية مستوى المادة المغذية المسموح به اذا كان لغذاء مؤهل لادعاء محدد (مثلاً، اقل من 10 غرامات من الدهن لكل وجبة غذاء¹⁹⁸). اذا كان الطعام الذي يحمل الادعاء الفعلي غير مؤهل لادعاء يمكن تطبيقه للمادة المغذية موضوع البيان الفعلي، يجب ان يرافقه بيان تخلص عن المسؤولية مجاور للبيان بان الطعام ليس منخفضاً من او انه مصدر جيد للمادة المغذية موضوع الادعاء (مثلاً، يحوي 200 ملليغرام فقط من الصوديوم لكل وجبة غذاء وليس طعاماً بصوديوم منخفض). يقصد من هذا المتطلب تجنب انطباع مضلل انه، على سبيل المثال، الطعام الذي يحتوي على "اقل من 300 سعرة حرارية" هو طعام منخفض السعرات الحرارية" تحدد الانظمة متطلبات البروز وتثبت الواح لبيان التخلي عن المسؤولية. وأخيراً بيان فعلي لا يميز بصورة ضمنية مستوى المادة المغذية ويكون ليس خاطئاً او مضللاً، يكون مسموحاً ولا يطلب صدور أي تخلص عن المسؤولية (مثلاً، 100 سعرة حرارية" أو "5 غرامات من الدهن" أو ادعاءات النسبة المئوية من الخلو من الدهن تعالج بصورة منفصلة وهي مشروحة ادناه¹⁹⁹.

4. الادعاءات النسبية – المتطلبات العامة

الادعاءات النسبية هي تلك البيانات التي تقارن مستوى مادة مغذية في غذاء مع مستوى مادة مغذية في غذاء مرجعي مناسب. تشمل الادعاءات النسبية "خفيف"، "منخفض"، "اقل كمية" (أو اقل عدداً) او "أكثر". يناقش هذا القسم من الدليل المتطلبات الاساسية القابلة للتطبيق على كافة الادعاءات النسبية في الاقسام اللاحقة من الدليل التي تعالج كل واحد من التعاريف المحددة للادعاء لا تكرر هذه المتطلبات العامة²⁰⁰.

أ. الغذاء المرجعي المناسب

يجب اتباع انظمة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية التي تتحكم باستعمال الأغذية المرجعية²⁰¹. بوجه عام بالنسبة للادعاءات النسبية "أقل كمية" "اقل عدداً" و"أكثر" يجوز ان يكون الغذاء المرجعي منتجاً مماثلاً أو منتجاً غير مماثل. بالنسبة للادعاءات "خفيف" "منخفض" و"مضاف" يجب ان يكون الغذاء المرجعي منتجاً مماثلاً²⁰².

ب. المعلومات التي يجب ان تترافق مع ادعاء منتج

يجب ان تترافق المعلومات التفسيرية التالية ادعاءً نسبياً:

- تعريف الغذاء المرجعي والنسبة المئوية (أو كسور) كمية المادة المغذية في الغذاء المرجعي الذي غيرته المادة المغذية (مثلاً، 50 بالمئة اقل من الدهن (الغذاء المرجعي) أو 1/3 اقل من عدد السعرات الحرارية عن (الغذاء المرجعي)).

- بيان معلومات كمية واضح وموجز يقارن كمية المادة المغذية الموضوعة في المنتج لكل وجبة غذاء معلمة بملصق مع الغذاء المرجعي، يجوز ان يظهر بجوار اكثر الادعاءات بروزاً او على لوحة المعلومات المجاورة للوحة التغذية (مثلاً، تم تخفيض الدهن من 10 غرامات إلى 5 غرامات او تم تخفيض عدد السعرات الحرارية من 200 إلى 120).

لا يسمح بادعاء نسبي يصف تخفيض في مستوى المادة الغذائية (مثلاً، "خفيف"، "اقل") اذا كان محتوى المادة الغذائية "الغذاء المرجعي" تؤهله كـ، "منخفض" من مثل هذه المادة الغذائية، المقصود من هذا التقييد هو تجنب استعمال الادعاء للتأكيد على التخفيضات الطفيفة في مستوى مادة غذائية. استعمال مصطلح "معدل" محدد بصورة منفصلة²⁰³. يجوز استعمال ادعاء "معدل" في بيان التعريف (مثلاً، اسم المنتج) لغذاء يحمل ادعاءً نسبياً (مثلاً، "منخفض" يليه مباشرة اسم المادة المغذية التي جرى تغيير محتواها (مثلاً، منتج بدهن معدل"، يجب ان يرافق بيان التعريف بيان مقارنة مثل "تحتوي 35% اقل من _____) وتزويد المعلومات التفسيرية المطلوبة للادعاءات النسبية كما هو مفسر أعلاه²⁰⁴.

5. الادعاءات للطبق الرئيسي والمنتجات من نوع وجبة الغذاء محددة بصورة منفصلة

[9 C.F.R. § 317.313(l)&(m) (اللحوم) &(m) 9 C.F.R. § 381.413(l) (الدواجن)]

لغرض اصدار ادعاء حول محتوى المادة الغذائية يجب على "منتج الطبق الرئيسي" ان يقوم بما يلي:²⁰⁵

- إجراء مساهمة ذات شأن إلى الحماية الغذائية من خلال وزن 6 أونصات على الأقل لكل وجبة غذاء.

- احتواء جزئين على الأقل بوزن 40 غرام من الغذاء او تركيبات مؤتلفة من الأغذية من اثنين او اكثر من مجموعات الغذاء الأربع التالية: (1) الخبز، نبات حبوب، الارز، وألياف، (2) الفواكه والخضار، (3) الحليب، اللبن والجبنه و(4) اللحوم، الدواجن، الاسماك، اللوبياء المجففة، البيض والجوز، مع استثناء معظم الصلصات كما مرق اللحم، التوابل، المشهيات، المخللات، الزيتون، المربيات، الهلام، الشرابات، كسرات الخبز أو توابل النكهة.
- أن يكون معروضًا كما هو بشكل "طبق رئيسي". (مثلاً ليس مشروبًا أو حلوى).

لغرض اجراء ادعاء بمحتوى مادة غذائية يجب ان يكون المنتج من نوع وجبة غذاء بما يلي:

- إجراء مساهمة ذات شأن إلى الحماية الغذائية بوزن 10 اونصات على الاقل من كل وجبة غذاء معلمة بملصق.

- احتواء ثلاثة اجزاء على الاقل بوزن 4 غرام من الغذاء او تركيبات مؤتلفة من الأغذية من اثنين او اكثر من مجموعات الأغذية الاربع التالية: (1) الخبز، نبات حبوب، الارز، والباستا، (2) الخضار والفاكهة، (3) الحليب، اللبن، والجبنه، (4) اللحوم، الدواجن، الاسماك، اللوبياء المجففة، البيض والجوز باستثناء معظم الصلصات كما مرق اللحم، التوابل، المشهيات، المخللات، الزيتون، المربيات، الهلام، الشراب، كسور الخبز أو توابل الفاكهة.

- ان يعرض كما هو او في شكل يفهم بصورة شائعة على انه وجبة طعام او طبق رئيسي للطور، الغذاء، العشاء.

6. الاعفاءات

الادعاءات المحتواة، العلامة التجارية لمنتج مستعمل قبل 27 تشرين الثاني/نوفمبر 1999، لم يتم تحديده مفعفة من هذه التقييدات التنظيمية المعينة شرط ان لا يعتبر اسم العلامة التجارية خاطئاً أو مضلاً²⁰⁷. مع ذلك ينبغي على اسم علامة تجارية مفعفة ان تلتزم بالمتطلبات

المتعلقة ببروز ادعاء، بيان احالة، الكشف على المواد المغذية في بيان الاحالة ويجوز لادعاء محتوى مادة مغذية ضمنى ان يكون بخلاف ذلك جزءاً من اسم العلامة التجارية اذا كانت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية قد رخصت بذلك. الادعاءات التي تشكل جزءاً من اسم منتج بفضل معيار التعريف ابتداء من 27 تشرين الثاني/نوفمبر 1990 لن تكون خاضعة للانظمة المتعلقة بمحتوى المواد المغذية كما لن تعتبر الاسم على انه ادعاء مضمن او موضوع بيان الاحالة أو متطلبات الكشف.

فما عدا اسماء العلامات التجارية البيان الذي يصف النسبة المئوية للفيتامينات أو المعادن الموجود في الغذاء فيما يتعلق بادخال يومي موصى به يعتبر معفياً من انظمة ادعاءات محتوى المواد المغذية ما لم يكن الادعاء ممنوعاً بصورة خاصة²⁰⁸.

ب. ادعاءات بمحتوى مواد مغذية محددة

1. ادعاءات "عالٍ"، "مصدر جيد" و"أكثر"

[9 C.F.R. 317.354 (اللحوم) 9 C.F.R. 381.454 (الدواجن)]

الادعاءات حول مستوى المواد المغذية في غذاء فيما يتعلق بالادخال اليومي الموصى ب هاو القيمة اليومية الموصى بها (باستثناء إجمالي الكربوهيدرات) يمكن القيام به فقط اذا كان الادعاء محدداً ضمن هذا القسم من الدليل لذلك يجوز ذكر الادعاءات فقط باستعمال المصطلحات المحددة في النظام²⁰⁹.

أ. ادعاءات "عالٍ"

المصطلحات "عالٍ"، أو "غني بـ"، أو مصدر ممتاز لـ" يمكن استعمالها إذا كانت المادة المغذية المدعى بها موجودة في الغذاء الفردي عند نسبة 20 بالمئة أو أكثر من الادخال اليومي الموصى ب هاو القيمة اليومية الموصى بها وفقاً للكمية المرجعية تستهلك بصورة اعتيادية. سوف يتأهل الطبق الرئيسي ومنتجات وجبة الغذاء لهذا الادعاء اذا تم الوصول إلى مستوى 20

بالمئة وعرف الملصق على مكون الغذاء موضوع الادعاء (مثلاً، وجبة الغذاء بروكولي في هذا المنتج عالية بالفيتامين (ج)²¹⁰.

ب. ادعاءات "مصدر جيد"

المصطلحات "مصدر جيد" يحتوي أو ينص "يمكن استعمالها اذا كانت المادة المغذية المدعى بها موجودة في الغذاء الفردي بين نسبة 10 إلى 19 بالمئة من الادخال اليومي الموصى به او القيمة الموصى بها لكل المكونات المرجعية سوف يتأهل الطبق الرئيسي ومنتجات وجبة الغذاء لهذا الادعاء في حال تم الوصول إلى مستوى 10 إلى 19 بالمئة عرّف الملصق على مكون الغذاء الذي يشكل موضوع الادعاء²¹¹.

ج. ادعاءات "أكثر"

الادعاء المقارن "أكثر" يمكن استعماله لوصف مستوى البروتين، الفيتامينات، المعادن، الألياف الغذائية او البوتاسيوم الموجود في غذاء فردي. في حال كانت المادة المغذية المدعى بها موجودة في الغذاء عند نسبة 10 بالمئة اكثر من الادخال اليومي الموصى به أو القيمة الموصى بها في المكونات المرجعية كما هو مقارن مع غذاء مرجعي مناسب يجب ان ترافق الادعاء المعلومات التفسيرية المطلوبة للادعاءات النسبية (شرحت أعلاه²¹².

يجوز ان يصف ادعاء "أكثر" او ادعاء مماثل طبقاً رئيسياً او منتج لحوم اذا كان الغذاء يحتوي على الاقل نسبة 10 بالمئة (أكثر من الادخال اليومي الموصى ب هاو القيمة الموصى بها المطبقة من غذاء مرجعي مناسب لكل 100 غرام. المتطلبات الاخرى المذكورة فيما يتعلق بغذاء فردي ينطبق بصورة مماثلة على الادعاء عندما يصنع لطبق رئيسي او منتج وجبة غذاء²¹³.

2. ادعاءات "خفيف"

[9 C.F.R. 317.356 (اللحوم) 9 C.F.R. 381.456 (الدواجن)]

يمكن استعمال المصطلح "خفيف" بدون توصيف لاحق في حال حصل منتج على 50 بالمئة أو أكثر من السعرات الحرارية من الدهن يجب تخفيض محتوى الدهن منه بنسبة 50 بالمئة أو اكثر

وفقاً للمكونات المرجعية كما هو مقارن مع غذاء مرجعي مناسب، إذا استمد منتج أقل من 50 بالمئة من سعراته الحرارية من الدهن ينبغي تخفيض عدد سعراته الحرارية بما لا يقل عن الثلث حسب المكونات المرجعية أو يحجب تخفيض محتواه من الدهن بنسبة 50 بالمئة أو أكثر بالمقارنة مع منتج مرجعي مناسب،

وكما هو مطلوب فيما يخص ادعاءات نسبية أخرى، يجب التصريح بوضوح عن هوية المنتج المرجعي، وإن تعرض بصورة بارزة المعلومات الكمية لمقارنة محتوى الدهن والسعرات الحرارية في المنتج. من المحتمل أن لا يجوز إجراء ادعاء بشأن منتج يلبي التعريف "دهن منخفض" أو "سعرات حرارية منخفضة".

يمكن استعمال المصطلح "خفيف" على طبق رئيسي أو منتج من نوع وجبة غذاء إذا كان المنتج يتأهل لادعاءات "سعرات حرارية منخفضة" أو "دهن منخفض" وإذا شرح بيان على لوحة العرض الرئيسية للمنتج معنى الادعاء²¹⁴.

3. ادعاءات "الصوديوم" و"الملح"

أ. "ادعاءات" خالية من الصوديوم

العبارات "خالية من الصوديوم" و"لا صوديوم"، صفر صوديوم" و"بدون صوديوم"، "مصدر طفيف من الصوديوم" "مصدر ضئيل من الصوديوم" أو "مصدر لا أهمية له في الحماية الغذائية من الصوديوم" يمكن استعمالها إذا كان الغذاء الفردي يحتوي أقل من 5 ملليغرامات من الصوديوم لكل كمية مرجعية (أو في حال الطبق الرئيسي أو منتج وجبة غذاء، أقل من 5 ملليغرامات من الصوديوم) لكل حجم وجبة غذاء معلمة بملصق).

علاوة على ذلك، يجوز أن لا يحتوي الغذاء أي مكون يكون فلورايد الصوديوم أو يفهمه المستهلكون بصورة عامة على أنه يحتوي الصوديوم ما لم يترافق مع المكون، حسب ما ورد في بيان المكونات علامة نجمة تحيل المستهلكين إلى البيان "تطبق كمية تافهة من الصوديوم" أو إلى بيان محدد مماثل. إذا كان الغذاء يلبي هذه الشروط بدون فائدة التصنيع الخاص يحجب أن يشمل بياناً توصيفياً مناسباً (مثلاً، أوراق خس، غذاء خالٍ من الصوديوم)²¹⁵.

ب. ادعاءات "صوديوم منخفض جداً"

العبارات "صوديوم منخفض جداً"، أو "محتوى منخفض جداً من الصوديوم" يمكن استعمالها اذا ان لدى الغذاء الافرادي من المكونات المرجعية، تحتوي على 35 مللي غرام او اقل لكل المكونات المرجعيات (ولكل 50 غرام اذا كان غذاء من حجم وجبة صغيرة). اذا كان الغذاء يتأهل لهذا الادعاء بدون فائدة تصنيع خاص يجب ان يرافق بيان توصيفي مناسب الادعاء (مثلاً "البطاطا غذاء بصوديوم منخفض جداً")²¹⁶.

فيما يخص طبق رئيسي او منتج وجبة غذاء يقاس محتوى الصوديوم حسب كل 100 غرام، المتطلبات لغذاء فردي قابلة للتطبيق بخلاف ذلك²¹⁷.

ج. ادعاءات "صوديوم منخفض"

العبارات "صوديوم منخفض"، "محتوى منخفض من الصوديوم" "صوديوم قليل"، "يحتوي على كمية صغيرة من الصوديوم" أو "مصدر منخفض للصوديوم" يجوز استعمالها اذا كان الطعام الفردي يحتوي على 140 مللي غرام او اقل من الصوديوم لكل مكون مرجعي (ولكل 50 غرام اذا كان الغذاء وجبة صغيرة الحجم).

المنتجات الفردية التي تملك مكونات مرجعية اكبر من 30 غرام او ملعقتين كبيرتين تحتوي 140 مللي لتر او اقل من الصوديوم لكل مكون مرجعي يتأهل ايضاً²¹⁸. في حال تأهل الغذاء للادعاء بدون فائدة تصنيع خاص يجب ان يرافق بيان توصيفي مناسب الادعاء (مثلاً، السبانخ، غذاء بمحتوى صوديوم منخفض)²¹⁹.

فيما يخص الطبق الرئيسي ومنتجات وجبة الغذاء يمكن ان يتأهل الغذاء لهذا الادعاء المتعلق بالصوديوم اذا احتوى 140 مللي غرام او اقل من الصوديوم لكل 100 غرام.

د. ادعاءات "الصوديوم المنخفض"

العبارات "صوديوم منخفض"، "محتوى منخفض من الصوديوم"، "تم تخفيض الصوديوم"، "صوديوم اقل"، صوديوم منخفض اكثر أو منخفض في محتوى الصوديوم" يمكن استعمالها اذا

كان الغذاء الفردي يحتوي نسبة 25 بالمئة على الاقل تخفيضاً في الصوديوم بالمقارنة مع غذاء مرجعي مناسب، يجب ان يرافق الادعاء معلومات تفسيرية مطلوبة للادعاءات السلبية²²⁰.

فيما يخص الطبق الرئيسي ومنتجات وجبة الغذاء يقاس التخفيض بنسبة 25 بالمئة وكل 100 غرام بالمقارنة مع غذاء مرجعي مناسب. المتطلبات للغذاء الفردي قابلة للتطبيق بخلاف ذلك، لا يجوز ان يحمل أي غذاء ادعاء "صوديوم منخفض" اذا كان الغذاء المرجعي يؤهل لادعاء "صوديوم منخفض".

هـ- ادعاءات "الملح"

لا يعتبر الملح مرادفاً للصوديوم. الاشارات المرجعية إلى محتوى الملح مثل "غير مملح"، "لا ملح" أو "لا ملح مضاف" تعتبر مضللة بصورة محتملة ويجب اخضاعها للتنظيم، العبارة "خالٍ من الملح" يمكن استعمالها فقط اذا كان الغذاء خالياً من الصوديوم. علاوة على ذلك، يمكن استعمال العبارات "غير مملح"، "بدون ملح مضاف" و"لا ملح مضاف" لغذاء فقط إذا كان: (1) لم يضاف اليه أي ملح خلال التصنيع. (2) الغذاء الذي يشبهه والذي يحل محله يصنع عادة مع ملح و(3) اذا لم يكن "خالياً من الصوديوم" يحجب ان يكون البيان "غذاء ليس خالياً من الصوديوم" مجاوراً لمعلومات التغذية على لوحة المعلومات²²¹.

4. ادعاءات "محتوى المواد المغذية" ولمحتوى الدهن، الاحماض الدهنية، والكوليسترول

[9 C.F.R. 317.362 (اللحوم) 9 C.F.R. 381.462 (الدواجن)]

أ. ادعاءات "محتوى الدهون"

(1) ادعاءات "خالية من الدهن"

العبارات "خالية من الدهن"، "بدون دهن"، "لا دهن" و"محتوى صفر من الدهن"، "بدون دهن"، "لا دهن"، "مصدر لا يذكر من الدهن"، "مصدر دهن يمن إهماله"، أو مصدر للدهن غير المهم من وجهة الحمية الغذائية. يمكن استعمالها إذا كان الغذاء يحتوي اقل من 0.5 غرام م الدهن لكل مكون

مرجعي او في حالة الطبق الرئيسي، لمنتج وجبة غذاء تحتوي على اقل من 0.5 غرام من الدهن لكل وجبة غذاء معلمة بملصق.

علاوة على ذلك يجوز ان لا يحتوي الغذاء على اية مكون مضاف يكون دهنيًا أو يفهمه المستهلكون بصورة عامة على انه يحتوي الدهن ما لم يكن المكون حسب ما أعلن في بيان المكونات يترافق مع اشارة نجمة تحيل المستهلكين إلى البيان "مضاف كمية تافهة من الدهن" او بيان محدد مماثل. إذا كان الغذاء يلبي هذه الشروط بدون الاستفادة من معالجة خاصة. يجب ان يشمل بيان توصيفيًا مناسبًا (مثلاً، بروكولي، غذاء خالٍ من الدهن)²²².

(2) ادعاءات "دهون قليلة"

الشروط "قليل الدسم"، "منخفض الدهن"، "يحتوي على كمية صغيرة من الدهن"، "منخفض الدهن"، أو "القليل من الدهن"، يمكن ان تستعمل إذا كان الطعام الفردي يحتوي على 3 غرام أو اقل من الدهن لكل مكون مرجعي ولكل 50 غرام إذا كان من حجم غذاء صغير. إذا كان الطعام مؤهلاً للادعاءات بدون الاستفادة من تصنيع خاص، يجب ان يكون مرفقاً ببيان التأهيل المناسب. الطبق الرئيسي أو وجبة غذاء معياري يجب أن تحتوي 3 غرامات أو أقل لكل 100 غرام، ولا تستمد أكثر من 30 بالمئة من السعرات الحرارية من الدهون. المتطلبات لغذاء فردي تطبق بخلاف ذلك.²²³

(3) ادعاءات "منخفض الدهن"

العبارات "دهن مخفض"، "منخفض الدهن"، "خفض الدهن"، "دهن اقل"، "دهن مخفض" أو "منخفض الدهن"، يمكن استعمالها اذا كان الغذاء الفردي يحتوي 25 بالمئة اقل من الدهن عن الغذاء المرجعي المناسب. يجب ان يرافق الادعاءات المعلومات التفسيرية المطلوبة للادعاءات النسبية.

بالنسبة للطبق الرئيسي ومنتجات وجبة الغذاء يقاس التخفيض في الدهن البالغ 25 بالمئة لكل 100 غرام بالمقارنة مع غذاء مرجعي مناسب. المتطلبات لغذاء فردي قابلة للتطبيق بخلاف ذلك، لا يجوز ان يحمل أي غذاء ادعاء "دهن منخفض" إذا كان الغذاء المرجعي يتأهل لادعاء "دهن منخفض".

(4) ادعاءات النسبة المئوية للمكون من الدهن

"النسبة المئوية للخلو من الدهن" أو "الادعاء" بنسبة مئوية للحم الهبر" محصور بالمنتجات التي تتأهل "كدهن منخفض" النسبة المئوية للتخفيض والكلمات "خالٍ من الدهن" يجب ان تكون بحجم احرف طباعية موحدة، بصورة منفصلة يجوز اتخاذ ادعاء خالية من الدهن بنسبة مئة بالمئة فقط بالنسبة للأغذية التي تلبي المعايير " للخلو من الدهن"، تحتوي اقل من 0.5 غرامًا من الدهن لكل 100 غرام ولا تحتوي على دهن مضاف. مرادف لعبارة "نسبة مئوية من الخلو من الدهن" هو "نسبة مئوية لحم هبر"²²⁵.

ب. "ادعاءات" محتوي حمض دهني

يجب على المصنعين الكشف عن مستوى الدهن الإجمالي والكوليسترول في مكان قريب من بيانهم لادعاء محتوي دهن مشبع. متطلبات تثبيت الوضع والبروز محدود. يجوز الغاء الاعلان عن محتوي الكوليسترول اذا كان الغذاء يحتوي اقل من 2 مللي غرام م الكوليسترول لكل مكون مرجعي (أو لكل وجبة غذاء معلمة بملصق للطبق الرئيسي ولمنتجات وجبة الغذاء). الاعلان عن الدهن الإجمالي يجوز ايضًا إغائه اذا كان الغذاء يتأهل لادعاء "دهن منخفض"، بالإضافة إلى هذه المتطلبات العامة، يضع النظام متطلبات مفصلة للادعاءات المحددة المسموح بها²²⁶.

(1) ادعاءات "خالٍ من الدهن المشبع"

العبارات "خالية من الدهن المشبع"، "خلو من الدهن المشبع" و"عدم وجود دهن مشبع"، و"دهن مشبع صفر" "بدون دهن مشبع"، "مصدر تافه للدهن المشبع". "مصدر يمكن إهماله للدهن المشبع" أو "مصدر لا أهمية له للدهن المشبع في حمية غذائية" يجوز استعمالها اذا كان الغذاء يحتوي اقل من 0.5 غرام من الدهن المشبع واقل من 0.5 غرام من الحمض الدهني المنقول لمكل مكون مرجعي (أو في حالة الطبق الرئيسي او منتج وجبة غذاء اقل من 0.5 غرام من الدهن المشبع واقل من 0.5 غرام من الحمض الدهني المنقول لكل حجم وجبة غذاء معلمة بملصق)²²⁷. بالإضافة إلى ذلك، يجوز ان لا يحتوي الغذاء أي مكون يكون دهن مشبع أو يفهم بصورة عامة من قبل المستهلكين على انه يحتوي دهناً مشبعاً ما لم يرافق المكون، كما اعلن عنه في بيان المكونات اشارة نجمة تحيل

المستهلكين إلى البيان "يضيف كمية تافهة من الدهن المشبع" أو بيان محدد مماثل إذا كان الغذاء يلبي هذه الشروط بدون فائدة تصنيع خاص يجب ان يشمل بيانًا توصيفيًا مناسبًا.

(2) ادعاءات "منخفض في الدهن المشبع"

العبارات "منخفض في الدهن المشبع"، "دهن مشبع منخفض"، "يحتوي على كمية صغيرة من الدهن المشبع"، "مصدر منخفض من الدهن المشبع"، أو "دهن مشبع قليل"، يجوز استعمالها في الغذاء الفردي الذي يحتوي غرامًا واحدًا أو أقل من الاحماض الدهنية المشبعة لمكمل مكون مرجعي ولا أكثر من 15 بالمئة من السعرات الحرارية من الاحماض الدهنية المشبعة، إذا كان الغذاء يتأهل للادعاء بدون فائدة تصنيع خاص يحجب ان يرافقه بيان توصيفي مناسب يشير بوضوح إلى جميع الأغذية من نوعه وليس فقط إلى الغذاء الخاص الذي ارفق به الملصق²²⁸.

بالنسبة للطبق الرئيسي أو لمنتج وجبة غذاء، يجب ان يحتوي الغذاء غرامًا واحدًا أو أقل من الدهن المشبع وأقل من نسبة 10 بالمئة من السعرات الحرارية المستمدة من الدهن المشبع، مقاسة لكل 100 غرام. المتطلبات لغذاء فردي تطبق بخلاف ذلك²²⁹.

(3) ادعاءات "دهن مشبع منخفض"

العبارات "دهن مشبع منخفض"، "مخفض في الدهن المشبع"، خفض منه الدهن المشبع"، "دهن مشبع أقل"، "دهن مشبع منخفض" أو "منخفض الدهن المشبع" يمكن استعمالها إذا كان الطعام الفردي يحتوي 25 بالمئة أقل من الدهن المشبع لكل مكون مرجعي عن غذاء مرجعي مناسب. يجب ان ترافق المعلومات التفسيرية للادعاءات النسبية هذا الادعاء²³⁰.

بالنسبة للطبق الرئيسي أو لمنتج وجبة غذاء، يجب ان يحتوي الغذاء نسبة 25 بالمئة أقل من الدهن المشبع لكمل 100 غرام عن غذاء مرجعي مناسب. المتطلبات لغذاء فردي قابلة للتطبيق بخلاف ذلك، لا يمكن تعليم غذاء بملصق مع ادعاء "دهن مشبع منخفض" إذا كان الغذاء المرجعي يتأهل لادعاء "دهن مشبع منخفض".

ج. ادعاءات "محتوى الكوليسترول"

(1) ادعاءات "خال من الكولسترول"

العبارات "خال من الكولسترول"، "لا يحتوي الكولسترول"، "محتوى صفري للكولسترول"، "بدون كولسترول"، "لا وجود للكسترول"، "مصدر تافه للكولسترول"، "مصدر يمكن إهماله للكولسترول" أو "مصدر لا أهمية له للكولسترول في الحمية الغذائية" يمكن استعمالها إذا:

- احتوى الغذاء الفردي 2 مللي غرام أو اقل من الكولسترول لكل كمية مرجعية (أو فحالة الطبق الرئيسي أو منتج وجبة غذاء حسب حجم وجبة الغذاء المعلمة بملصق).
- كان الطعام لا يحتوي أي مكون يفهمه بصورة عامة المستهلكون على أنه يحتوي الكولسترول، ما لم يكن المكون، حسب ما أعلن عنه في بيان المكنات، يترافق مع إشارة نجمة تحيل المستهلكين إلى البيان "يضيف كمية تافهة من الكولسترول". أو بيان محدد مماثل.
- كان الغذاء يحتوي 2 غرام أو اقل م الدهن المشبع لمكل كمية مرجعية أو بالنسبة للطبق الرئيسي أو لمنتج وجبة غذاء لكل وجبة غذاء معلمة بملصق. و
- كان الغذاء يتأهل للادعاء بدون قاعدة تصنيع خاصة، يحجب ان يمل بيان توصيفي مناسب.

يجوز ان يحمل طبق رئيسي أو منتج وجبة غذاء بصورة عامة ادعاء "خال من الكولسترول" اذا لبي المتطلبات المنصوص عليها اعلاه للأغذية الفردية لكن تقاس قيمة 2 مللي غرام من الكولسترول ب 2 غرام من معايير الدهن المشبع لمكل 100 زء بدلاً من الكمية المرجعي²³¹.

(3) ادعاءات "منخفض في الكولسترول"

- العبارات، "منخفض في الكولسترول"، وكولسترول منخفض"، "يحتوي على كمية صغيرة من الكولسترول"، "مصدر منخفض للكولسترول"، أو "كولسترول قليل" يجوز استعمالها لوصف الأغذية التي لا تتجاوز مستوى الكشف القابل للتطبيقات للدهن الإجمالي إذا كان الغذاء، يملك
- محتوى مكونات مرجعية اكبر من 30 غرام أو اكثر من ملعقتين كبيرتين.

- يحتوي 20 مللي غرام او اقل من الكولسترول للكمية المرجعية و 50 غرام اذا كان وجبة غذاء صغيرة الحجم.

- يحتوي 2 غرام او اقل من الدهن المشبع لمكل مكون مرجعي.

- يتأهل للادعاء بدون فائدة تصنيع خاصة، يتوجب ان يشمل بياناً توصيفياً مناسباً.

يجب ان يحمل طبق رئيسي او منتج وجبة غذاء بصورة عامة ادعاء "كولسترول منخفض" إذا لبي المتطلبات المنصوص عليها اعلاه للأغذية الفردية ولكن معايير 20 مللي غرام من الكولسترول و 2 غرام من الدهن المشبع تقاس لكل 100 غرام بدلاً من الكمية المرجعية²³².

(4) ادعاءات "كولسترول منخفض"

العبارات "كولسترول منخفض"، "منخفض في الكولسترول"، "جرى تخفيض الكولسترول"، "قليل الكولسترول"، "كولسترول اقل"، أو "منخفض في الكولسترول" يمكن استعمالها اذا كان الغذاء:

- جرى تركيبه، تعديله او تصنيعه بصورة خاصة لتخفيض محتواة من الكولسترول بنسبة لا تقل عن 25 بالمئة من الغذاء من المرجعي الذي يحل محله والذي يعمل بديلاً عنه إذا ان للغذاء المرجعي حصة ذات شأن من السوق (مثل 5 بالمئة او اكثر لسوق وطنية او اقليمية).

- يحتوي 2 غرام او اقل من الدهن المشبع لمكل كمية مرجعية.

- يرافق بمعلومات مطلوبة للادعاءات النسبية.

متطلبات تثبتي الوضع والبروز لبيان محتوى الدهن محددة. لا يسمح بادعاء "كولسترول منخفض" لاي غذاء اذا كان الغذاء المرجعي يتأهل لادعاء "كولسترول منخفض". كما يجوز ايضاً استعمال الادعاء "كولسترول منخفض" على الطبق الرئيسي ومنتج وجبة الغذاء اذا كان المنتج قد جرى تركيبه بصورة مخصصة لتخفيض الكولسترول بنسبة 25 بالمئة او اذا كان الطبق الرئيسي او وجبة الغذاء يحتوي 2 غرام او اقل من الدهن المشبع لكل 100 غرام من المنتج²³³. هوية المنتج المرجعي والنسبة المئوية لتخفيض الكولسترول يجب الاعلان عنها في الجوار المباشر لادعاء "كولسترول منخفض"²³⁴.

د. ادعاءات اللحم الهبر "و" اللحم الهبر الممتاز "

المصطلح "هبر" يجوز استعماله لوصف غذاء فردي كما هو موضح عندما يحتوي اقل من 10 غرامات من الدهن، 4.5 غرام او اقل م الدهن المشبع واقل من 95 مللي غرام من الكوليسترول لمكل كمية مرجعية ولكل 100 غرا من الكوليسترول لمكل كمية مرجعية ولكل 100 غرام بالنسبة للتطبيق الرئيسي او منتج وجبة غذاء للتأهل. ك "هبر" يجب ان يلبي هذه المستويات المحددة للدهن، الدهن المشبع، والكوليسترول لكل 100 غرام ولكل "وجبة غذاء معلمة بملصق".؟

المصطلح "هبر ممتاز" يجوز استعماله لوصف منتجات تحتوي اقل من 5 غرامات من الدهن الإجمالي، اقل من 2 غرام من الدهن المشبع واقل م 95 مللي غرام من الكوليسترول لمكل كمية مرجعية ولكل 100 غرام. بالنسبة للطبق الرئيسي ومنتج وجبة غذاء، تطبق هذه المستويات لكل 100 غرام ولكل حجم لوجبة غذاء معلمة بملصق²³⁵.

5. ادعاءات "الألياف"

ادعاء يمثل مستوى ألياف الحمية الغذائية في غذاء يسمح به اذا كان مستوى المواد المغذية يمكن ان يتأهل لادعاء (مثلاً "عالٍ"، "أكثر" أو "مصدر جيد") اذا لم يكن الغذاء منخفض في الدهن الإجمالي يجب ان يكشف الملصق مستوى الدهن الإجمالي لمكل وجبة غذاء معلمة بملصق (مثلاً، يحتوي 12 غرام من الدهن الإجمالي لكل وجبة غذاء). يجب ان يظهر هذا البيان مباشرة بجوار الادعاء²³⁶.

6. ادعاءات "صحية"

المصطلح "صحية" او أي مصطلح مشتق من كلمة "صحة" يجوز استعماله لوصف غذاء فردي شرط أن (1) يلبي الغذاء المتطلبات "للدهن المنخفض" و"الدهن المشبع المنخفض" و(2) لا يحتوي أكثر من 60 مللي غرام من الكوليسترول لكل مكون مرجعي وحجم وجبة الغذاء المعلمة بملصق (لكل 50 غرام اذا كان المكون المرجعي اقل من 30 غرام، (3) لا يحتوي أكثر من 480 مللي غرام من الصوديوم لكل مكون مرجعي وحجم وجبة الغذاء المعلمة بملصق (لكل 50 غرام اذا كان المكون المرجعي اقل من 50 غرام)، (04) يحتوي نسبة 10 بالمئة او اكثر من المقدار اليومي الموصى به وقائمة القيم اليومية الموصى بها لكل مرجع لواحد مما يلي: الفيتامين A، الفيتامين C، الحديد،

الكليسيوم، البروتين او الألياف. الغذاء النيء المصنوع من مكون واحد لا يتوجب ان يلبي متطلب الصوديوم وبدلاً من تلبية متطلبات الدهن والكوليسترول يجوز ان تلبي الاغذية النيئة المصنوعة من مكون واحد معايير الدهن الاجمالي، الدهن المشبع، والكوليسترول "للحم الهبر الممتاز"²³⁷.

الطبق الرئيسي "الصحي" او منتج وجبة غذاء يتوجب عليه تلبية المتطلبات للدهن المنخفض والدهن المشبع للطبق الرئيسي ومنتجات وجبات غذاء (أي 3 غرامات او اقل من الدهن الاجمالي لكل 100 غرام من المنتج ولا أكثر من 30 بالمئة من السعرات الحرارية المستمدة من الدهن وغرام واحد او اقل من الدهن المشبع لكل 100 غرام من المنتج وأقل من نسبة 10 بالمئة من السعرات الحرارية المستمدة من الدهن المشبع، الطبق الرئيسي ومنتجات وجبات الغذاء التي تزن اقل من 12 أونصة لكل وجبة غذاء (الحاوية) لا يمكن ان تحتوي اكثر من 60 مللي غرام من الكوليسترول لكل وجبة غذاء معلمة بملصق في حين يجوز ان يحتوي الطبق الرئيسي ومنتجات وجبات الغذاء التي تزن اكثر من 12 أونصة لكل وجبة غذاء (حاوية) لا اكثر من 90 مللي غرام" من الكوليسترول لكل وجبة غذاء معلمة بملصق. بصورة إضافية يجوز ان يحتوي الطبق الرئيسي ومنتجات وجبات الغذاء حتى 600 مللي غرام من الصوديوم. منتجات الطبق الرئيسي التي تزن من 6 إلى 10 أونصة لكل وجبة غذاء يجب عليها فقط ان تلبي المقدار اليومي الموصى به وقائمة القيم اليومية الموصى بها لمادتين من المغذيات المدرجة. ومنتجات وجبات الغذاء التي تزن 10 أونصات او أكثر يجب ان تلبي فقط مستوى ثلاث مواد مغذية²³⁸.

7. الادعاءات المتعلقة بالقائمة في تخفيض او المحافظة على وزن الجسم

أي غذاء يقصد منه ان يكون او يتم عرضه لاستعمال الحماية الغذائية الخاصة بسبب فائدته في تخفيض او المحافظة على وزن الجسم يجب ان يحمل: (1) ملصق التغذية ما لم يكن معفيًا من ذلك و(2) بيان بارز للأشكال التي استندت إليها ادعاءات التغذية بانه مفيد للحماية الغذائية الخاصة. في حالة حقق الغذاء فائدته للحماية الغذائية الخاصة من خلال استعمال مكون غير مغذٍ (مثلاً، مكون لا يستعمل في الايض الاعتيادي) يجب ان يحتوي الملصق بيانًا يكشف عن المكون غير الغذائي ونسبته المئوية بالوزن ما عدا ما إذا كان مثل هذا المكون مادة تحلية غير مغذية وفي

هذه الحالة لا يتوجب الاعلان عن النسبة المئوية بالوزن²³⁹. في حال إضافة مادة محلية مغذية كما مادة محلية غير مغذية يجب الاعلان عن وجود كلا المادتين. الاطعمة التي تدعي انها تحتوي "سعرات حرارية منخفضة" سعرات حرارية مخفضة"، او بخلاف ذلك تحتوي عددًا اقل من السعرات الحرارية مما يحتويه غذاء مرجعي يجب ان تلتزم بأنظمة الادعاء بمحتوى مغذٍ. باستثناء ما تم النص عليه ادناه يجوز ان يعلم غذاء بملصق يحمل مصطلحه مثل "حمية غذائية"، "من اجل الحمية الغذائية"، "جرى تحليلته اصطناعياً" أو جرت تحليلته بمادة محلية غير مغذية". وذلك فقط إذا لم يكن الادعاء خاطئاً ومضلاً وجرى تعليم الغذاء بملصق يشير إلى "سعرات حرارية منخفضة" و"سعرات حرارية مخفضة" او يحمل ادعاء تقارنياً أو استناداً إلى أنظمة الادعاء لمحتوى المواد المغذية. الاعفاءات من المتطلبات السابقة تشمل (1) استعمال مصطلح جرى الترخيص باستعماله بصورة محددة، ينظم بتحكم لغذاء خاص او، ما لم يكن مقيداً بخلاف ذلك وفقاً لنظام، من استعمال المصطلح "حمية غذائية" يظهر بوضوح بان الغذاء معروض بصورة حصرية لاستعماله للحمية الغذائية غير تنظيم وزن الجسم (مثلاً، حميات غذائية بصوديوم منخفض) و(2) استعمال مصطلح على وجبة غذاء استبدال مشكلة او غذاء آخر يعرض على انه ذا استعمال للحمية الغذائية الخاصة كوجبة غذاء كاملة²⁴⁰.

8. ادعاءات "الصحة"

ادعاء "صحة" يصف العلاقة بين غذاء ومرض او ظرف وثيق الصلة بالصحة لم تصدر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أنظمة تنص على كيفية استعمال ادعاء "صحة". تم الترخيص بادعاءات عديدة كهذه للاستعمال من قبل وكالة الغذاء والدواء لوضع ملصقات على منتجات الغذاء وفقاً لسلطانها القضائي، سوف تدرس إدارة سلامة وتفتيش الأغذية على اساس كل قضية بمفردها استعمال ادعاء "الصحة" الذي نظمته وكالة الغذاء والدواء او ادعاء "صحة" سوية مع برنامج تصديق لطرف ثالث.

أحد الامثلة لذلك هو علاقة على القلب للجمعية الأميركية لأمراض القلب التي تحافظ على معاييرها الخاصة للاهلية، يتضمن ادعاء "الصحة" سوية مع إشارة تصديقها (مثلاً، "يلبي معايير الغذاء

للجمعية الأميركية لأمراض القلب حول الدهون المشبع والكوليسترول للناس الاصحاء فوق سن عامي اثنين. في حين تؤثر عوامل عديدة على مرض القلب، فإن كميات الغذاء ذات المحتوى المنخفض من الدهون المشبع والكوليسترول تستطيع ان تخفض خطر الاصابة بهذا المرض.

9. ادعاءات "محتوى السعرات الحرارية"

أ. ادعاءات "محتوى السعرات الحرارية"

(1) ادعاءات "خالية من السعرات الحرارية"

العبارات "من غير سعرات حرارية"، "خالية من السعرات الحرارية"، "لا وجود للسعرات الحرارية"، "وصفر سعرات حرارية"، "بدون سعرات حرارية"، "مصدر تافه من السعرات الحرارية"، "مصدر يمكن إهماله للسعرات الحرارية" أو "مصدر غير ذي شأن للسعرات الحرارية في الحمية الغذائية" يجوز استعمالها إذا كان الغذاء الفردي يحتوي اقل من 5 سعرات حرارية لكل كمية مرجعية. إذا لبي الغذاء المتطلبات بدون فائدة تصنيع خاص يجوز ارفاق الادعاء ببيان مثل "غذاء بسعرات حرارية منخفضة" (اي خل التفاح، غذاء خالٍ من السعرات الحرارية)²⁴¹.

(2) ادعاءات "محتوى منخفض من السعرات الحرارية"

العبارات "سعرات حرارية منخفضة"، "سعرات حرارية قليلة"، "يحتوي على كمية صغيرة من السعرات الحرارية" أو "منخفض في السعرات الحرارية" يمكن استعمالها إذا كان الغذاء الفردي يحتوي لا أكثر من 40 سعرة حرارية لكل كمية مرجعية (باستثناء بدائل السكر، ولكل 50 غرام للمنتجات المزال منها الماء وغير ذلك) اذا كان غذاء لوجبة غذاء صغيرة الحجم، الغذاء لوجبة غذاء صغيرة الحجم هو غذاء يحتوي كمية مرجعية من 30 غرام او اقل او ملعقتين كبيرتين او اقل (غذاء وجبة غذاء صغيرة الحجم)، اذا كان الغذاء يتأهل للادعاء بدون فائدة تصنيع خاص يجب تعليمه بملصق للإشارة بوضوح إلى جميع المنتجات من نوعه وليس فقط للعلامة التجارية الخاصة التي يوضع عليها الملصق (مثلاً، "كرفس، غذاء بمحتوى منخفض من السعرات الحرارية").

المتطلبات للطبق الرئيس او منتج وجبة غذاء "بمحتوى منخفض من السعرات الحرارية" متماثلة، أي انه يتوجب على هذه المنتجات ان تحتوي على 120 سعرة حرارية او اقل لكل 100 غرام وان يلبي المتطلبات الاخرى المحددة أعلاه للأطعمة الفردية²⁴².

(3) ادعاءات "سعرات حرارية منخفضة"

العبارات "سعرات حرارية منخفضة"، "محتوى منخفض من السعرات الحرارية" جرى تخفيض السعرات الحرارية، "سعرات حرارية اقل عددًا"، "سعرات حرارية منخفضة" أو "محتوى منخفض من السعرات الحرارية" يجوز استعمالها اذا كان غذاء فردي يحتوي على الاقل 25 بالمئة من السعرات الحرارية لكل مكون مرجعي عند مقارنته بغذاء مرجعي مناسب. يجب ان يرافق الادعاء معلومات تفسيرية مطلوبة للادعاءات النسبية، فيما يخص الطبق الرئيسي او منتج وجبة غذاء تقاس نسبة 25 بالمئة للسعرات الحرارية المنخفضة لكل 100 غرام كما يقارن بغذاء مرجعي مناسب المتطلبات لغذاء فردي قابلة للتطبيق بخلاف ذلك، لا يسمح بإجراء الادعاء حول أي غذاء اذا كان الغذاء المرجعي يلبي التعريف "سعرات حرارية منخفضة"²⁴³.

ب. ادعاءات "محتوى السكر"

(1) ادعاءات "خالٍ من السكر"

العبارات "خالٍ من السكر" "بدون سكر"، و"لا وجود للسكر"، "صفر سكر"، "لا يوجد سكر"، "لا يحتوي على السكر"، "مصدر تافه للسكر"، "مصدر يمكن إهماله للسكر"، أو "مصدر غير ذي شأن للسكر بالنسبة للحمية الغذائية" يجوز استعمالها اذا كان الغذاء يحتوي اقل من 0.5 غرام من السكر لكل مكون مرجعي (أو في حالة الطبق الرئيسي او منتج وجبة غذاء لكل وجبة غذاء معلمة بملصق). علاوة على ذلك، يجوز ان لا يحتوي الغذاء على مكون هو سكر او يفهم بصورة عامة من قبل المستهلكين على انه يحتوي السكر او مواد تحلية ما لم يترافق مع المكون، حسب ما هو منصوص عليه في بيان المكونات بعلامة نجمة تحيل المستهلكين إلى البيان "يضيف كمية تافهة من السكر" أو بيان محدد مماثل. يجب ان يعلم الغذاء بملصق "سعرات حرارية منخفضة" او "سعرات

حرارية منخفضة" أو يحمل ادعاء نسبي بفائدته الخاصة للحمية الغذائية أو الادعاء "خالٍ من السكر" يجب ان يرافق البيان "غذاء ليس بسعر حرارية منخفضة" أو بيان محدد مماثل²⁴⁴.

(2) ادعاءات "بدون سكر مضاف"

العبارات "بدون سكر مضاف" لا يحتوي سكر مضاف"، "لم تتم اضافة سكر" يجوز استعمالها فقط:

- في حال لم تتم إضافة أي كمية من السكر أو مكون آخر يحتوي السكر الذي يستبدل وظيفياً، السكر المضاف، الذي يضاف خلال التصنيع أو التوضيب.
- في حال لا يحتوي المنتج أي مكون يحتوي سكرًا مضافًا كالمرى، الهلام أو عصائر الفاكهة المركزة.
- في حال لم تتم زيادة محتوى السكر الكمية الموجودة في المكونات باستعمال انزيمات أو وسائل مماثلة، ما عدا عندما لا يقصد من التأثير الوظيفي للعملية زيادة محتوى السكر في غذاء وينتج عن ذلك زيادة غير ذات شأن في السكر.
- في حال كان الغذاء الذي يشبهه والذي يحل محله بصورة اعتيادية يحتوي سكرًا مضافًا.
- بالإضافة إلى ذلك، في حال كان الغذاء لا يتأهل على انه "بسعر حرارية منخفضة" يجب ان يوجه بيان انتباه المستهلكين إلى لوحة التغذية، للحصول على معلومات لاحقة حول محتوى السكر والسعر الحرارية.

المتطلبات التي تتحكم بادعاءات "خالٍ من السكر" غير قابلة للتطبيق على بيان فعلي بأنه غذاء هو غير محلى أو لا يحتوي على مواد تحلية مضافة في حالة غذاء يحتوي محتوى سكر مضمن كبير²⁴⁵.

(3) ادعاءات "السكر مخفّض"

العبارات "سكر مخفّض"، "المحتوى من السكر مخفّض"، "تم تخفيض السكر"، "سكر اقل"، "سكر منخفض" أو "محتوى اقل من السكر" يجوز استعمالها اذا كان محتوى السكر في الغذاء الفردي

خفض بنسبة 25 بالمئة لكل مكون مرجعي بالمقارنة مع غذاء مرجعي مناسب. يجب ان ترافق الادعاء معلومات تفسيرية مطلوبة لادعاء النسبية. فيما يتعلق بالطبق الرئيسي ومنتج وجبة غذاء، يقاس التخفيض بنسبة 25 بالمئة في السكر لكل 100 غرام بالمقارنة مع غذاء مرجعي مناسب. المتطلبات لغذاء فردي يجب تطبيقها بخلاف ذلك²⁴⁶.

الملحق أ

وضع الملصقات على منتجات البيض

1. وضع ملصقات على منتجات البيض

يجب ان تتم الموافقة على ملصقات البيض التي تحمل اشارات تعريف رسمية من وزارة الزراعة، وان تلتزم بكافة الانظمة القابلة للتطبيق. هناك سبعة متطلبات لوضع الملصقات على منتجات البيض هي:

أ. اسم المنتج

يحدد البيض على انه "البيض غير المقشور" للدجاج، الديوك الرومية، البط، الاوز او الدجاج السوداني او الحبشي، الدواجن ومنتجات البيض، أي المجففة، المجلدة، او سائلة مع او بدون مكونات مضافة²⁴⁷. يجب ان تشمل جميع ملصقات منتجات البيض اسم وحالة المنتج (مثلاً، بيض مجفف، مجلد، سائل او كامل، مح البيض، اح البيض) ويجب ان يظهر بأحرف طباعية من حجم مماثل لأكبر الاحرف بروزاً المطبوعة على الملصق، علاوة على ذلك، يجوز استعمال علامة تجارية سوية مع تعريف المنتج.

المنتجات المشكلة من البيض التي لا تلبي التعاريف القابلة للتطبيق يجب تعريفها باسم وصفي مناسب لا يكون خاطئاً او مضللاً. المنتجات الغذائية التي تحتوي بيض بنسبة صغيرة نسبياً أو التي لم تعتبر تاريخياً على انها منتجات بيض لا يجوز تعليمها بملصق كمنتج بيض (مثلاً،خليط العجة، خليط الخمر الممزوج بالبيض، خلأط المعكرونة أو خليط العك²⁴⁸. هذه المنتجات، سوية مع منتجات بيض "مقلدة" تتأهل للتعريف مع شعار التفتيش لوزارة الزراعة الأميركية فقط بموجب برنامج تفتيش طوعي لمنتجات البيض²⁴⁹.

البيض الكامل

البيض الكامل السائل او المجلد هو بيض دجاج مكسور من قشرته مع ابقاء بياض وصفار البيض في نسبتهم الطبيعية²⁵⁰. تركيبة مؤتلفة من البياض والصفار في نسبة غير نسبة طبيعية مثل

"الببيض الكامل" المكسور عرضياً، يمكن تعريفه كبيض كامل شرط ان يكون المحتوى الصلب للبيضة معايير قياسياً عند 24.2 بالمئة او اكبر²⁵¹. يجوز مزج الببيض الكامل او مزجه وتصفيته ويجب ان يكون قد جرت بسترته او عولج بخلاف ذلك لتوفير كافة الجراثيم الصغيرة القابلة للحياة لجرثومة السلمونيلا.

الببيض المجفف (أو الببيض الكامل المجفف) أو الببيض المجمد الذي يعد بتجفيف او تجليد الببيض السائل مع اتخاذ احتياجات مثل خلو الغذاء المكتمل من الجراثيم الصغيرة القابلة للحياة من جرثومة السلمونيلا. إذا كان محتوى الغلوكوز في الببيض قد جرى تخفيضه خلال عملية التجفيف، يحجب ان تتبع فوراً اسم المنتج البيانات وازيل الغلوكوز لتأمين الاستقرار " أو "مستقر، ازيل منه الكلوكوز"²⁵².

صفار الببيض

صفار الببيض وصفار الببيض السائل، الصفار، وصفار السائل، هي صفار ببيض الدجاج الداجن مفصولة عن بياض الببيض لكي تحتوي ما لا يقل عن نسبة 43 بالمئة من المواد الصلبة الأجمالية للبيض²⁵³. يجوز مزج صفار الببيض، أو مزجه وتصفيته، ويجب تعقيمه أو بخلاف ذلك معالجته لتدمير جميع الكائنات الحية الدقيقة لجرثومة السالمونيلا. يمكن تجفيف صفار الببيض أو تجميده وفقاً للأنظمة المعمول بها.

يتم إعداد صفار الببيض المجفف (أو الملح المجفف) أو صفار الببيض المجمد إما عن طريق تجفيف أو تجميد صفار الببيض مع اخذ عناية بحيث يكون الغذاء النهائي خالٍ من الكائنات المجهرية لجرثومة السالمونيلا. يجب تضمين بيانات على الملصق لإزالة الجلوكوز إذا لزم الأمر.

بياض الببيض

بياض الببيض، بياض الببيض السائل، أو زلال الببيض السائل هو الغذاء الذي يتم الحصول عليه من ببيض الدجاج الداجن، بعد إخراج من قشرة الببيض وفصله عن صفار الببيض²⁵⁴. يجوز مزج بياض الببيض، أو مزجه وتصفيته، ويجب تعقيمه أو بخلاف ذلك معالجته لتدمير جميع الكائنات الحية المجهرية لجرثومة السالمونيلا. يجب ذكر أي استخدام اختياري للمكونات مثل مساعدات الخفق على لوحة العرض الرئيسية أو لوحات الملصقات بشكل بارز وواضح جداً بحيث يتمكن الأفراد العاديون

تحت ظروف شراء اعتيادية فهمها²⁵⁵. يمكن تجفيف بياض البيض أو تجميده وفقاً للأنظمة المعمول بها.

عند تجفيف بياض البيض، يجوز أن يحمل المنتج اسم "بياض البيض المجفف"، "المواد الصلبة في بياض البيض"، "زلال البيض المجفف، وأو "المواد الصلبة في زلال البيض". إذا تم تخفيض الليزوزيم والأفيدين في محتوى المنتج خلال عملية التجفيف، يجب أن يسبق أو يتبع المنتج فوراً بيان "تم تخفيض الليزوزيم والأفيدين"²⁵⁶. عند استعمال البيض المجفف في منتجات غذائية أخرى، ليس من الضرورة اتباع البيانات باسم المنتج.

ب. اسم المُصنَّع

بموجب قانون التوضيب ووضع الملصقات العال، يجب شمول اسم ومكان عمل المصنع، الموضب أو الموز على لوحة العرض الرئيسية²⁵⁷. يجب ان يتضمن بيان مكان العمل عنوان الشارع والمدينة والولاية والرمز البريدي. ولكن يجوز حذف عنوان الشارع إذا كان معروضاً في دليل المدينة أو دليل الهاتف²⁵⁸.

ج. التحديد الرسمي

تحتفظ وزارة الزراعة الأميركية بعمليات تفتيش جميع النباتات الرسمية وعمليات تصنيع منتجات البيض بموجب قانون تفتيش منتجات البيض²⁵⁹. كل مصنع رسمي لتصنيع البيض الممنوح خدمات تفتيش يزود برقم مصنع رسمي²⁶⁰. درع يحتوي الأحرف "USDA" هو الشعار الرسمي للتعريف، وعندما يتم استخدامه فيما يتعلق بمنتج البيض، فإنه يشكل عرضاً بأن المنتج قد تم تفتيشه رسمياً. منتجات البيض التي تحمل إشارة التفتيش يجب أن يتم تصنيعها في مصنع رسمي من البيض المقشور الصالح للأكل أو منتجات بيض أخرى صالحة للأكل²⁶¹. لا يجوز للمصانع أن تحمل أكثر من رقم مصنع واحد.

يجب أن يطبع الدرع الرسمي على لوحة العرض الرئيسية للملصق باستعمال تصميم وصياغة النص المبين أدناه.



يجوز طبع رقم المصنع داخل الدرع أو في أي مكان آخر على الحاوية²⁶². عند عدم طبع رقم المصنع داخل الدرع، يجب أن يسبق الرقم الحرف "P" أو كلمة "Plant". عند استعمال الدرع الرسمي على أكثر من لوحة ملصق، يجب أن يكون مطبوع بصورة مطابقة لكل استعمال. في حال لم يحتوي ملصق جميع المعلومات الإلزامية لوضع الملصقات، يجوز أن لا يحمل الدرع الرسمي.

بالإضافة إلى ذلك، كل البيض يجب تعليم جميع قشور البيض الموضبة للمستهلكين بملصق للإشارة بأن التبريد مطلوب، (على سبيل المثال، "يحفظ في الثلاجة") أو كلمات ذات معنى مماثل²⁶³.

د. رقم موافقة وزارة الزراعة الأمريكية

ينبغي الموافقة مسبقاً على الملصقات المستعملة في منتجات البيض. تعيين رقم لملصق يحتوي على حرف واحد وثلاثة أرقام (مثلاً، M001) يخصص لكل ملصق تمت الموافقة عليه. رقم الموافقة من وزارة الزراعة الأمريكية يجب أن يطبع داخل مربع مستطيل ولا يجب أن يكون أكبر من أي أصغر طباعة على الملصق. الملصقات التي تعرف على منتجات البيض المستوردة سوف تحتوي بادئة مكونة من حرفين، (مثلاً، CN001) والملصقات الموافق عليها لتعريف منتجات التصدير فقط سوف تحمل رمز حرف واحد.

ملصقات ذاتية الالتصاق يجوز استعمالها بدون موافقة مسبقة، سوية مع ملصقات مطبوعة موافق عليها سابقاً شرط أن تكون شريط لا يغطي أية معلومات مطلوبة تتعلق بوضع الملصقات

تظهر اسم الموضب أو الموزع وعنوانه، تعريف المنتج للبيض الكامل، صفار البيض، أو بياض البيض. أو حالة المنتج.

هـ. بيان المكونات

يمكن أن تسعمل فقط مكونات من فئة الغذاء في إنتاج منتجات البيض. يجب الاعلان عن كل واحد من المكونات المستخدمة في منتجات البيض على الملصق كما هو منصو عليه في 21 C.F.R. القسمين 101 و 130. يجب إدراج المكونات وفق ترتيب تنازلي حسب الوزن على لوحة العرض الرئيسية.

عند الموافقة يجوز إضافة المياه الصالحة للشرب لبعض المكونات وإضافات مستخدمة في تشكيل منتجات البيض السائل أو المجمد. يجب الاعلان عن نسبة الماء المضاف على الملصق في بيان المكونات حسب الترتيب التنازلي لنسبة الوزن ويعرض إما " ____ % ماء " أو "مع ____ % من المياه كمادة ناقلة"²⁶⁴.

عندما يتم استعمال مكونات اختيارية، مثل فوسفات أحادية الصوديوم، كمواذ حافظة، يجب أن يحمل الملصق البيان "فوسفات أحادية الصوديوم (أو فوسفات أحادي الصوديوم)، مع ____ % من الماء كمادة ناقلة، مضاف للمحافظة على اللون"²⁶⁵. يجب ملء الفراغ بالنسبة المئوية حسب وزن المياه المستخدمة بصورة متناسبة مع وزن الغذاء النهائي. يجب أن يظهر هذا البيان المكونات الاختيارية على لوحة العرض الرئيسية أو لوحات بصورة بارز وواضحة. في حال استعمال مكون مضاد للتكتل، يجب أن يحمل الملصق البيان، "ليس أكثر من 1 بالمئة من ثاني أكسيد السيليكون مضاف كعامل مضاد للتكتل" أو "أقل من 2 بالمئة من الومينات سيليكون الصوديوم، مضافة كعامل مضاد للتكتل، أيهما قابل للتطبيق"²⁶⁶.

يجوز ان لا يضاف اللون إلى البيض الكامل، صفار البيض، بياض البيض، البيض الكامل المملح أو المحلى، أو صفار البيض المملح أو المحلى. أي منتج بيض يحتوي على مادة مضافة لإضفاء اللون، بما في ذلك الإضافات اللونية المصادق عليها باعتبارها طبيعية، وتعتبر بأنها ملونة اصطناعيا، ويجب على ملصق المنتج ان يذكر بأنه جرى إضافة اللون. إذا كان

المضاف اللوني من مصدر طبيعي وتم تزويد رسالة تثبيت إلى المكتب الوطني، يجب أن يذكر الملصق بأن المادة المضافة أضيفت إلى لون المنتج. يجوز القيام بهذا التصريح في بيان المكونات، (مثلاً، مستخلص أنثا تو (لون اصطناعي) أو "ملون بمستخلص أنثا تو").²⁶⁷

و. بيان الوزن الصافي

يجب أن يحتوي كل ملصق لمنتج بيض بيان بالوزن الصافي. يجب أن يظهر بيان الوزن الصافي بنسبة 30 بالمئة من الجزء الأسفل من الملصق في خطوط متوازية بصورة عامة مع القاعدة التي تستند إليها الرزمة ويجب أن يظهر كبند مميز على الملصق. يجب فصل البيان عن أي طباعة أخرى أعلى، أسفل، أو في أي جانب له بمسافة متساوية على الأقل لارتفاع الحروف في بيان الوزن الصافي. التصريح المزدوج لبيان الوزن الصافي يطلب فقط على الرزم المعدة للبيع بالتجزئة التي تحتوي على أقل من 4 أرطال. يمكن إيجاد الأنظمة المتعلقة باعلان الكمية الصافية من المحتويات في 21 C.F.R. § 101.105.

ز. معلومات التغذية

ملصقات البيض أو منتجات البيض التي يمكن توزيعها للبيع بالتجزئة يجب أن تتوافق مع أنظمة وكالة الغذاء والدواء المتعلقة بوضع الملصقات²⁶⁸. منتجات البيض الموضبة للاستعمال المؤسسي لا يطلب منها أن تحمل معلومات تغذية، ولكن في حال قدم ادعاء بالمحتوى الغذائي أو حول الصحة، يجب أن يمثل وضع الملصقات على المنتجات مع جميع أنظمة الادعاء بمحتوى غذائي. يطلب وضع ملصقات التغذية عندما تكون مواد مغذية، كالبروتينات، والفيتامينات، والمعادن مضافة إلى المنتج، أو عند تقديم ادعاء أو معلومات غذائية جرى وصفها على الملصق، باستثناء الحالة عندما تكون المادة المغذية مشمولة في المنتج لأغراض تكنولوجية فقط. في حال تم شمول مادة مغذية فقط لأغراض تكنولوجية يمكن الإعلان عنها فقط في بيان المكونات²⁶⁹.

الملاحظات النهائية

1. U.S.C. §§ 601 *et seq.* (meat); 21 U.S.C. §§ 451 *et seq.* (poultry).
2. تدعم أيضًا إدارة سلامة وتفتيش الأغذية وضع ملصقات على منتجات البيض. هذه المتطلبات المنفصلة موجزة في الملحق أ. من هذا الموجز.
3. يحمل غذاء عرف عنه بصورة خاطئة أو مضللة ملصق خاطئ أو مضلل في حين يحتوي الغذاء المغشوش مادة سامة أو ضارة بالصحة أو تطرح بخلاف ذلك خطر على صحة المستهلك. أنظر 21U.S.C. §§ 453 and 601
4. 21 U.S.C. § 601 *et seq.*
5. 21 U.S.C. § 451 *et seq.*
6. 21 U.S.C. § 601(o) and (p) (meat); 21 U.S.C. § 453(s) (poultry).
7. 21 U.S.C. § 607 (meat); 21 U.S.C. § 457 (poultry).
8. 21 U.S.C. § 601(n).
9. 21 U.S.C. § 453(h).
10. أنظر أيضًا 21 U.S.C. § 467(a) – 467(b) (poultry); 21 U.S.C. § 672-673 (meat)
11. 21 U.S.C. § 671 (meat); 21 U.S.C. § 467 (poultry).
12. 21 U.S.C. § 301 *et seq.*
13. *Id.* § 343(a).
14. 21 U.S.C. § 321(k).
15. كذلك § 321(m)، بموجب FFDCA، يمكن أن يعاقب مصنع وفق عدة طرق إذا كان ينتهك شرط وضع ملصق. يجوز أن تسعى وكالة الغذاء والدواء إلى استصدار أمر من المحكمة يمنع إنتاج وبيع الأغذية المعرف عنها بصورة خاطئة. المادة رقم 332. يجوز أيضًا أن تصدر الأغذية المعرف عنها بصورة خاطئة من قبل الحكومة. المادة رقم 334. بالإضافة إلى ذلك يمكن سجن الأشخاص الذين ينتهكون القانون الفدرالي لتفتيش اللحوم (FFDCA) لبيعهم أو عرضهم للبيع أغذية جرى التعريف عنها بصورة خاطئة. المادة رقم 333.

16. 15 U.S.C. § 1451 *et seq.* يحدد القانون الفدرالي لتفتيش الدواجن (FPLA) متطلبات ملصقات الرزم لجميع السلع الاستهلاكية، بما في ذلك معظم الأغذية. يحدد الرزمة على أنها "أي حاوية أو علبة تحتوي على أي سلعة استهلاكية لاستخدامها في تقديم أو عرض تلك السلع الاستهلاكية للمشتريين بالتجزئة." *Id.* § 1459(b).
17. 21 U.S.C. § 607(d) (meat); 21 U.S.C. § 457(c) (poultry). تملك وزارة الزراعة الأمريكية سلطة مماثلة على منتجات البيض بموجب القانون EPIA، 21 U.S.C. § 1036(b).
18. *Id.*
19. 9 C.F.R. Part 317 *et seq.* (meat); 9 C.F.R. § 381.115 *et seq.* (poultry).
20. لم تتخذ وكالة الغذاء والدواء الموقف الذي اتخذته وزارة الزراعة الأمريكية كما أنه ليس من الواضح ما إذا كان قانون تفتيش اللحوم FFDCA أو قانون تفتيش الدواجن FPLA يسمح بتطبيق نظام الموافقة المسبقة.
21. 21 U.S.C. § 601(j) (meat).
22. "اللحوم"، "منتجات اللحوم الغذائية" و"المواشي" و"الدواجن"، و"منتج الدواجن" تم تعريفها في قانون تفتيش اللحوم وقانون تفتيش الدواجن (21 U.S.C. §§ 601 and 453)، على التوالي، والأنظمة الفدرالية لتفتيش اللحوم والدواجن (9 C.F.R. §§ 301.2 and 381.1)، على التوالي) ولا تشمل الأنواع من الماشية أو أنواع الطيور الأخرى غير تلك المدرجة على وجه التحديد.
23. كتاب المعايير وسياسة وضع الملصقات تحت فقرة "الإذعان" 9 C.F.R. § p.6 (meat); 381.15(a)(1) (poultry).
24. 9 C.F.R. 381.15(a)(1)-(5). انظر النظام للحصول على قائمة كاملة بمنتجات الدواجن المعفاة.
25. 9 C.F.R. § 381.15(b).
26. 9 C.F.R. § 381.15(c)، أنظر أيضاً 9 C.F.R. § 381.15(d)، (استثناء كبسولات الدهن والسندويشات التي تحتوي منتجات دواجن و/أو شروط محددة)
27. أنظر 9 C.F.R. § 381.15(e).
28. 21 U.S.C. § 607(c) (meat); 21 U.S.C. § 457(b) (poultry).
29. *Id.*

30. 21 U.S.C. §§ 348
31. 21 U.S.C. § 601(m)(2); 21 U.S.C. § 453(g)(2) حددت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ووكالة الغذاء والدواء إجراءات خاصة بالمراجعة المشترك للمكونات التي لم يتم تناولها في هذا الدليل. راجع الموقع الإلكتروني إدارة سلامة وتفتيش الأغذية.
32. انظر 9 C.F.R. Parts 310, 318, 319, and 381. أنظمة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية تضع حظرًا عامًا على الاستخدام في منتجات اللحوم أو الدواجن لأي مكونات غذائية يمكن تجعله مغشوشًا أو معرفًا عليه بصورة خاطئة، أو الذي لم يوافق عليه في الأجزاء 318، 319 و 319 من الأنظمة، أو "من قبل مدير إدارة سلامة وتفتيش الأغذية في حالات محددة. ينص القسم أيضا على أن المكونات ومصادر الإشعاع المدرجة أو الموافق على استخدامها في منتجات اللحوم والدواجن في 21 C.F.R. (أي أنظمة وكالة الغذاء والدواء) سوف تدرج لمثل هذا الاستخدام في أنظمة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ما لم تكن مستثناة من هذا الاستخدام أو مقيدة لاحقًا في الأجزاء 318 أو 319 (المتعلقة بمنتجات اللحوم)، أو في الأجزاء الفرعية O and P, of Part 381 (المتعلقة بمنتجات الدواجن). على سبيل المثال، من المحتمل أن لا يسمح معيار لمنتج الاستعمال في منتج معين لمكون جرت الموافقة عليه بخلاف ذلك للاستخدام في اللحوم أو الدواجن. يجوز للمدير أيضا ويوافق على الاستعمال في الجدول الجديد الموحد للمواد الموافق عليها في أي مكونات غذائية أو مصادر إشعاع.
33. [إضافة مراجع مكونات]
34. 15 U.S.C. § 52.
35. 15 U.S.C. § 45(a)(l).
36. *Fresh Grown Preserve Corp. v FTC*, 125 F.2d 917 (2d Cir. 1942) (تملك FTC أمر قضائي لمنع المنافسة غير العادلة من خلال استعمال ملصقات خاطئة أو تعريف خاطئ بغض النظر عن نوع المنتج.
37. 15 U.S.C. § 45
38. تم تبني بيانات سياسة التضليل والدعاية لإثبات البيانات لـ FTC في قرارات اللجنة، وهي تهدف إلى توجيه المصنعين حول مستوى الأدلة الضروري لدعم ادعاء. انظر بيان سياسة تضليل، المرفق (1983) 103 F.T.C 110, 174-184 (*Cliffdale Associates, Inc.*)؛ وبيان سياسة التنبيه، المرفق بقضية شركة *Thompson Medical Co.*, 104 F.T.C. 648,

839-42 (1984), *aff'd*, 1986-1 Trade Cas. (CCH) ¶ 67,103 (D.C. Cir. 1986). [SBS Update cites]

39. على سبيل المثال، الادعاءات المتعلقة بمخاوف الصحة والسلامة، كالادعاءات حول صحة

منتج معين، تتطلب مستوى عال نسبياً من الإثبات. انظر القضية *National Commission on Egg Nutrition*, 89 FTC 89, 192 (1976), *aff'd* 570 F.2d 157 (7th Cir.), *cert. denied*, 439 U.S. 821 (1978); *Thompson Medical Co.*, 104 FTC at 821.

40. انظر القضية *Houbigant v. Federal Trade Commission*, 139 F.2d 1019 (2d Cir. 1944), *cert. denied*, 323 U.S. 763 (1944)، (لا تملك وكالة الغذاء والدواء أمر قضائي حصري لوضع ملصقات خاطئة ومضللة)؛ *Fresh Grown Preserve Corp.*, 125 F.2d 917. [SBS Update cites]

41. 15 U.S.C. §§ 52, 53(a). عند انتهاك أوامر التوقف والامتناع النهائي، تستطيع FTC أن تسعى: (1) التعويض للمستهلكين على شكل سحب أو إصلاح العقود، إعادة الأموال أو التعويضات 15 U.S.C. § 57b(b). (2) عقوبات مدنية 15 U.S.C. § 45(m) أو (3) عقوبات جنائية في حال ارتكاب مخالفة للمادة 12 بقصد الاحتيال على تعريض المستهلكين لمخاطر على الصحة والسلامة) 15 U.S.C. § 54(a).

42. انظر *Warner-Lambert Co. v. FTC*, 562 F.2d 749 (D.C. Cir. 1977), *cert. denied*, 435 U.S. 950 (1978).

43. بموجب بند السيادة للدستور الأمريكي، الدستور الأمريكي المادة VI الفقرة 2 يفرض على القوانين والأنظمة الفدرالية أن تلغي تسريع الولاية في حالتي. أولاً، يقصد القانون الفدرالي أن يلغي عندما تشرع ولاية في مجال مقصود أن يحتل الكونغرس. ثانياً، عندما تكون قوانين الولاية والفدرالية في تناقض مباشر، والامتنال بكلا القانونين غير ممكن تعود الاسبقية إلى القانون الفدرالي.

44. 21 U.S.C. § 678 (meat); 21 U.S.C. § 467(e) (poultry).

45. *Rath Packaging Co.*, 430 U.S. 519 (1977).

46. مماثل. انظر أيضاً المعهد الأمريكي للحوم *American Meat Institute v. Pridgeon*, 724 F.2d 45 (6th Cir. 1984) (قانون ولاية يفرض عرض لاتفاق تشير إلى عدم امتثال المنتج لمعايير المكونات الولاية التي اعتبرت غير دستورية) (متطلبات العلامات التجارية، وضع الملصقات، التوضيب والمكونات لالغاء قانون تفتيش اللحوم لاي متطلبات لوضع الملصقات تفرضها ولاية).

47. *Kraft Foods North America, Inc. v. Rockland County*, (S.D.N.Y. Feb. 26, 2003). (مذكرة أمر يمنع الاستدعاء للحم العاجل) رفض قبول استئناف لهذا القرار).

48. كما ذكر سابقاً يشكل وضع الملصقات، جميع الملصقات او المواد الأخرى المكتوبة، المطبوعة او المرسومة على او ترافق المادة. 21 U.S.C. §§ 321(m), 601(o)(p), 453(s). انظر أيضاً *U.S. v. Jorgensen*, 144 F.3d 550, 558 (S.D. Cal. 1998) (النشرات المرافقة لمنتج لحوم تقديم ملصقات) انظر القضية *Kordell v. United States*, 335 U.S. 343 (1948); *United States v. Sene X Eleemosynary Corporation*, 479 F. Supp. 970, 979 (S.D. Fla. 1979) (لا ضرورة إلى مرفق مادة او شحن مترامن للملصقات لمنع السلطات القضائية لوكالة الغذاء والدواء).

49. *See* 9 C.F.R. § 317.2(a); 9 C.F.R. § 381.1(b).

50. انظر 9 C.F.R. §§ 301.2 and 381.1(b) (تحديد الحاوية المباشرة) 9 C.F.R. § 317.2 تحديد "الغلاف الوقائي" انظر أيضاً مذكرة السياسة 090B (Directive 7220.1) وكتاب سياسة معايير الغذاء ووضع الملصقات عند 137 (تسجيل أغلفة وقائية، الدواجن).

51. انظر أيضاً 9 C.F.R. § 316.10(b) (العلامات على أنواع اصغر حجماً للنقانق) و 9 C.F.R. § 327.14 (تقطيعات اللحوم الاجنبية يجب ان تحمل الملصق ومنتج في _____ (بلد المنشأ)).

52. وضع الملصق على رسم هو دليل المطبق أو ما يمثله الذي يظهر بوضوح جميع مزايا وضع الملصقات، الختم، الموقع، وتحديد اللون النهائي. يمكن يدويا تخطيط ملصقات الرسم، توليدها بواسطة الكمبيوتر أو من خلال جهاز مماثل معقول آخر.
53. توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 7220.1 (بما في ذلك مذكرة السياسة 114A) (18) أب/أغسطس 1994).
54. في إحدى المرات سمحت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بإثارة ادعاءات تتعلق بعدم وجود بقايا أدوية مضادة للجراثيم. أما الآن تطلب إدارة سلامة وتفتيش الأغذية الإلغاء التدريجي للبرامج القليلة المتبعة. أنظر الموقع الإلكتروني لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية للحصول على معلومات لاحقة حول تنظيم الإنتاج الحيواني والادعاءات الوثيقة الصلة به.
55. 9 C.F.R. § 317.4(a) (meat); 9 C.F.R. § 381.132(a), 9 C.F.R. § 320.14(b) (meat); 9 C.F.R. § 381.175(b)(6) (11).
56. 9 C.F.R. § 317.4(f) (meat); 9 C.F.R. § 381.132(f) (poultry).
57. 9 C.F.R. § 317.4(f)(2).
58. بموجب القواعد سوف تختار إدارة سلامة وتفتيش الأغذية نماذج من الملصقات الموافق عليها بصورة عامة من السجلات التي تحتفظ بها الشركات وتتخذ عملاً مناسباً في حال تم التعريف بوجود ملصقات خاطئة أو مضللة.
59. 9 C.F.R. § 317.5 (meat); 9 C.F.R. § 381.133 (poultry).
60. 9 C.F.R. § 317.2(b); 9 C.F.R. § 381.115(b).
61. 9 C.F.R. § 317.2(d) (meat); 9 C.F.R. § 381.116 (poultry) مختلفات للملصقات متطلبات خاصة بالبروز والوضع إلى أبعد من هذا المتطلب العام.
62. لا يجوز حجب مثل هذه المعلومات من خلال تصميم التوضيب أو الملصقات لنقوش صغيرة، حشر النصوص أو عدم وجود ألوان متعارضة مما يسبب التشويش وبذلك يعتبر المنتج جرى التعريف عنه بصورة خاطئة بموجب قوانين وضع الملصقات. 9 C.F.R. § 317.2 (meat); 9 C.F.R. § 381.116 (poultry).
63. 9 C.F.R. § 317.2 (meat); 9 C.F.R. § 381.116 (poultry).
64. *Id.*
65. 9 C.F.R. § 317.2 (meat); 9 C.F.R. § 381.121 (poultry).
66. أنظر توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 7220.1 (مذكرة السياسة 87A) (16) أيلول/سبتمبر 1985).
67. 9 C.F.R. § 381.171.
68. 21 U.S.C. § 601(n)(7) (meat); 21 U.S.C. § 453(h)(7) (poultry).
69. 9 C.F.R. § 319 *et seq.* (meat); 9 C.F.R. § 381.155 *et seq.* (poultry) إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إجراءات صنع قواعد الاعلان والتعليق المقرر بموجب قانون الإجراءات الإدارية لنشر هذه المعايير.
70. 21 U.S.C. § 601(n)(9) (meat); 21 U.S.C. § 453(h)(9) (poultry).
71. مذكرة السياسة 69 (23 آذار/مارس 1984). تحدد النقص الغذائي بصورة متوافقة مع المتطلبات 21 C.F.R. § 101.3(e)(4) واي تخفيض في المحتوى لمادة مغذية أساسية توجد عند نسبة 2% أو أنه من قائمة بالكمية الصحيحة من البروتين لكل وجبة غذاء للبروتين أو أية فيتامينات أو معادن وضعت من أجلها قائمة الكمية الصحيحة من البروتين.

72. (iii) 9 C.F.R. § 381.1(b) (misbranded); 9 C.F.R. § 317.2(j) (meat)، ملاحظة
 بيتزا اللحم التي تحتوي (تعريف خاطئ (iii) لبدائل الجبنة يجب أن تكون تحتوي جزءاً من
 الجبنة، 9 أجزاء من بدائل الجبنة والمنتجات التي لا تلبي هذا المعيار لمستوى الجبنة
 تتطلب تأهيلاً إضافياً حول تمييز المكونات الواجب ذكرها على ملصق الغذاء 0 أنظر مذكرة
 السياسة 1 (6 أيار/مايو 1980) القضية *Anthony J. Pizza v. Wisconsin Dept. of*
Agriculture, 676 F.2d 701 (1982) (لم يبلغ، المحكمة الدورية أكدت سياسة الجبنة التي
 تتبعها وزارة الزراعة الأميركية التي تلغي تنظيم وسكونسن غير المتوافق).
73. 9 C.F.R. § 319.10(meat); 9 C.F.R. § 381.172(poultry).
74. 9 C.F.R. § 319.10(meat); 9 C.F.R. § 381.172(poultry).
75. 9 C.F.R. § 319.10(meat); 9 C.F.R. § 381.172(poultry).
76. 9 C.F.R. § 317.8(b)(1)، أنظر أيضاً مذكرة السياسة 68 لوزارة الزراعة الأميركية
 (9 شباط/فبراير 1984)
77. 9 C.F.R. § 317.8(b)(1).
78. لذلك، هناك مدينة تسمى الباسو ولكن لا توجد مدينة تسمى الباسو القديمة، وفقاً
 لذلك لا تعتبر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية "الباسو القديمة" موقعاً جغرافياً ذا شأن.
79. مذكرة السياسة 68 (9 شباط/فبراير 1984).
80. 9 C.F.R. § 381.129(b)(2).
81. 9 C.F.R. § 327.14.
82. لذلك، يجب على الحاوية المباشرة أن تحمل أيضاً رقم المؤسسة الذي عينته وكالة
 تفتيش اللحوم الأجنبية.
83. 9 C.F.R. § 327.15.
84. الرقم الرسمي للمؤسسة أو المصنع يجوز أن يظهر في إحدى المواقع التالية: (1)
 داخل أو خارج الشعار (2) في أي مكان على خارج الحاوية أو (3) بعيداً عن الخارج
 عندما يعرف بيان موقع الرقم. عندما يكون الشعار الرسمي للتفتيش بعيداً عن حاجر
 الحاوية يمكن أن يحدد موقعه بصورة ملائمة على خلف ملصق ورقي لمنتج معلب، على
 مشبك معدني يستعمل لغلط الغلافات أو الأكياس أو على مادة تغليف أو ملصقات أخرى
 في الحاوية عندما يطبع بيان حول موقعه مجاوراً للشعار الرسمي مثل "رقم المؤسسة على
 مشبك معدني". أنظر 9 C.F.R. § 317.2(1) (meat); 9 C.F.R. § 381.123 (poultry).
85. 9 C.F.R. § 301.2 (12) (misbranded) (meat); 9 C.F.R. §
 381.1(b)(misbranded)(xii) (poultry).
86. 9 C.F.R. § 312.2(b)(1) (meat); 9 C.F.R. § 381.123(b)(2) (poultry).
87. 9 C.F.R. § 317.2(b) (meat); 9 C.F.R. § 381.128 (poultry).
88. 9 C.F.R. § 381.96 (poultry). This requirement is unique to poultry.

<i>Id.</i> 9 C.F.R. § 381.96 (poultry).	.89
9 C.F.R. § 317.2(h) (meat); 9 C.F.R. § 381.121(a) (poultry).	.90
9 C.F.R. § 317.2(h)(1) (meat); 9 C.F.R. § 381.121(c) (poultry).	.91
9 C.F.R. § 317.2(h)(4) (meat); 9 C.F.R. § 381.121(c)(5) (poultry). أنظر	.92
9 C.F.R. § 317.2(h)(2) (meat); 9 C.F.R. § 381.121(c)(6) (poultry).	.93
<i>Rath Packing</i> , 430 U.S. at 536. <i>See also Kraft Foods, supra.</i>	.94
9 C.F.R. § 317.2(h)(2) (meat); 9 C.F.R. § 381.121(b)(6) (poultry).	.95
<i>Rath Packing</i> , 430 U.S. at 524. <i>See also Kraft Foods, supra.</i>	.96
<i>S Rath Packing</i> , 430 U.S. at 526; <i>Kraft Foods, supra</i> ; <i>Cook</i> أنظر أيضًا <i>Family Foods v. Voss</i> , 781 F. Supp. 1458, 1466 (C.D. Cal. 1991)(finding express preemption under the FMIA).	.97
9 C.F.R. § 317.2(h)(4) (meat); 9 C.F.R. § 381.121(c)(5) (poultry).	.98
9 C.F.R. § 317.2(h)(3) (meat); 9 C.F.R. § 381.121(c)(5) (poultry).	.99
9 C.F.R. § 317.2(h)(5) (meat); 9 C.F.R. § 381.121(c)(5) (poultry).	.100
<i>Id.</i>	.101
9 C.F.R. § 317.2(h)(9), (12) (meat); 9 C.F.R. § 381.121(c)(8), (9) (poultry). أنظر	.102
9 C.F.R. § 317.2(h)(3) (meat); 9 C.F.R. § 381.121(c)(2) (poultry).	.103
.104 كذلك المرق هو مثال لمتمى يمكن استعمال هذا النوع وتصريح الوزن الصافي.	
<i>Id.</i>	.105
9 C.F.R. § 317.2(h)(8) (meat); 9 C.F.R. § 381.121(c)(4) (poultry).	.106
<i>Id.</i>	.107
9 C.F.R. § 317.2(h)(3) (meat); 9 C.F.R. § 381.121(c)(2) (poultry).	.108
9 C.F.R. § 317.2(h)(1) (meat); 9 C.F.R. § 381.121(c)(2) (poultry).	.109
9 C.F.R. § 317.2(h)(7) (meat); 9 C.F.R. § 381.121(c)(3)(vi) (poultry).	.110
9 C.F.R. § 317.2(h)(6) (meat); 9 C.F.R. § 381.121(c)(3)(i)-(v) (poultry).	.111
9 C.F.R. § 317.2(h)(7) (meat); 9 C.F.R. § 381.121(c)(3)(vi) (poultry).	.112
<i>Id.</i>	.113
<i>Id.</i>	.114
9 C.F.R. § 317.2(h)(9)(i) (meat); 9 C.F.R. § 381.121(c)(9)(i) (poultry).	.115
9 C.F.R. § 317.2(h)(9)(ii) (meat); 9 C.F.R. § 381.121(c)(9)(ii) (poultry).	.116
9 C.F.R. § 317.2(h)(9)(iii) (meat); 9 C.F.R. § 381.121(c)(9)(iii) (poultry).	.117
. 9 C.F.R. § 317.2(h)(9) (iv) and (v).	.118
9 C.F.R. § 381.121(a).	.119

120. 9 C.F.R. § 317.2(h)(12) (meat); 9 C.F.R. § 381.121(c)(8)(ii) (poultry).
 121. *Id.*
122. أنظر 9 C.F.R. § 317.2(c)(2) (meat); 9 C.F.R. § 381.118 (poultry)
123. 9 C.F.R. § 317.2(f) (meat); 9 C.F.R. § 381.118(a)(1) (poultry).
124. انظر كتاب المعايير وسياسة وضع الملصقات.
125. 9 C.F.R. § 317.2(f)(1)(vi)(A) (meat); 9 C.F.R. § 381.118(a)(2)(i) (poultry).
126. 9 C.F.R. § 317.2(f)(1)(v).
127. 9 C.F.R. § 381.118(f).
128. FSIS Directive 7237.1.
129. تبنت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية مجموعة من المعايير لفئات منتجات معينة ولكن بخلاف ذلك تملك اسماء مكونات محددة قليلة. تنص أنظمة وكالة الغذاء والدواء على معايير مفصلة يمكن من بينها استعمال تسمية اسم شائع أو اعتيادي أنظر 21 C.F.R. § 102.5.
130. مذكرة السياسة 72 (18 أيار/مايو 1984)
131. أنظر 21 C.F.R. § 101.4. على سبيل المثال، البيض الكامل المجفف، البيض الكامل المجمد والبيض الكامل السائل يمكن إعلانهم كبيض. انظر أيضًا 9 C.F.R. § 317.2(f)(1)(ii) (تبدو الأقسام لاصلبة لشراب الذرة ونشاء الذرة على أنها مترادفة).
132. U.S.C. § 343(k) (FDA); 21 U.S.C. § 601(n)(11) (meat); 21 U.S.C. § 453(h)(11) (poultry)
133. نظام إدارة سلامة وتفتيش الأغذية، ملصقات وحماية المستهلك، مزودو ومصنعو الخلطات المحمية بحق الملكية الفكرية، "اسئلة وأجوبة" (17 آذار/مارس 1995، متوفرة على الموقع الإلكتروني لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية)
134. 9 C.F.R. § 317.2(f)(1)(i) (meat); 9 C.F.R. § 381.118(c) (poultry).
135. 9 C.F.R. § 317.2(f) (1)(i)(B) (meat); 9 C.F.R. § 381.118(c)(2) (poultry).
136. 21 C.F.R. §§ 182.10, 184.
137. 9 C.F.R. § 317.2(j)(3) (meat); 9 C.F.R. § 381.119 (poultry) أي نكهة اصطناعية مسموح بها يجب تعريفها "نكهة اصطناعية في بيان المكونات. 9 C.F.R. § 317.2(j)(4)
138. 9 C.F.R. § 317.2(j)(5)-(7).
139. FSIS Directive 7237.1.
140. *Id.*

141. 9 C.F.R. § 317.2(j)(9) (meat); 9 C.F.R. § 381.119(b) (poultry) . 141
السياسة 113 (24 حزيران/يونيو 1988)
142. 9 C.F.R. § 317.2(j)(12) (meat); 9 C.F.R. § 381.120 (poultry) . 142
143. 9 C.F.R. § 381.120. 143
144. 21 C.F.R. 101.100(a)(3). 144
145. 21 C.F.R. § 101.100(a)(3) . 145
تتبع وزارة الزراعة الأميركية نظام وكالة الغذاء والدواء
كمسألة سياسة، معالجة وزارة الزراعة الأميركية للمضافات العرضية تختلف عن معالجة
وكالة الغذاء والدواء لها في مظهر واحد، عند الاعلان عن السلفات التي تعتبر أحياناً
مضافات عرضية، عندما يحتوي المنتج الإجمالي اقل من 10 أجزاء في المليون من
السلفات، ولكن مكون يمكن فصله يحتوي اكثر من 10 أجزاء في المليون، تطلب وزارة
الزراعة ان يتم الاعلان عن عامل السلفات في باين المكونات، مذكرة السياسة 094B
(17 كانون الاول/ديسمبر 1986). تفرض وكالة الغذاء والدواء ان يكون السلفات
معفيًا من تعريفه في ملصق على انه مضاف عرضي اذا كان اقل من 10 أجزاء
بالمليون فقط للمنتج ككل 21 C.F.R. § 101.100(a)(4).
146. 21 C.F.R. § 101.100(a)(4). 146
147. 9 C.F.R. § 317.2(c)(3) and (g) (meat); 9 C.F.R. § 381.122 (poultry) . 147
148. 9 C.F.R. § 317.2(k) (meat); 9 C.F.R. § 381.125(a) (poultry) . 148
149. 9 C.F.R. § 317.2(l) (meat); 9 C.F.R. § 381.125(b) (poultry) . 149
150. أي جزء من هذا البيان يتعارض مع تعليمات المناولة المحددة للمنتج يجوز الغاءه.
151. 9 C.F.R. §§ 317.2(l) (meat); 9 C.F.R. § 381.125(b) (poultry) . 151
152. 9 C.F.R. § 317.400 (meat); 9 C.F.R. § 381.500 (poultry) . 152
153. 9 C.F.R. § 317.400 (meat); 9 C.F.R. § 381.500 (poultry) . 153
154. 9 C.F.R. § 317.302(b) (meat); 9 C.F.R. § 381.402(b) (poultry) . 154
155. 9 C.F.R. § 317.302(c) (meat); 9 C.F.R. § 381.402(c) (poultry) . 155
156. 9 C.F.R. § 317.309(c) (meat); 9 C.F.R. § 381.409(c) (poultry) . 156
157. 9 C.F.R. § 317.309(c) (meat); 9 C.F.R. § 381.409(c) (poultry) . 157
158. 9 C.F.R. § 317.309(c) (meat); 9 C.F.R. § 381.409(c) (poultry) . 158
159. 9 C.F.R. § 317.309(c) (meat); 9 C.F.R. § 381.409(c) (poultry) . 159
160. 9 C.F.R. § 317.309(d) (meat); 9 C.F.R. § 381.409(d) (poultry) . 160
161. 9 C.F.R. § 317.309(d) (meat); 9 C.F.R. § 381.409(d) (poultry) . 161

9 C.F.R. § 317.309(d)(7) (meat); 9 C.F.R. § 381.409(d)(7) (poultry).	.162
9 C.F.R. § 317.309(c) (meat); 9 C.F.R. § 381.409(c) (poultry).	.163
9 C.F.R. § 317.309(d)(9) (meat); 9 C.F.R. § 381.409(d)(9) (poultry).	.164
9 C.F.R. § 317.309(d)(10) (meat); 9 C.F.R. § 381.409(d)(10) (poultry).	.165
9 C.F.R. § 317.309(e) (meat); 9 C.F.R. § 381.409(e) (poultry).	.166
9 C.F.R. § 317.309(d)(13) (meat); 9 C.F.R. § 381.409(d)(13) (poultry).	.167
9 C.F.R. § 317.309(e) (meat); 9 C.F.R. § 381.409(e) (poultry).	.168
9 C.F.R. § 317.309(f) (meat); 9 C.F.R. § 381.409(f) (poultry).	.169
9 C.F.R. § 317.309(f) (meat); 9 C.F.R. § 381.409(f) (poultry).	.170
9 C.F.R. § 317.309(f) (meat); 9 C.F.R. § 381.409(f) (poultry).	.171
9 C.F.R. § 317.309(g) (meat); 9 C.F.R. § 381.409(g) (poultry).	.172
9 C.F.R. § 317.309(g)(2) (meat); 9 C.F.R. § 381.409 (g)(2) (poultry).	.173
9 C.F.R. § 317.309(h) (meat); 9 C.F.R. § 381.409(h) (poultry).	.174
9 C.F.R. § 317.309(c) (meat); 9 C.F.R. § 381.409(c) (poultry).	.175
9 C.F.R. § 317.400 (meat); 9 C.F.R. § 381.500 (poultry).	.176
9 C.F.R. § 317.312 (meat); 9 C.F.R. § 381.412 (poultry).	.177
9 C.F.R. § 317.309(b)(7) (meat); 9 C.F.R. § 381.409(b)(7) (poultry).	.178
9 C.F.R. § 317.309(b)(7) (meat); 9 C.F.R. § 381.409(b)(7) (poultry).	.179
المختصرات التالية للوحدات يمكن استعمالها: tsp للمعلقة الكبيرة، tbsp للمعلقة الصغيرة، g للغرام، mL للملي ليتر، و oz للأونزون، لأغراض ملصقات التغذية تعني ملعقة صغيرة 5 ميلي ليتر، المعلقة الكبيرة تعني 15 ملي ليتر، فنجان يعني 24 ميلي ليتر، والأونصة تعني 28 غرام.	.180
9 C.F.R. § 317.309(b)(7) (meat); 9 C.F.R. § 381.409(b)(7) (poultry).	.181
9 C.F.R. § 317.309(b)(7) (meat); 9 C.F.R. § 381.409(b)(7) (poultry).	.182
9 C.F.R. § 317.309(b)(9) (meat); 9 C.F.R. § 381.409(b)(9) (poultry).	.183
9 C.F.R. § 317.312 (meat); 9 C.F.R. § 381.412 (poultry).	.184
9 C.F.R. § 317.312(g) (meat); 9 C.F.R. § 381.412(g) (poultry).	.185
9 C.F.R. § 317.309(b) (meat); 9 C.F.R. § 381.409(b) (poultry).	.186
9 C.F.R. § 317.309(b) (meat); 9 C.F.R. § 381.409(b) (poultry).	.187
9 C.F.R. § 317.312 (meat); 9 C.F.R. § 381.412 (poultry).	.188
9 C.F.R. § 317.309(b)(10) (meat); 9 C.F.R. § 381.409(b)(10) (poultry).	.189
9 C.F.R. § 317.309(b)(11) (meat); 9 C.F.R. § 381.409(b)(11) (poultry).	.190
9 C.F.R. § 317.309 (b)(15) (meat); 9 C.F.R. § 381.409 (b)(15) (poultry).	.191

9 C.F.R. § 317.313(b) (meat); 9 C.F.R. § 381.413(b) (poultry).	.192
9 C.F.R. § 317.313(p) (meat); 9 C.F.R. § 381.413(p) (poultry).	.193
9 C.F.R. § 317.313(c) (meat); 9 C.F.R. § 381.413(c) (poultry).	.194
9 C.F.R. § 317.313(d) (meat); 9 C.F.R. § 381.413(d) (poultry).	.195
9 C.F.R. § 317.313(e) (meat); 9 C.F.R. § 381.413(e) (poultry).	.196
9 C.F.R. § 317.313(f)(g) (meat); 9 C.F.R. § 381.413(f)(g) (poultry).	.197
9 C.F.R. § 317.313(i)(1) (meat); 9 C.F.R. § 381.413(i)(1) (poultry).	.198
9 C.F.R. § 317.313(i) (meat); 9 C.F.R. § 381.413(i) (poultry).	.199
9 C.F.R. § 317.313(j) (meat); 9 C.F.R. § 381.413(j) (poultry).	.200
9 C.F.R. § 317.313(j) (meat); 9 C.F.R. § 381.413(j) (poultry).	.201
9 C.F.R. § 317.313(j) (meat); 9 C.F.R. § 381.413(j) (poultry).	.202
9 C.F.R. § 317.313(k) (meat); 9 C.F.R. § 381.413(k) (poultry).	.203
9 C.F.R. § 317.313(j) (meat); 9 C.F.R. § 381.413(j) (poultry).	.204
9 C.F.R. § 317.313(l),(m) (meat); 9 C.F.R. § 381.413(l),(m) (poultry).	.205
9 C.F.R. § 317.313(l) (meat); 9 C.F.R. § 381.413(l) (poultry).	.206
9 C.F.R. § 317.313(q) (meat); 9 C.F.R. § 381.413(q) (poultry).	.207
9 C.F.R. § 317.313(q) (meat); 9 C.F.R. § 381.413(q) (poultry).	.208
9 C.F.R. § 317.354 (meat); 9 C.F.R. § 381.454 (poultry).	.209
9 C.F.R. § 317.354(b) (meat); 9 C.F.R. § 381.454(b) (poultry).	.210
9 C.F.R. § 317.354(c) (meat); 9 C.F.R. § 381.454(c) (poultry).	.211
9 C.F.R. § 317.354(e) (meat); 9 C.F.R. § 381.454(e) (poultry).	.212
9 C.F.R. § 317.354(e) (meat); 9 C.F.R. § 381.454(e) (poultry).	.213
9 C.F.R. § 317.356 (meat); 9 C.F.R. § 381.456 (poultry).	.214
9 C.F.R. § 317.361 (meat); 9 C.F.R. § 381.461 (poultry).	.215
9 C.F.R. § 317.361 (meat); 9 C.F.R. § 381.461 (poultry).	.216
9 C.F.R. § 317.361 (meat); 9 C.F.R. § 381.461 (poultry).	.217
9 C.F.R. § 317.361(b)(4) (meat); 9 C.F.R. § 381.461(b)(4) (poultry).	.218
9 C.F.R. § 317.361 (meat); 9 C.F.R. § 381.461 (poultry).	.219
9 C.F.R. § 317.361(b)(6) (meat); 9 C.F.R. § 381.461(b)(6) (poultry).	.220
9 C.F.R. § 317.361(c) (meat); 9 C.F.R. § 381.461(c) (poultry).	.221
9 C.F.R. § 317.362(b)(1) (meat); 9 C.F.R. § 381.462(b)(1) (poultry).	.222
9 C.F.R. § 317.362(b)(2),(3) (meat); 9 C.F.R. § 381.462(b)(2),(3) (poultry).	.223
9 C.F.R. § 317.362(b)(5) (meat); 9 C.F.R. § 381.462(b)(5) (poultry).	.224
9 C.F.R. § 317.362(b)(6) (meat); 9 C.F.R. § 381.462(b)(6) (poultry).	.225

9 C.F.R. § 317.362(c) (meat); 9 C.F.R. § 381.462(c) (poultry).	.226
9 C.F.R. § 317.362(c) (meat); 9 C.F.R. § 381.462(c) (poultry).	.227
9 C.F.R. § 317.362(c)(2) (meat); 9 C.F.R. § 381.462(c)(2) (poultry).	.228
9 C.F.R. § 317.362(c)(3) (meat); 9 C.F.R. § 381.462(c)(3) (poultry).	.229
9 C.F.R. § 317.362 (c)(4) (meat); 9 C.F.R. § 381.462(c)(4) (poultry).	.230
9 C.F.R. § 317.362(d)(1) (meat); 9 C.F.R. § 381.462(d)(1) (poultry).	.231
9 C.F.R. § 317.362(d)(2),(3) (meat); 9 C.F.R. § 381.462(d)(2),(3) (poultry).	.232
9 C.F.R. § 317.362(d)(5) (meat); 9 C.F.R. § 381.462(d)(5) (poultry).	.233
9 C.F.R. § 317.362(d)(5) (meat); 9 C.F.R. § 381.462(d)(5) (poultry).	.234
9 C.F.R. § 317.362(e) (meat); 9 C.F.R. § 381.462(e) (poultry).	.235
9 C.F.R. § 317.354(d) (meat); 9 C.F.R. § 381.454(d) (poultry).	.236
9 C.F.R. § 317.363 (meat); 9 C.F.R. § 381.463 (poultry).	.237
9 C.F.R. § 317.363 (meat); 9 C.F.R. § 381.463 (poultry).	.238
9 C.F.R. § 317.380 (meat); 9 C.F.R. § 381.480 (poultry).	.239
9 C.F.R. § 317.380(e) (meat); 9 C.F.R. § 381.480 (e) (poultry).	.240
9 C.F.R. § 317.360(b)(1) (meat); 9 C.F.R. § 381.460(b)(1) (poultry).	.241
9 C.F.R. § 317.360(b)(2),(3) (meat); 9 C.F.R. § 381.460(b)(2),(3) (poultry).	.242
9 C.F.R. § 317.360(b)(4) (meat); 9 C.F.R. § 381.460(b)(4) (poultry).	.243
9 C.F.R. § 317.360(c)(1) (meat); 9 C.F.R. § 381.460(c)(1) (poultry).	.244
9 C.F.R. § 317.360(c)(2)(3) (meat); 9 C.F.R. § 381.460(c)(2)(3) (poultry).	.245
9 C.F.R. § 317.360(c)(4) (meat); 9 C.F.R. § 381.460(c)(4) (poultry).	.246
7 C.F.R. § 94.2 (2004).	.247
7 C.F.R. § 57.5 (2004).	.248
21 C.F.R. § 101.3 (2004) يحدد "التقليد" كمنتج غذائي بأنه أحد المنتجات الغذائية يشبه غذاء آخر مغطى بمعيار الهوية، عندما يكون المنتج المشكل أدنى من ناحية القيمة الغذائية.	.249
21 C.F.R. § 160.115 (2004).	.250
<i>Id.</i>	.251
21 C.F.R. § 160.105 (2004).	.252
21 C.F.R. § 160.180 (2004). هذه النسبة المئوية تحدد استناداً إلى الأسلوب الموصوف في نشرة "الأساليب الرسمية للتحليل الكيميائيين التحليليين الرسميين"	.253

الإصدار 13، (1980)، الأقسام 17.006 و 17.007 تحت العنوان "إجمالي الاجسام
الصلبة، اسلوب التفريغ (3) - العمل النهائي الرسمي المدمج كمرجع.

254. 21 C.F.R. § 160.140 (2004).
255. 21 C.F.R. § 160.145(d) (2004).
256. المتطلبات لتخفيض محتوى الليزوزيم والأفيدين توجد في القسم 160.140(a).
257. 21 C.F.R. § 101.5 (2004).
258. *Id.*
259. 7 C.F.R. § 94.2 (2004).
260. 9 C.F.R. § 590.150 (2004).
261. 9 C.F.R. § 590.413 (2004).
262. 9 C.F.R. § 590.412 (2004).
263. 9 C.F.R. § 590.410 (2004).
264. 21 C.F.R. § 160.110 (2004).
265. 21 C.F.R. § 160.115 (2004).
266. 21 C.F.R. § 160.105 (2004)، استعمال العوامل المضادة للتكتل محددة في الفقرة (أ)
267. 21 C.F.R. § 101.22(k)(2) (2004).
268. 21 C.F.R. Part 101 (2004).
269. 9 C.F.R. § 590.411 (2004).