

ويعد محضر بتلك النتائج وترسل نسخة منه ومن جميع قراراتها والأوراق المتعلقة بعملية الترشيحات إلى اللجنة الرئيسية بالوزارة وتعلق النتائج في مكان عام وبارز بمكتب الوالي.

مادة (٣٣) : لكل مترشح أن يطعن في صحة نتائج التصويت ويقدم هذا الطعن خلال خمسة أيام من تاريخ إعلان النتائج بمكاتب الولاية ، متضمناً الأسباب التي يستند إليها في طعنه ، إلى لجنة الترشيحات الرئيسية التي تقوم بالبت فيه بقرار نهائي خلال موعد أقصاه الثلاثين من شهر أكتوبر .

مادة (٣٤) : تقوم اللجنة الرئيسية برفع النتائج إلى الوزير في موعد أقصاه الأول من شهر نوفمبر تمهيداً لأصدار مرسوم سلطاني بتسمية أعضاء المجلس .

الفصل السادس

العقوبات

مادة (٣٥) : مع عدم المساس بأية عقوبة أشد يعاقب بالحبس لمدة لا تزيد على ستة أشهر أو بغرامة لا تقل عن خمسمائة ريال عماني أو بالعقوبتين معاً كل من أدين بارتكاب أي من الأفعال التالية :

- ١ - إنتحال شخصية أو إسم غيره بقصد التصويت في الترشيحات .
- ٢ - الدخول بالقوة إلى القاعات للتأثير على سير التصويت أو التعرض بسوء لأي من المسؤولين عن إجرائها .
- ٣ - حمل سلاح ناري في أماكن الترشيحات .
- ٤ - الاستيلاء على أي صندوق تصويت قبل أو بعد الفرز أو محاولة ذلك .
- ٥ - إثبات أي فعل من شأنه التأثير على سير الترشيحات .

مادة (٣٦) : تسقط جميع الجرائم المنصوص عليها في (المادة ٢٥) من هذه اللائحة بعد مرور ستة أشهر من تاريخ صدور مرسوم تسمية الأعضاء .

وزارة الزراعة والثروة السمكية

قرار وزاري

رقم ٩٧/٤

بشان اصدار لائحة ضبط

جودة الأسماك العمانية المصدرة

إستناداً إلى المرسوم السلطاني رقم ٨١/٥٣ بإصدار قانون الصيد البحري وحماية الثروة المائية الحية وتعديلاته .

والى القرار الوزاري رقم ٩٤/٤ باصدار اللائحة التنفيذية للقانون المشار إليه .
والى قرار معالي وزير التجارة والصناعة رقم ٨٤/٥٨ باعتماد بطاقة المواد الغذائية المعبأه ،
ورقم ٨٤/٦١ باعتماد الشروط الخاصة بمصانع الاغذية والعاملين بها ، ورقم ٨٤/٩ باعتماد المواصفات
القياسية الخليجية الموحدة .
وبناءً على ما تقتضيه المصلحة العامة .

تقرر

مادة (١) : يعمل بشأن ضبط جودة الاسماك العمانية المصدرة بالاحكام والشروط الواردة فى اللائحة
المرفقة .

مادة (٢) : على المؤسسات والشركات والافراد العاملين فى تجارة تصدير الاسماك العمانية العمل
بأحكام هذه اللائحة .

مادة (٣) : مع عدم الاخلال بأية عقوبة أشد واردة فى قانون آخر يعاقب كل من يخالف أحكام هذه
اللائحة بالعقوبات المنصوص عليها فى المادة ٥١ من القرار الوزاري رقم ٩٤/٤
المشار إليه .

مادة (٤) : ينشر هذا القرار فى الجريدة الرسمية ويعمل به بعد ستة شهور من تاريخ نشره .

محمد بن عبدالله بن زاهر الهنائي

وزير الزراعة والثروة السمكية

صدر فى : ٦ من رمضان ١٤١٧ هـ

الموافق : ١٥ من يناير ١٩٩٧ م

نشر هذا القرار فى الجريدة الرسمية رقم (٥٩٢)
الصادرة فى ١٩٩٧/٢/١ م

لائحة ضبط جودة الاسماك العمانية المصدرة

الفصل الأول

فى التعاريف والاهداف

مادة (١) : فى تطبيق أحكام هذه اللائحة يكون لكل من الكلمات والمصطلحات الآتية المعنى الموضح
قرين كل منها مالم ينص على خلاف ذلك أو يقتضى سياق غير هذا المعنى :

الوزارة : وزارة الزراعة والثروة السمكية .

السلطة المختصة : المديرية العامة للثروة السمكية بالوزارة .

المنشآت والمباني : التي يتم فيها تجهيز وتبريد وتجميع وتصنيع وتعبئة وتخزين

الاسماك .

الأسماك : جميع الكائنات المائية الحية التي تعيش فى البحار والمياه العذبة ومنتجاتها - عدا الثدييات وتشمل البطارخ (بيض السمك) .

الأسماك المبردة : التي يتم تبريدها باستخدام الثلج أو الهواء البارد أو المياه المالحة إلى درجة تقارب ذوبان الثلج .

الأسماك المجمدة : التي يتم تجميدها إلى درجة (-١٨) مئوية أو أقل فى الجزء المكتنز من اللحم .

الأسماك الطازجة : التي لم تخضع لاية معالجة أو حفظ وتشمل المنتجات السمكية المجهزة والمبردة والمعبأة فى عبوات فارغة من الهواء أو فى الاجواء المعدلة .

الأسماك المعدة : التي خضعت لعملية التنظيف أو التشريح بإزالة الاحشاء أو الرأس أو تقطيع الاطراف أو الفرم .

الأسماك المجهزة : التي خضعت لعملية كيميائية أو فيزيائية كالتدخين والتسخين والتعليق وإزالة الماء أو نقعة فى الخل وإن كانت مبردة أو مجمدة .

أسماك صالحة : خالية من الامراض والتعفن والفساد والتلف .

التعبئة : تغليف الاسماك ووضعها فى عبوة لحفظها .

وحدة العينات : سمكة واحدة أو عبوة رئيسية من الاسماك .

الدفعه : كمية محدودة متجانسة ومأخوذة من الارسالية .

الارسالية : كمية الاسماك المرسله أو المستقبله فى وقت واحد بتعاقد خاص أو بوثيقة شحن واحدة وتتكون من دفعة واحدة أو أكثر .

وسيلة النقل : وسائل النقل البحري والبري والجوي وتشمل السفن والقوارب والحاويات والمركبات والمقطورات والطائرات .

الآفات : تشمل الطفيليات والحشرات والقوارض والطيور .

مادة (٢) : تهدف هذه اللائحة إلى تشجيع صادرات الاسماك العمانية عن طريق ضمان جودة عالية

للأسماك المعدة للتصدير وتجهيزها ونقلها .

الفصل الثاني

أحكام عامة

مادة (٣) : يحظر تصدير الاسماك من السلطنة الا وفق هذه اللائحة .

مادة (٤) : تتولى السلطة المختصة تنفيذ أحكام هذه اللائحة ولها في ذلك سلطة تفتيش الاسماك والمنشآت ووسائل النقل وتسجيل المصدرين وتحديد درجاتهم وإصدار التراخيص اللازمة.

مادة (٥) : على المؤسسات والشركات والأفراد التي تعمل في تصدير الاسماك الآتي :

أ) تسجيل نفسها لدى السلطة المختصة والحصول على رقم ضبط الجودة الخاص بها قبل ممارسة التصدير .

ب) تطبيق شروط ومواصفات ضبط جودة الاسماك الواردة في هذه اللائحة على منتجاتها بالإضافة إلى الالتزام بالواصفات القياسية الأخرى السارية في السلطنة بالنسبة لمصانع الأغذية والمعالين .

ج) الحصول على التراخيص اللازمة من السلطة المختصة .

الفصل الثالث

شروط ومواصفات عامة لضبط جودة

الاسماك المبردة والمجمدة بفرض التصدير

مادة (٦) : المنشآت والمباني :

يجب أن تستوفي المنشآت والمباني التي يتم فيها تجهيز أو تبريد أو تجميد أو أعداد الاسماك الشروط والمواصفات التالية :

* أن تكون مواقع المنشآت وتصميمها ومكوناتها وفق الشروط التي تحددها السلطة المختصة .

* أن تتوفر فيها معدات وآلات ذات قدرة عالية وسريعة لتخفيض درجة حرارة الاسماك .

* في حالة تجميد الاسماك ان تتوفر فيها غرف تجميد بدرجة (-١٨) مئوية أو اقل .
* في حالة تبريد الاسماك ان تتوفر فيها غرف تبريد بدرجة ٥ مئوية أو اقل .
* ان تكون نظيفة وصحية على الدوام .

مادة (٧) : المعدات ووسيلة النقل :

صناديق الثلج : يجب ان تصنع صناديق الثلج وفق المواصفات التالية :

١ - ان يكون الصندوق مصنوعاً من مادة عازلة للحرارة وغير قابلة للصداً وغير سامة.

٢ - ان تكون فتحة الصندوق مناسبة لتساعد على التنظيف واغطيها محكمة .

٣ - ان تكون مقاساتها وتصاميمها وفق النماذج المعتمدة من السلطة المختصة .

وسيلة النقل : ان تكون وسيلة نقل الاسماك المصدرة وفق الشروط المعتمدة لدى السلطة المختصة .

مادة (٨) : بطاقة البيانات :

يجب ان تلصق بطاقة البيانات خارج كل عبوة وعليها البيانات التالية :

١ - اسم نوع السمك والرمز التجاري المتبادل دولياً .

٢ - شكل السمكة : كامل أو اجزاء .

٣ - طريقة الحفظ .

٤ - الوزن الصافي .

٥ - تاريخ الانتاج ومدة الصلاحية .

٦ - ترتيب المضافات والمكونات ان وجدت - حسب اهميتها التنازلية .

٧ - اسم المؤسسة وعنوانها الرئيسي .

٨ - عبارة "انتاج سلطنة عمان" .

٩ - رقم ضبط الجودة أو رقم دفعة الانتاج .

مادة (٩) : إجراءات التفتيش والفحص :

* يتم تفتيش المنشآت والمباني وصناديق الثلج وعمليات تجهيز الاسماك وتبادلها ونقلها بطريقة فردية وفق البرامج التي تحقق ضبط الجودة العالية ، كما تحددها السلطة المختصة .

* تصدر شهادات التفتيش وبيانات الفحص النهائية من السلطة المختصة أو اية جهة معتمدة لديها .

* يجوز للسلطة المختصة استعمال نظام تفتيش عالمي معترف به ومناسب بغرض تقليل الاعتماد على شهادات المنتج النهائي .

مادة (١٠) : إعداد العينات ونقلها :

يتم إعداد العينات وفق الشروط التالية :

- (أ) وضع علامة مميزة على اسماك كل دفعة منتجة بعملية واحدة .
- (ب) لايجوز خلط العينات المرفوضة والتي لم يتم تعبئتها مع الاسماك التي تمت تعبئتها وقبولها .
- (ج) تؤخذ وحدة العينات من الاسماك من صافي وزن الارسالية الخاصة بها بطريقة عشوائية وتتم مقارنتها برقم القبول المحدد لكل وحدة وفق الملحق (أ) .
- (د) يتم تقييم واعادة تقييم عينات الاسماك التالية وفق الطريقة المحددة أمام كل منها:
جميع الاسماك (عدا أسماك التونة غير المعبأة) وفق الطريقة رقم (١) من الملحق (أ) .

- # الاسماك المرفوضة بموجب الطريقة رقم (١) يجوز اعادة تقييمها وفق الطريقة رقم (٢) بشرط ان تتم فوراً بأخذ عينات أخرى من الدفعة .
- # اسماك التونة الغير معبئة وفق الطريقة رقم (٣) .

- (هـ) يجب الا يقل وزن صافي العبوة عن الوزن المعلن عنه فى بطاقة البيانات . ووزن متوسط صافي وحدة العينة عن ٩٥٪ من وزنها على ان يحدد الوزن الصافي للأسماك المثلجة بعد ازالة الثلج بالطريقة التي تحددها السلطة المختصة .

مادة (١١) : قبول ورفض الدفعات والعينات ومعالجتها :

- ١ - تعتبر الدفعة مقبولة اذا كان عدد العينات المعيبة فيها لايزيد على العدد المحدد لقبول العينة وفق الملحق (أ) واستوفت الشروط الأخرى الواردة فى هذه اللائحة .
- ٢ - يجب رفض أية دفعة فى أي من الحالتين التاليتين :
 - (أ) اذا زاد عدد العينات المعيبة عن العدد المحدد فى طريقة التقييم .
 - (ب) اذا تم اكتشاف ان حالة الاسماك تجعلها غير صالحة للاستهلاك البشري .
- ٣ - يجب رفض العينات المعيبة ضمن الدفعة وان قبلت الدفعة ككل .
- ٤ - يجوز معالجة الدفعات المرفوضة واصلاحها فقط اذا كانت نسبة العينات المعيبة ٣٠٪ او أقل مقارنة بالعينات المأخوذة للفحص على ان تتم اعادة تقييمها وفق طريقة التقييم (١) .

الفصل الرابع

شروط ومواصفات اضافية للأسماك المبردة

مادة (١٢) : تنطبق أحكام هذا الفصل على انواع الاسماك الواردة فى قائمة الاسماك المعدة من قبل السلطة المختصة والخاصة بالاسماك المبردة المصدرة .

مادة (١٣) : يجب الاتزيد درجة حرارة الاسماك المبردة على (٥) درجات مئوية .

مادة (١٤) : يتم اعداد وعرض الاسماك المبردة فى عبوات نظيفة وصحية فى أي من الاشكال التالية :
* كاملة الهيكل .

* منزوعة الرأس : خالية من الرأس والاحشاء .

* مجزأة : قطع من شرائح اللحم بالجلد أو بدونه والاطراف أو أي جزء مشابهه .

مادة (١٥) : لايجوز اضافة أية مكونات أو مواد خارجية إلى الاسماك المبردة ، الا بعد اعتماده من السلطة المختصة .

مادة (١٦) : يجب الا تكون منتجات الاسماك من العوائل السامة التالية :

TETRAODONTIDAE

MOLIDAE

DIODONTIDE

CANTHIGATERIDE

مادة (١٧) : يجب الا يكون اعداد منتجات الاسماك من الانواع المحتوية على السموم الحيوية وبصفة خاصة من :

MUSCLE PARALYZING TOXINS

CIGUATERA TOXINS

مادة (١٨) : يجب ان تتوفر الصفات التالية فى الاسماك المبردة :

* العيون : صافية ورطبة ونظيفة .

* الخياشيم : خالية من المواد اللزجة ونظيفة وذات لون أحمر .

* قوام اللحم : متماسك وطري وذو لون جيد ومطاطي عند الضغط عليه .

* الرائحة : لطيفة وفق رائحة النوع المعنى .

* تجويف الاحشاء : نظيفاً وناعماً .

* فى حالة السليخ : خالياً من بقايا الجلد والقشور .

مادة (١٩) : تستخدم طرق جمعية الكيمائيين المحللين القانونيين (AOAC) فى تحليل وحدة عينات الاسماك من الفصائل التالية :

# CLUPEIDAE	# العومة / الساردين
# SCOMBRIDAE	# التونة / سهوة / جيدر / كنع
# CARANGIDAE	# الحبس (الصال)
# POMATOMIDAE	# التكووة
# CORYPHAENIDAE	# العنفلوص

مادة (٢٠) : يجب الا تزيد مادة الهايستمين والميثيل فى الاسماك المبردة على الحدود التالية :

(١) الهايستمين (HISTAMINE) : ١٠٠ جزء فى المليون بقياس متوسط وحدة العينة التي تم تحليلها أو ٢٠٠ جزء فى المليون فى أية وحدة عينه .

(ب) الميثيل المعروف بالزنبق (Hg) : جزء واحد فى المليون من الاجزاء الصالحة للاكل فقط بقياس التحليل المركب وفق طرق جمعية الكيمائيين المحللين القانونيين (AOAC) .

مادة (٢١) : تكون وحدة العينات معيبة فى أي من الحالات التالية :

- ١ - اذا لم تتراوح درجة حرارتها بين درجة الصفر وخمس درجات مئوية .
- ٢ - تكون أي من اجزائها ذات :
 - * رائحة : غير عادية وفق رائحة النوع المعنى .
 - * لون : غير عادي .
 - * لزوجة : مفرطة .
 - * قوام اللحم : غير طري ورخو .
 - * عيون : غائبة وباهتة .
 - * الدم المحيط بالعمود الفقري : أحمر غامق أو بني أو بنفسجي وذو رائحة كريهة .
 - * تجويف الاحشاء : لم ينظف جيداً .
 - * المظهر العام : غير لائق .
 - * فى حالة السلخ : بها بقايا الجلد .
 - * الخياشيم : لزوجة عالية وذات لون باهت .
- ٣ - إذا قل وزن العبوات أو المحتويات عن الوزن المصرح به أو توضع المصقات ناقصة البيانات أو بطريقة مخالفة لهذه اللائحة .

مادة (٢٢) : يجب وضع الملصقات على الاسماك ، والاسماك المعاد تعبئتها وفق المواصفات العمانية.

مادة (٢٣) : يجب تبريد وتخزين ونقل الاسماك المبردة وفق الشروط التالية :

- ١ - تحت درجة حرارة صفر مئوي أو أقل .
- ٢ - ان تكون البرادات الآلية المستخدمة فى انتاج الثلج للتبريد صالحة وعاملة طوال فترة التخزين أو النقل وان يكون الثلج متوفراً بالكميات المناسبة .
- ٣ - ان تكون غرف التخزين وصناديق النقل والركبات المستخدمه نظيفة ويتوفر فيها العوامل الصحية والفنية اللازمة .
- ٤ - أية قواعد تطبيق دولية والمواصفات القياسية التي تعتمد عليها السلطة المختصة .

الفصل الخامس

شروط ومواصفات اضافية خاصة بالاسماك المجمدة

مادة (٢٤) : تطبق أحكام هذا الفصل على أنواع الاسماك الواردة فى قائمة اسماك التصدير المجمدة المعدة من قبل السلطة المختصة .

مادة (٢٥) : يجب الا تزيد درجة حرارة الاسماك المجمدة على (-١٨) درجة مئوية .

مادة (٢٦) : يتم اعداد وعرض الاسماك المجمدة فى عبوات أو سائبه ومميزة على أحد الاشكال التالية :

- ١ - كاملة .
- ٢ - منزوعة الرأس وخالية من الاحشاء وخلافها .
- ٣ - شرائح لحم .
- ٤ - أي شكل آخر تعتمد عليه السلطة المختصة .

مادة (٢٧) : لايجوز اضافة اية مكونات أو مواد خارجية إلى الاسماك المجمدة الا بعد اعتماده من السلطة المختصة .

مادة (٢٨) : يجب ان تتوفر الخصائص التالية فى الاسماك المجمدة :

- ١ - سليمة الشكل والمظهر وصالحة للاستهلاك البشري .
- ٢ - خالية من الطفيليات والاضرار والشوائب .
- ٣ - خالية من مادتي الهايستمين (HISTAMINE) والميثيل فى الفصائل المحددة وبالنسب الواردة فى المادة (٢٠) من هذه اللائحه .

مادة (٢٩) : تكون وحدة عينات الاسماك المجمدة معيبة فى أي من الحالات التالية :

- ١ - زيادة درجة حرارتها على (-١٨) مئوية .
- ٢ - اذا كانت أي من اجزائها ذات :
- # رائحة : غير مرغوبة وفق رائحة النوع المعنى .
- # الشكل العام : جافاً وبه اضرار جسمية أو طفيليات أو شوائب .

مادة (٣٠) : ترفض العبوات والعينات فى الحالات التالية :

- ١ - اذا قل وزن العبوات أو المحتويات عن الوزن المصرح به .
- ٢ - اذا وضعت المصنقات ناقصة البيانات أو بطريقة مخالفة لهذه اللائحة .
- ٣ - اذا احتوت على مضافات غير معتمدة .

مادة (٣١) : يجب تخزين ونقل الاسماك المجمدة وفق الشروط التالية :

- ١ - عند درجة حرارة (-١٨) مئوية أو أقل .
- ٢ - ان تكون من الاسماك ذات الجودة العالية وتجهيزها تحت ظروف صحية ملائمة .
- ٣ - تعبئتها وتداولها بعد تغطيتها بطبقة رقيقة من الثلج وعدم تعريضها للجفاف .

شروط ومواصفات اضافية خاصة

بالشارخة المبردة والمجمدة

مادة (٣٢) : تنطبق أحكام هذا الفصل على أنواع الشارخة والمحددة بموجب قائمة أنواع الشارخة للتصدير والمعدة من قبل السلطة المختصة .

مادة (٣٣) : تكون درجة حرارة الشارخة المبردة والمجمدة على النحو التالي :

- # المبردة : لاتزيد على (٥) درجات ولا تقل عن صفر درجة مئوية .
- # المجمدة : عند درجة (-١٨) مئوية أو أقل .

مادة (٣٤) : يتم اعداد وعرض الشارخة المبردة والمجمدة مطبوخة أو غير مطبوخة فى عبوات على أحد الاشكال التالية :

- ١ - كاملة .
- ٢ - مقسمة إلى نصفين متساويين بعد ازالة الاحشاء .
- ٣ - الذيل والدروع بعد ازالة الرأس .
- ٤ - لحم بلا دروع .

مادة (٣٥) : لا يجوز اضافة أية مكونات أو مواد خارجية إلى الشارخة الا بعد اعتماده من السلطة المختصة .

مادة (٣٦) : يجب ان تتوفر الصفات التالية فى الشارخة المبردة والمجمدة :

- * صالحة للاستهلاك البشري : وذات رائحة وطعم ولون مناسب .
- * اللحم غير المطبوخ : أبيض أو وردي وشفاف .
- * اللحم المطبوخ : أبيض أو وردي وغير شفاف .
- * الدروع : ثابتة وغير متضررة أو لينة .
- * خالية من الامعاء والاحياء الدقيقة وفق النسب التي تحددها السلطة المختصة وخاصة السالمونيلا .

مادة (٣٧) : تكون وحدة عينات الشارخة معيبة فى أي من الحالات التالية :

- * إذا لم تتراوح درجة حرارة الشارخة المبردة بين درجة الصفر وأربع درجات مئوية .
- * نقص درجة حرارة الشارخة المجمدة عن (١٨-) درجة مئوية وخالية من شفافية الجفاف .

* زيادة نسبة الاضرار أو الشقوق فى الدروع على ٥٪ .

* زيادة وزن الدروع والدم والاحشاء أو شظايا الدروع عن ٢٪ من وزن العينة .

مادة (٣٨) : تتم مناولة ونقل وتخزين الشارخة تحت ظروف صحية ملائمة ووفقاً للشروط التالية :

- * المبردة : عند درجة تتراوح بين صفر وأربع درجات مئوية .
- * المجمدة : عند درجة (١٨-) مئوية أو أقل .

الملحق (١) وفق المادة ١٠ (ج و د)

٣ - ١ : تستخدم الطرق التالية لأخذ عينات الاسماك :

* الطريقة رقم (١) : لتقييم جميع الاسماك عدا التونة غير المعباه

رقم القبول	وحدة العينات من الاسماك	الارسالية (صافي وزن العبوة من الاسماك)		
		عبوة أقل من ١ كيلو	عبوة من ١-٤,٥ كجم	عبوة أكثر من ٤,٥ كجم
صفر	٢	—	—	١٥ - ٢
صفر	٢	—	٢٠٠ - ٢	٥٠ - ١٦
صفر	٣	٢٤٠٠ - ٥	١٢٠٠ - ٢٠١	٣٠٠ - ٥١
١	٦	١٢٠٠٠ - ٢٤٠١	٧٢٠٠ - ١٢٠١	١٤٠٠ - ٣٠١
٢	١٣	٢٤٠٠٠ - ١٢٠٠١	١٥٠٠٠ - ٧٢٠١	٣٥٠٠ - ١٤٠١
٣	٢١	٤٨٠٠٠ - ٢٤٠٠١	٢٤٠٠٠ - ١٥٠٠١	٧٢٠٠ - ٣٥٠١
٤	٢٩	٨٤٠٠٠ - ٤٨٠٠١	٤٢٠٠٠ - ٢٤٠٠١	١٥٠٠٠ - ٧٢٠١
٦	٤٨	١٤٤٤٠٠٠ - ٨٤٠٠١	٧٢٠٠٠ - ٤٢٠٠١	٢٤٠٠٠ - ١٥٠٠١
٩	٨٤	٢٤٠٠٠٠ - ١٤٤٠٠١	١٢٠٠٠٠ - ٧٢٠٠١	٤٢٠٠٠ - ٢٤٠٠١
١٣	١٢٦	أكثر من ٢٤٠٠٠٠	أكثر من ١٢٠٠٠٠	أكثر من ٤٢٠٠٠

* الطريقة رقم (٢) : لاعادة تقييم الأسماك المرفوضة وفق الطريقة (١)

رقم القبول	وحدة العينات من الأسماك	الارسالية (صافي وزن العبوة من الأسماك)		
		عبوة أقل من ١ كيلو	عبوة من ١-٥ كجم	عبوة أكثر من ٥ كجم
صفر	٣	—	—	١٥ - ٢
١	٥	—	٢٠٠ - ٢	٥٠ - ١٦
١	٦	٢٤٠٠ - ٥	١٢٠٠ - ٢٠١	٣٠٠ - ٥١
٢	١٣	١٢٠٠٠ - ٢٤٠١	٧٢٠٠ - ١٢٠١	١٤٠٠ - ٣٠١
٣	٢١	٢٤٠٠٠ - ١٢٠٠١	١٥٠٠٠ - ٧٢٠١	٣٥٠٠ - ١٤٠١
٤	٢٩	٤٨٠٠٠ - ٢٤٠٠١	٢٤٠٠٠ - ١٥٠٠١	٧٢٠٠ - ٣٥٠١
٦	٤٨	٨٤٠٠٠ - ٤٨٠٠١	٤٢٠٠٠ - ٢٤٠٠١	١٥٠٠٠ - ٧٢٠١
٩	٨٤	١٤٤٤٠٠٠ - ٨٤٠٠١	٧٢٠٠٠ - ٤٢٠٠١	٢٤٠٠٠ - ١٥٠٠١
١٣	١٢٦	٢٤٠٠٠٠ - ١٤٤٠٠١	١٢٠٠٠٠ - ٧٢٠٠١	٤٢٠٠٠ - ٢٤٠٠١
١٩	٢٠٠	أكثر من ٢٤٠٠٠٠	أكثر من ١٢٠٠٠٠	أكثر من ٤٢٠٠٠

* الطريقة رقم (٣) : لتقييم أسماك التونة غير المعبأة

رقم القبول	وحدة العينات من الأسماك	وزن الارسالية
صفر	٣ تونات	أقل من ١ طن
٢	١٣ تونة	١ - ٢٥ طن
٣	٢٦ تونة	١ - ٥٠ طن
٧	٥٢ تونة	أكثر من ٥٠ طن

