

وزارة الثروة الزراعية والسمكية وموارد المياه

قرار وزاري

رقم ٢٠٢٦/٧٠

بإصدار اللائحة التنفيذية لقانون الثروة المائية الحية

استنادا إلى قانون الثروة المائية الحية الصادر بالمرسوم السلطاني رقم ٢٠١٩/٢٠،  
وإلى اللائحة التنفيذية لقانون الصيد البحري وحماية الثروة المائية الحية الصادرة  
بالقرار الوزاري رقم ٩٤/٤،  
وإلى لائحة شروط ومواصفات سفن الصيد التجاري المجهزة لحفظ وتداول منتجات  
الأسماك الصادرة بالقرار الوزاري رقم ٩٨/١٢١،  
وإلى القرار الوزاري رقم ٩٩/٧١ بإصدار تنظيم الرقابة على كميات صيد الأسماك الخاصة  
بسفن الصيد التجاري،  
وإلى لائحة تنظيم إنشاء الشعاب الصناعية (الشدود) الصادرة بالقرار الوزاري رقم ٢٠٠٤/٥٥،  
وإلى لائحة ضبط جودة الأسماك الصادرة بالقرار الوزاري رقم ٢٠٠٩/١٢،  
وإلى لائحة استزراع الأحياء المائية وضبط جودتها الصادرة بالقرار الوزاري رقم ٢٠١٢/١٧٧،  
وإلى القرار الوزاري رقم ٢٠١٣/٥١ بتحديد أسعار الثروات المائية الحية التي يتم ضبطها  
وآلية التصرف فيها،  
وإلى القرار الوزاري رقم ٢٠١٣/٣٦٨ بتحديد مواقع الصيد لسفن الصيد الحرفي وسفن  
الصيد الساحلي وتركيب أجهزة التتبع على سفن الصيد،  
وإلى لائحة تنظيم صيد أسماك الكنعد الصادرة بالقرار الوزاري رقم ٢٠١٤/٢٣٠،  
وإلى اللائحة التنظيمية للأسواق السمكية الصادرة بالقرار الوزاري رقم ٢٠١٤/٣١٢،  
وإلى لائحة تنظيم استخدام الشباك السطحية الشاطئية (الضاغية) للصيد الصادرة  
بالقرار الوزاري رقم ٢٠١٦/٢٤٥،  
وإلى لائحة تنظيم ممارسة هواية الصيد الصادرة بالقرار الوزاري رقم ٢٠١٧/٧٥،

وإلى لائحة تنظيم استخدام شباك الهيال للصيد الصادرة بالقرار الوزاري رقم ٢٠١٩/٣٤،  
وإلى لائحة تنظيم استخدام الشباك الخيشومية القاعية الصادرة بالقرار الوزاري  
رقم ٢٠٢٠/٧١،  
وإلى موافقة وزارة المالية،  
وبناء على ما تقتضيه المصلحة العامة،

## تقرر

### المادة الأولى

يعمل بأحكام اللائحة التنفيذية لقانون الثروة المائية الحية المرفقة.

### المادة الثانية

على المخاطبين بأحكام اللائحة المرفقة توفيق أوضاعهم طبقاً لأحكامها خلال عام واحد  
من تاريخ العمل بها، ويستمر العمل بالتراخيص السارية قبل العمل باللائحة المرفقة  
إلى حين انتهاء مدتها، على أن يتم تجديدها وفقاً لأحكام اللائحة المرفقة.

### المادة الثالثة

تلغى القرارات أرقام: ٩٤/٤، ٩٨/١٢١، ٩٩/٧١، ٢٠٠٤/٥٥، ٢٠٠٩/١٢، ٢٠١٢/١٧٧،  
٢٠١٣/٥١، ٢٠١٣/٣٦٨، ٢٠١٤/٢٣٠، ٢٠١٤/٣١٢، ٢٠١٦/٢٤٥، ٢٠١٧/٧٥، ٢٠١٩/٣٤، ٢٠٢٠/٧١،  
المشار إليها، كما يلغى كل ما يخالف اللائحة المرفقة، أو يتعارض مع أحكامها.

### المادة الرابعة

ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية، ويعمل به من اليوم التالي لتاريخ نشره.

صدر في: ١١ / ١٠ / ١٤٤٧ هـ

الموافق: ٣٠ / ٣ / ٢٠٢٦ م

د. سعود بن حمود بن أحمد الحبسي

وزير الثروة الزراعية والسمكية وموارد المياه

## اللائحة التنفيذية لقانون الثروة المائية الحية

### الفصل الأول

#### تعريفات وأحكام عامة

##### المادة ( ١ )

في تطبيق أحكام هذه اللائحة، يكون للكلمات والعبارات الواردة فيها المعنى ذاته المنصوص عليه في قانون الثروة المائية الحية، كما يكون للكلمات والعبارات الآتية المعنى المبين قرين كل منها، ما لم يقتض سياق النص معنى آخر:

##### ١ - القانون :

قانون الثروة المائية الحية.

##### ٢ - السلطة المختصة :

المديرية العامة لتنمية الموارد السمكية، المديرية العامة لموانئ الصيد، المديرية العامة للبحوث السمكية، المديرية العامة للتسويق الزراعي والسمكي، والمديريات العامة للثروة الزراعية والسمكية وموارد المياه في المحافظات، والمديرية العامة للثروة الحيوانية، ومركز سلامة وجودة الغذاء، كل في مجال اختصاصه.

##### ٣ - الترخيص :

الموافقة الكتابية الصادرة عن السلطة المختصة لممارسة نشاط أو أكثر من الأنشطة المبينة في هذه اللائحة.

##### ٤ - المرخص له :

الشخص الطبيعي أو الاعتباري الحاصل على الترخيص.

##### ٥ - شباك الضاغية :

الشباك السطحية الشاطئية التي تستخدم لصيد أسماك السطح الصغيرة، وتتكون من ثلاث قطع يطلق عليها الجانب الأيمن، والجانب الأيسر، وكيس الشبكة (القطين)، ويكون الجانبان الأيمن والأيسر متصلين بكيس الشبكة، بحيث يمكن فصلهما عنه، وإعادة ربطهما معه مرة أخرى.

## ٦- شباك الهيال :

شباك خيشومية منجرفة عائمة مكونة من قطع من الشباك تحمل حبلا أفقيا عليه عوامات، وأثقالا مثبتة أسفل الشبكة لضمان تعليقها ومدى عموديا وأفقيا، وتتكون الشبكة من خيوط متعددة الفتلات، ومغزولة بطريقة تنتج عنها عيون ذات فتحات بمختلف القياسات حسب نوع كل شبكة، ويتم ربط القطع مع بعضها بعضا، ويتغير عددها حسب طول أو قوة القارب أو السفينة، وتستخدم لصيد الأسماك السطحية الكبيرة.

## ٧- شباك الدقة :

شباك خيشومية خفيفة الوزن ذات خيوط رقيقة السمك وفتحات عيون مختلفة المقاسات، وتستهدف أسماك السطح الصغيرة والكبيرة والأسماك القاعية.

## ٨- الشباك الخيشومية القاعية :

هي شباك تنصب وتثبت في قاع البحر بأثقال مختلفة الأنواع، وتتكون من عدة قطع من الشباك، تحمل بحبل أفقي علوي عليه عوامات، وبها حبل سفلي أفقي يحمل الأثقال لضمان تعليقها ومدى عموديا، وتتكون الشبكة من خيوط متعددة الفتلات مغزولة ومنسوجة بطريقة تنتج عنها عيون ذات فتحات بمختلف القياسات حسب نوع كل شبكة وأصناف الأسماك المستهدف صيدها، وتستخدم لصيد الأسماك القاعية.

## ٩- الطول الإجمالي للسفينة :

(LOA) المسافة في خط مستقيم مواز لسطح الماء بين أقصى نقطة في مقدمة السفينة وأقصى نقطة في مؤخرتها.

## ١٠- قوارب الصيد :

قوارب الصيد الحرفي، وقوارب الصيد المتطورة.

## ١١- الشدود :

الشعاب الصناعية التي يتم تشييدها في مياه الصيد، بغرض إيجاد بيئة طبيعية لتجميع وتكاثر الثروة المائية الحية، وفقا للشروط والمواصفات المنصوص عليها في هذه اللائحة.

## ١٢- النظام الرقابي:

نظام لرصد وتتبع قوارب وسفن الصيد باستخدام وسائل الاتصالات المختلفة بغرض توفير المعلومات اللازمة من خلال تركيب أجهزة إرسال واستقبال في تلك القوارب والسفن.

## ١٣- الأسواق السمكية:

الأماكن المخصصة لعرض وتداول الثروة المائية الحية ومنتجاتها، التابعة للوزارة أو التي تشرف عليها، وتشمل الأسواق المحلية والمركزية والأسواق القائمة في موانئ الصيد البحري ومراكز الإنزال ومراكز التجميع المعتمدة من الوزارة.

## ١٤- تداول الثروة المائية الحية ومنتجاتها:

شراء، أو بيع، أو تسويق، أو تحضير، أو تقديم، أو عرض، أو إعداد، أو تجهيز، أو تخزين، أو شحن، أو تعبئة، أو إعادة تعبئة، أو فرز، أو نقل، أو استيراد، أو تصدير، أو إعادة تصدير الثروة المائية الحية ومنتجاتها، بطريقة مباشرة أو غير مباشرة.

## ١٥- مؤسسة الدلالة:

الشركات المرخص لها في إدارة التسويق السمكي في الأسواق السمكية.

## ١٦- الدلال:

الشخص الطبيعي المرخص له في المناداة لبيع الثروة المائية الحية ومنتجاتها بالمزاد في السوق السمكي.

## ١٧- شهادة شراء:

الوثيقة التي تصدرها مؤسسة الدلالة ويتم اعتمادها من قبل مشرف السوق وتبين نوع، وكمية أو عدد أو وزن الثروة المائية الحية ومنتجاتها، واسم السوق السمكي الذي بيعت فيه أو مراكز تجميعها.

**١٨ - العينة :**

كمية، أو عدد، أو وزن الثروة المائية الحية ومنتجاتها التي تؤخذ بطريقة عشوائية من الدفعة لفحصها في المختبر وتحديد مدى مطابقتها مع الحدود المسموح بها من المركبات الكيميائية، والأحياء الدقيقة، والعناصر الملوثة، والمواد الحافظة، ومتبقيات العقاقير البيطرية.

**١٩ - الدفعة :**

كمية متجانسة من نوعية ودرجة جودة وحجم الثروة المائية الحية ومنتجاتها، مصيدة من منطقة واحدة، وتعرضت لنفس المعاملة.

**٢٠ - الشهادة الصحية :**

وثيقة يصدرها الطبيب البيطري، تفيد سلامة الثروة المائية الحية ومنتجاتها وصلاحياتها للاستهلاك وللتصدير.

**٢١ - الأحياء المائية المستزرعة :**

وتشمل الثروة المائية الحية المحتجزة أو التي تتم تربيتها وإكثارها في المنشآت أو في المياه الطبيعية.

**٢٢ - مشروع الاستزراع التجاري :**

استزراع الثروة المائية الحية للاستثمار التجاري.

**٢٣ - مشروع الاستزراع التكاملي :**

استزراع الثروة المائية الحية التي تقام بالتكامل مع المحاصيل الزراعية في الموقع ذاته.

**٢٤ - العقار البيطري :**

أي مادة ذات خصائص كيميائية تعطى للثروة المائية الحية سواء لغرض وقائي أو علاجي أو تشخيصي أو لتعديل وظائفها العضوية أو السلوكية.

**٢٥ - شهادة ضبط الجودة :**

الشهادة التي تصدرها السلطة المختصة للمرخص له، وتؤهله للتصدير والاستيراد، ويجوز منحها لسفن الصيد ومصانع تجهيز الثروة المائية الحية ومنتجاتها، ووسائل نقلها.

**٢٦- الثروة المائية الحية المجهزة:**

الثروة المائية الحية التي خضعت لعملية التنظيف أو التشريح بإزالة الأحشاء أو الرأس أو تقطيع الأطراف أو الفرم.

**٢٧- الثروة المائية الحية المصنعة:**

الثروة المائية الحية التي خضعت لعملية كيميائية أو فيزيائية كالتدخين والتسخين والتعليق وإزالة الماء أو نقعها في الخل وإن كانت مبردة أو مجمدة.

**٢٨- الثروة المائية الحية الفاسدة:**

الثروة المائية الحية التي يوجد بها تغيرات في المظهر أو النكهة أو الرائحة أو القوام أو غيرها من الصفات بسبب نمو الجراثيم التي تؤدي إلى تدهورها وفسادها وتحللها فتصبح غير صالحة للاستهلاك الآدمي.

**٢٩- التعبئة:**

وضع الثروة المائية الحية ومنتجاتها في علب أو أكياس أو أي مواد أخرى مخصصة لحفظ الثروة المائية الحية.

**٣٠- الحفظ:**

الطرق المتبعة لإيقاف أو إبطاء عوامل الفساد الناتجة عن النشاط الحيوي والتفاعلات الكيميائية خلال الفترة المقررة للحفظ.

**٣١- مدة صلاحية منتجات الثروة المائية الحية:**

هي المدة الزمنية التي تعطى للمنتجات المعرضة للتلف قبل أن يتم اعتبارها غير مناسبة للبيع أو الاستخدام أو الاستهلاك.

**٣٢- المادة المضافة:**

أي مادة تتم إضافتها لحفظ منتجات الثروة المائية الحية أو تحسين مظهرها التجاري حسب الحدود والنسب الواردة في هذه اللائحة والمواصفات القياسية العمانية والخليجية والدولية المعتمدة.

٣٣- نظام التتبع :

نظام متابعة الثروة المائية الحية ومنتجاتها في كافة مراحل التداول والإنتاج والتصنيع والتوزيع عن طريق السجلات وبطاقة البيانات.

٣٤- نظام تحليل إدارة سلامة الغذاء (FSMS) :

نظام يحوي الإجراءات الواجب تنفيذها للتأكد من وجود عمليات تستطيع الوفاء بالمتطلبات التشريعية الخاصة بسلامة وضبط جودة الغذاء ويشملها نظام تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة (HACCP).

٣٥- نظام تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة (HACCP) :

نظام عالمي لسلسلة من الخطوات الفنية لتحليل مصادر ومخاطر التلوث بأي مواد حيوية أو كيميائية أو فيزيائية، وتقييم تلك المخاطر والتحكم بها لضمان سلامة وجودة منتجات الثروة المائية الحية.

٣٦- الاشتراطات الصحية :

مجموعة من الضوابط الواجب توفرها في منشآت ومستودعات الثروة المائية الحية ومنتجاتها، ووسائل النقل وظروف التخزين المناسبة لكل نوع من أنواع الثروة المائية الحية ومنتجاتها.

٣٧- لجنة سنن البحر :

اللجنة المعنية بأعراف البحر والمشكلة بقرار من الوزير، على مستوى الولايات الساحلية.

المادة ( ٢ )

تعلن الوزارة عن الدعم المالي والفني المقدم من قبلها لقطاع الثروة المائية الحية وفقا للإمكانات والمخصصات المالية المتوفرة لهذا الغرض، على أن يتضمن الإعلان ضوابط وشروط استحقاق الدعم.

### المادة ( ٣ )

يقدم طلب الحصول على الدعم المالي والفني إلى الوزارة وفقا للنموذج المعد لذلك.

### المادة ( ٤ )

تتولى الوزارة دراسة طلبات الدعم المالي والفني المستوفية والبت فيها وفقا لضوابط وشروط الاستحقاق المبينة في الإعلان المشار إليه في المادة (٢) من هذه اللائحة.

### المادة ( ٥ )

يحظر تملك أو حيازة أي مواقع بحرية بناء على السنن والأعراف أو غيرها، ولا يعتد بأي سنن أو أعراف تقرر ذلك.

### المادة ( ٦ )

يحظر تداول أو تصنيع أو استخدام أو حيازة أي معدات أو شباك أو أدوات صيد ممنوعة.

### المادة ( ٧ )

يحظر تصنيع واستيراد قوارب وسفن ومعدات وأدوات وشباك الصيد إلا بموافقة مسبقة من السلطة المختصة بالتنسيق مع جهات الاختصاص.

### المادة ( ٨ )

يحظر وضع قوارب وسفن ومعدات وأدوات الصيد في غير الأماكن المحددة من قبل الوزارة.

### المادة ( ٩ )

يجب على المرخص له الالتزام بصيد أنواع الثروة المائية الحية الجائز صيدها، ويحظر عليه تجاوز كميات المصيد المحددة له في الترخيص.

### المادة ( ١٠ )

يحظر إعادة الثروة المائية الحية التي تم صيدها إلى البحر، وتستننى من ذلك القشريات والثدييات البحرية كالدلافين والحيتان والسلاحف البحرية وصغار الأسماك، على أن يتم إعادتها للبحر حية.

### المادة ( ١١ )

تحدد السلطة المختصة مواقع رسو قوارب وسفن الصيد وإنزال الثروة المائية الحية في الترخيص، ويجب على المرخص له التقيد بتلك المواقع. وفي جميع الأحوال، يحظر الصيد أو رسو القوارب أو السفن أو القيام بإنزال وتحميل الثروة المائية الحية بالقرب من السفارات والمنشآت البترولية أو منتجاتها والعسكرية أو أي مواقع أخرى تحددها السلطة المختصة بالتنسيق مع جهات الاختصاص.

### المادة ( ١٢ )

يحظر تداول الثروة المائية الحية المحدد صيدها في مواسم معينة خارج تلك المواسم، كما يحظر تداول الثروة المائية الحية المقيد صيدها من حيث النوع، والحجم، والطول في الأسواق السمكية، باستثناء الآتي:

- ١- الثروة المائية الحية المصادة في غير فترة الحظر، المسجلة في الوزارة.
- ٢- الثروة المائية الحية المستزرعة.
- ٣- الثروة المائية الحية المصادرة، لبيعها بالطرق المقررة قانوناً.

### المادة ( ١٣ )

يحظر تداول الثروة المائية الحية ومنتجاتها الفاسدة أو الضارة بصحة المستهلك أو المخالفة لشروط وأحكام هذه اللائحة.

### المادة ( ١٤ )

يحظر تداول الثروة المائية الحية ومنتجاتها إلا في الأماكن المخصصة والمحددة من قبل السلطة المختصة. ويستثنى من ذلك تداول الثروة المائية الحية ومنتجاتها بنظام البيع بالتجزئة في موانئ الصيد ومواقع الإنزال ومواقع التجميع، شريطة موافقة السلطة المختصة على ذلك وفي الأوقات التي تحددها، وفقاً لضوابط واشتراطات البيع بالتجزئة المنصوص عليها في هذه اللائحة.

### المادة ( ١٥ )

يحظر وضع أو إلقاء أي مواد أو أجسام صلبة أو حادة في البحر أو الشواطئ أو الموانئ بشكل يعيق عمليات الصيد والملاحة أو يسبب أضراراً بالثروة المائية الحية والبيئة البحرية.

### المادة ( ١٦ )

يحظر إلقاء فضلات ومخلفات المعامل والمختبرات والمصانع والمواد الخطرة والبتروولية والكيماوية والبلاستيكية والزيوت بجميع أنواعها، وبقايا الطعام والنفايات، ومياه الصرف الصحي، وأي سوائل ومواد تضر بالثروة المائية الحية والبيئة البحرية، في غير الأماكن المحددة لذلك من قبل جهات الاختصاص.

### المادة ( ١٧ )

يحظر ردم أو تحريك أو نقل الصخور، أو نزع أو قطع الشعاب المرجانية الطبيعية أو الصناعية (الشدود) وغيرها من الأعشاب والنباتات البحرية الأخرى التي تعتمد أو تعيش عليها الثروة المائية الحية، إلا بعد التنسيق مع الوزارة وتقديم البيانات اللازمة، ومراعاة الضوابط الآتية:

١- ألا يؤثر ذلك على البيئة البحرية والكائنات الحية تأثيرا بالغا.

٢- أن يكون ذلك بنسب معينة حسب ما تقرره الوزارة.

٣- أن يسمح بذلك في حالات تنظيف قاع البحر.

### المادة ( ١٨ )

يحظر تهريب أو الشروع في تهريب الثروة المائية الحية، وأي معدات، وأدوات، وشباك صيد مقيد استخدامها بترخيص.

## الفصل الثاني

### تراخيص الصيد البحري والأنشطة المرتبطة به

### المادة ( ١٩ )

يحظر ممارسة الصيد، أو أي أنشطة مرتبطة به إلا بعد الحصول على ترخيص بذلك من السلطة المختصة وفقا لأحكام القانون وهذه اللائحة، كما يحظر تداول الثروة المائية الحية أو منتجاتها إلا بعد التسجيل لدى جهات الاختصاص وفق الشروط والإجراءات المقررة والحصول على شهادة ضبط الجودة والترخيص اللازم من السلطة المختصة، وفي كل الحالات يجب على المرخص له الالتزام بالضوابط المبينة في الترخيص.

#### المادة ( ٢٠ )

يجوز للسلطة المختصة تحديد إجمالي عدد التراخيص المنصوص عليها في هذه اللائحة، بما يضمن استدامة موارد الثروة المائية الحية، وذلك وفقا للمعايير والاعتبارات التي تحددها.

#### المادة ( ٢١ )

يحظر حيازة أو استخدام قوارب أو سفن صيد، أو معدات أو أدوات صيد إلا بعد الحصول على ترخيص بذلك من السلطة المختصة وفقا لأحكام القانون وهذه اللائحة، ويجب على المرخص له الالتزام بالضوابط المبينة في الترخيص.

#### المادة ( ٢٢ )

يقدم طلب الحصول على ترخيص الصيد البحري والأنشطة المرتبطة به على النموذج المعد لهذا الغرض، وعلى السلطة المختصة دراسة الطلب، والبت فيه خلال (٣٠) ثلاثين يوما من تاريخ تقديمه، ويعد مضي هذه المدة دون رد بمثابة رفض للطلب.

#### المادة ( ٢٣ )

يشترط للحصول على أي من تراخيص الصيد البحري والأنشطة المرتبطة به استيفاء الاشتراطات الواردة في الملحق رقم (١) المرفق بهذه اللائحة.

#### المادة ( ٢٤ )

يصدر الترخيص من السلطة المختصة بعد التنسيق مع جهات الاختصاص - كل في حدود اختصاصها - وبعد سداد الرسوم الواردة في الملحق رقم (٢) المرفق بهذه اللائحة.

#### المادة ( ٢٥ )

يجوز التظلم من قرار رفض طلب الحصول على ترخيص الصيد البحري والأنشطة المرتبطة به خلال (٦٠) ستين يوما من تاريخ إخطار مقدم الطلب بالرفض أو علمه به علما يقينيا، ويعتبر مضي (٣٠) ثلاثين يوما من تاريخ تقديمه دون رد رفضا للتظلم.

### المادة ( ٢٦ )

يجب على المرخص له الاحتفاظ بالترخيص الممنوح له في أثناء ممارسة النشاط المرخص له فيه، كما يجب عليه عند فقدان الترخيص أو تلفه إبلاغ جهات الاختصاص بذلك، ولا يجوز له ممارسة الصيد أو النشاط المرخص له فيه إلا بعد الحصول على ترخيص بدل مفقود، وسداد الرسم المقرر.

### المادة ( ٢٧ )

يحظر استخدام الترخيص الصادر وفقاً لحكام هذه اللائحة في غير الأغراض المحددة فيه.

### المادة ( ٢٨ )

يحظر على المرخص له التصرف في الترخيص الممنوح له بأي نوع من أنواع التصرفات إلا بعد الحصول على موافقة كتابية مسبقة من السلطة المختصة.

### المادة ( ٢٩ )

يحظر على المرخص له إجراء أي تعديل في بيانات الترخيص، أو الشهادات الصحية، أو شهادة ضبط الجودة، أو أي شهادات أخرى تصدرها السلطة المختصة، أو تغيير محتوياتها أو التلاعب فيها.

### المادة ( ٣٠ )

يجوز للسلطة المختصة إيقاف الترخيص الممنوح أو إلغاؤه إذا ثبت استعماله من قبل شخص آخر غير المرخص له، أو في حالة عدم ممارسة النشاط المحدد في الترخيص لمدة (١٨) ثمانية عشر شهراً متتالية، ما لم يقدم المرخص له عذراً تقبله السلطة المختصة.

### المادة ( ٣١ )

يجب على المرخص له الالتزام بتقديم طلب تجديد الترخيص قبل (٣٠) ثلاثين يوماً على الأقل من تاريخ انتهائه، ما لم يقدم المرخص له عذراً تقبله السلطة المختصة.

### المادة ( ٣٢ )

يجب على مالك وربان قارب أو سفينة الصيد الالتزام بالصيد في المواقع والأعماق المحددة في الترخيص، وبأنواع الثروة المائية الحية المرخص له في صيدها، وبأي اشتراطات أخرى مبينة في الترخيص.

### الفصل الثالث

#### الصيد الحرفي والصيد الساحلي والصيد التجاري

#### الفرع الأول: أحكام مشتركة

### المادة ( ٣٣ )

يجب على مالك سفينة الصيد استخراج ترخيص الصيد بعد تسجيل سفينة الصيد لدى جهات الاختصاص والحصول على شهادة التسجيل البحري والترخيص الملاحي.

### المادة ( ٣٤ )

يتم تسجيل ملكية قوارب الصيد من قبل السلطة المختصة وفقا للإجراءات الآتية:  
١- يقدم طلب تسجيل ملكية قارب صيد إلى السلطة المختصة وفقا للنموذج المعد لهذا الغرض.

٢- يتولى الفريق المختص معاينة القارب والتأكد من مطابقته للمواصفات.

٣- يتم تسجيل القارب وإصدار الترخيص لمقدم الطلب.

### المادة ( ٣٥ )

يحظر على مالك قارب أو سفينة الصيد بيعها أو تأجيرها أو إعارتها أو التنازل عنها للغير أو التصرف فيها بأي نوع من أنواع التصرفات إلا بعد الحصول على موافقة كتابية مسبقة من السلطة المختصة.

### المادة ( ٣٦ )

يجب على مالك وربان قارب وسفينة الصيد الالتزام بالعدد المقرر له في الترخيص من البحارة والعاملين، ولا يجوز له نقل أشخاص آخرين بخلاف الصيادين والعاملين المرخص لهم، كما لا يجوز له حمل أو إنزال بضائع بخلاف المصيد ومستلزمات ومعدات الصيد.

### المادة ( ٣٧ )

يجب على مالك وربان قارب وسفينة الصيد تثبيت الإشارات الملاحية البحرية المقررة من قبل جهات الاختصاص في أثناء الإبحار ومزاولة الصيد، كما يجب وضع الأضواء الملاحية والعلامات والرموز على معدات وشباك الصيد وفقا لما تحدده السلطة المختصة.

### المادة ( ٣٨ )

يجب أن تتوفر في قوارب وسفن الصيد معدات السلامة البحرية الآتية:

- ١- رماثات النجاة (Life Raft) مع القاعدة الخاصة بها، ومجهزة بأدوات طلب النجاة والإسعافات الأولية، وأن يتناسب حجم الرماثات مع عدد الطاقم.
- ٢- سترات نجاة تتناسب مع عدد أفراد الطاقم.
- ٣- (٢) طوقا نجاة تثبت في مكان مناسب من سطح القارب أو السفينة، وأن تتوفر فيهما الإضاءة الخاصة بهما.
- ٤- صندوق للإسعافات الأولية يثبت في مكان مناسب.
- ٥- طفايات حريق صالحة للاستعمال في جميع أجزاء القارب أو السفينة على أن تتناسب مع طبيعة ونوع كل جزء.
- ٦- الأضواء الملاحية وأدوات الاستغاثة وفقا لما تحدده جهات الاختصاص.
- ٧- أي معدات ووسائل سلامة وإنقاذ أخرى تحددها جهات الاختصاص.

### المادة ( ٣٩ )

يجب على مالك وربان قارب وسفينة الصيد الالتزام بتركيب نظام رقابي وفقا لما تحدده السلطة المختصة، ويحظر الإبحار أو الصيد دون تشغيل النظام، ويجب عليهم إبلاغ السلطة المختصة بتوقف النظام الرقابي عن العمل فورا، كما يجب أن يتضمن البلاغ كافة البيانات الخاصة بنشاط القارب أو سفينة الصيد خلال فترة التوقف، وفي حالة تعذر إصلاح النظام الرقابي خلال (٤٨) ثمان وأربعين ساعة، يجب عليهم إخطار السلطة المختصة بذلك.

### المادة ( ٤٠ )

يجب على مالك وربان قارب وسفينة الصيد طلب إلغاء ترخيص القارب أو السفينة وتراخيص أفراد الطاقم في حال رغبته في تحويل نشاطه إلى أي نشاط آخر غير الصيد، كالنقل أو السياحة.

### المادة ( ٤١ )

يحظر على سفن الصيد ممارسة الصيد على مسافة تقل عن (٢) ميلين بحريين من جميع الاتجاهات في مواقع الجبال البحرية وأماكن الشعاب الصناعية (الشدود).

### المادة ( ٤٢ )

تحدد مواقع الصيد لسفن الصيد وفقا للملحق رقم (٣) المرفق بهذه اللائحة، ويحظر على سفن الصيد ممارسة الصيد في المواقع البحرية المحددة في ذات الملحق، وذلك حسب الإحداثيات الآتية:

١- داخل المنطقة الواقعة على الجانب الغربي لجزيرة مصيرة:

- خط العرض (٤٣ ` ٢٠) شمالا وخط الطول (٥٣ ` ٥٨) شرقا.
- خط العرض (٤٣ ` ٢٠) شمالا وخط الطول (٣٠ ` ٥٨) شرقا.
- خط العرض (١٠ ` ٢٠) شمالا وخط الطول (٣٠ ` ٥٨) شرقا.
- خط العرض (١٠ ` ٢٠) شمالا وخط الطول (٣٨ ` ٥٨) شرقا.

٢- داخل المنطقة الواقعة بين جزيرة الحاسكية وجزيرة القبليّة في محافظة ظفار:

- خط العرض (٢٦ ` ١٧) شمالا وخط الطول (٢١ ` ٥٦) شرقا.
- خط العرض (٣٤ ` ١٧) شمالا وخط الطول (٢١ ` ٥٦) شرقا.
- خط العرض (٣٤ ` ١٧) شمالا وخط الطول (٣٥ ` ٥٥) شرقا.
- خط العرض (٢٦ ` ١٧) شمالا وخط الطول (٣٥ ` ٥٥) شرقا.

### المادة ( ٤٣ )

يجب على مالك وربان قارب وسفينة الصيد الاحتفاظ بسجل بيانات المصيد على ظهر السفينة أو القارب في أثناء الصيد، وتقديم تقارير الإنتاج بعد كل رحلة صيد للسلطة المختصة طبقا للنماذج المعتمدة من السلطة المختصة ووفقا للتعليمات الصادرة منها في هذا الشأن.

#### المادة ( ٤٤ )

تحدد السلطة المختصة المواصفات الفنية والصحية الخاصة بالقوارب وبكل نوع من أنواع سفن الصيد، ويجب أن تتوفر في سفن الصيد الشروط الفنية والمواصفات الصحية ومواصفات الجودة لحفظ الثروة المائية الحية وفق أحكام هذه اللائحة، وأي مواصفات وشروط أخرى تقررها السلطة المختصة.

#### المادة ( ٤٥ )

يحظر تغيير مواصفات قوارب وسفن الصيد المرخصة والمعدات الملحقة بها إلا بعد الحصول على موافقة السلطة المختصة ووفقا للشروط التي تحددها.

#### الفرع الثاني: الصيد الحرفي

#### المادة ( ٤٦ )

يحظر شراء، أو امتلاك أو حيازة قارب أو سفينة صيد حرفي إلا بعد الحصول على ترخيص مزاولة مهنة الصيد البحري ووفقا لأحكام هذه اللائحة، وموافقة السلطة المختصة ووفقا للشروط والضوابط والمواصفات المنصوص عليها في هذه اللائحة.

#### المادة ( ٤٧ )

يحظر منح أكثر من ترخيص واحد لقارب أو سفينة صيد حرفي، وتستثنى من ذلك الحالات الآتية:

١- الحصول على ترخيص قارب صيد عن طريق التنازل، وبحد أقصى قاربين.

٢- نقل ملكية القارب أو السفينة بالميراث.

٣- القوارب أو السفن المرخصة قبل العمل بهذه اللائحة.

#### المادة ( ٤٨ )

يجب أن يكون لكل قارب وسفينة صيد لوحة رقمية مثبتة على القارب أو السفينة، ويدرج ضمن بيانات الترخيص، ويجب إعادة اللوحة إلى السلطة المختصة عند تلفها أو عند إلغاء الترخيص.

### المادة ( ٤٩ )

يخضع القارب أو السفينة للمعاينة والفحص من قبل لجنة فنية متخصصة في السلطة المختصة للتأكد من استيفاء الشروط والمواصفات المنصوص عليها في هذه اللائحة.

### المادة ( ٥٠ )

يجب أن تكون قوارب الصيد الحرفي مطابقة للمواصفات الآتية:

- ١- أن تكون مصنوعة من مادة الفيبرجلاس، وأن تكون باللون الأبيض أو الحليبي الفاتح.
- ٢- ألا يقل طول القارب الإجمالي عن (٦) ستة أمتار، ولا يزيد على (١٠) عشرة أمتار.
- ٣- أن يتوفر صندوق ثلج ثابت لحفظ الثروة المائية الحية مصنوع من مواد عازلة للحرارة وغير قابلة للصدأ.
- ٤- تركيب شريطين عاكسين للضوء على جانبي القارب.
- ٥- أن تتوفر فيه معدات ووسائل السلامة البحرية الآتية: طفاية حريق، سترات نجاة بعدد أفراد الطاقم، صندوق إسعافات أولية، (٢) مجدافان اثنان، إشارات ضوئية، معدات الاستغاثة.

### المادة ( ٥١ )

يجب أن تكون قوارب الصيد المتطورة مطابقة للمواصفات الآتية:

- ١- ألا يقل الطول الإجمالي للقارب عن (١٠) عشرة أمتار، ولا يزيد على (١٣,٥) ثلاثة عشر مترا ونصف.
- ٢- أن يكون عرض وارتفاع غاطس القارب حسب تصميم المصنع بما يضمن سلامة إبحار القارب وطاقمه.
- ٣- أن يتكون من غرفة محركات، وغرفة قيادة، وسكن للطاقم، بحيث لا يقل ارتفاع كل غرفة من الداخل عن (١,٩) متر واحد وتسعة أعشار المتر.
- ٤- أن يسمح تصميم سطح القارب بسهولة تنقل وحركة الطاقم.
- ٥- توفر الأجهزة المساعدة (الرافعات) لجميع طرق الصيد المصرح باستخدامها.
- ٦- ألا يقل ارتفاع الحواجز الجانبية (السياج) للقارب عن (٧٠) سبعين سنتيمترا.

### المادة ( ٥٢ )

يجب أن تكون سفن الصيد الحرفي مطابقة للمواصفات الآتية:

- ١- أن تكون مصنوعة من مادة الفيبرجلاس أو الخشب.
- ٢- ألا يقل الطول الإجمالي عن (١٠) عشرة أمتار، ولا يزيد على (٢٣) ثلاثة وعشرين مترا.
- ٣- أن تتوفر في السفينة الآتي:
  - أ- غرفة قيادة.
  - ب- جهاز تحديد المواقع (GPS).
  - ج- جهاز تحديد الأعماق وكاشف الأسماك (Echo Sounder).
  - د- جهاز اتصال (VHF).
  - هـ- غرفة إعاشة لأربعة أشخاص على الأقل وتوفير دورة مياه مجهزة.
  - و- صندوق لحفظ الثروة المائية الحية (مبرد آليا).
  - ز- رافعة هيدروليكية لرفع الشباك.

### المادة ( ٥٣ )

يحظر تشغيل غير العمانيين على قوارب الصيد الحرفي وقوارب الصيد المتطورة.

### المادة ( ٥٤ )

يحظر على الصياد الحرفي القيام بالآتي:

- ١- الصيد في غير منطقة الصيد المحددة في الترخيص، ما لم تصرح له السلطة المختصة العمل على قوارب وسفن الصيد الحرفي في منطقة أخرى، بالشروط والضوابط التي تحددها.
- ٢- مزاحمة الصيادين الآخرين في أي موقع داخل منطقة الصيد المصرح بها.
- ٣- مخالفة سنن البحر المتبعة في الولاية.
- ٤- استخدام معدات وأدوات الصيد في غير مواقع الصيد المحددة في الترخيص.

### المادة ( ٥٥ )

يحظر إبحار سفينة الصيد الحرفي دون وجود ربان يتولى قيادة السفينة.

### المادة ( ٥٦ )

في حالة وفاة مالك قارب أو سفينة الصيد الحرفي، يجوز لورثته توكيل شخص منهم أو من الغير لإدارتها، شريطة أن يكون الوكيل حاصلًا على ترخيص مزاوله مهنة الصيد البحري وإخطار السلطة المختصة بذلك.

### المادة ( ٥٧ )

لا يجوز استبدال قارب أو سفينة الصيد الحرفي بقارب أو سفينة صيد حرفي أخرى إلا في الحالات الآتية، وبعد الحصول على موافقة السلطة المختصة على أن يقدم المستندات الدالة على ذلك:

١- عدم صلاحية القارب أو السفينة للإبحار أو الصيد.

٢- غرق أو فقدان أو تلف القارب أو السفينة.

٣- سرقة القارب أو السفينة.

٤- تغيير نشاط القارب أو السفينة إلى نشاط آخر غير الصيد.

٥- بيع وتصدير القارب أو السفينة خارج سلطنة عمان.

### المادة ( ٥٨ )

يتم استبدال قارب أو سفينة صيد حرفي بقارب أو سفينة صيد أخرى أو نقل ملكيتها باتباع الإجراءات والضوابط الآتية:

١- تقديم طلب للسلطة المختصة وفقا للنموذج المعد لذلك، مع ضرورة إرفاق الآتي:

أ- شهادة براءة ذمة، للتحقق من أن القارب أو السفينة غير مرهونين.

ب- صور للقارب أو السفينة المراد استبدالهما أو نقل ملكيتهما.

٢- يتم البت في الطلب خلال (٣٠) ثلاثين يوما من تاريخ تقديمه إلى السلطة المختصة ويعد مضي هذه المدة دون رد بمثابة رفض للطلب.

٣- في حال الموافقة تصدر السلطة المختصة ملكية جديدة للقارب أو السفينة.

### المادة ( ٥٩ )

يشترط للموافقة على استبدال قارب أو سفينة صيد حرفي بقارب أو سفينة صيد أخرى الآتي:

- ١- أن يكون مقدم الطلب حاصلًا على ترخيص مزاوله مهنة الصيد البحري.
- ٢- أن يكون مقدم الطلب مالكا لقارب الصيد أو سفينة الصيد الحرفي المراد استبدالها.
- ٣- أن يكون قارب الصيد أو سفينة الصيد الحرفي المراد استبدالها مرخصة من السلطة المختصة.
- ٤- أن يكون قارب الصيد أو سفينة الصيد البديلة مطابقة للمواصفات المحددة من قبل السلطة المختصة.

### المادة ( ٦٠ )

يجب على المرخص له الحاصل على موافقة استبدال قارب أو سفينة الصيد الحرفي نقل لوحة الأرقام إلى القارب أو السفينة البديلة من القارب أو السفينة القديمة، وعدم استخدام القارب أو السفينة القديمة في الصيد، ويجب عليه التخلص منها، وفقا لما تحدده السلطة المختصة.

### المادة ( ٦١ )

تحدد مواقع الصيد لسفن الصيد الحرفي في المحافظات الساحلية بمسافة لا تقل عن (٧) سبعة أميال بحرية من أقرب نقطة في اليابسة. وتستثنى من ذلك محافظة مسندم والتي تحدد مواقع الصيد فيها وفقا لما تحدده السلطة المختصة في ترخيص سفينة الصيد الحرفي.

### الفرع الثالث: الصيد الساحلي

### المادة ( ٦٢ )

تحدد السلطة المختصة حصص الصيد السنوية للشركات المرخص لها في الصيد الساحلي، وعدد تراخيص الصيد الساحلي لكل شركة.

### المادة ( ٦٣ )

يجب أن تكون سفن الصيد الساحلي مطابقة للمواصفات الآتية:

- ١- ألا يقل الطول الإجمالي للسفينة عن (١٢) اثني عشر مترا، ولا يزيد على (٣٠) ثلاثين مترا.
- ٢- أن تكون مستوفية الشروط والمواصفات المقررة من المنظمة البحرية العالمية (IMO) بالنسبة للسفن التي يكون طولها بين العمودين (LPP) أكثر من (٢٤) أربعة وعشرين مترا.
- ٣- أن تتناسب الحمولة الكلية للسفينة مع حجمها.
- ٤- الالتزام بالمقاييس المحددة في التصاميم المعتمدة من المصنع.
- ٥- ألا يزيد عمر السفينة المستعملة على (٥) خمسة أعوام عند تقديم الطلب.
- ٦- أن تتوفر في السفينة غرفة قيادة، وغرفة محركات، وسكن الطاقم بحيث لا يقل ارتفاع الغرف من الداخل عن (١,٩) متر واحد وتسعة أعشار المتر.
- ٧- أن يسمح تصميم سطح السفينة بسهولة تنقل وحركة الطاقم.
- ٨- توفير الأجهزة المساعدة (الرافعات) لجميع طرق الصيد المصرح للسفينة باستخدامها.
- ٩- ألا يقل ارتفاع الحواجز الجانبية (السياج) للسفينة عن (٧٠) سبعين سنتيمترا.

### المادة ( ٦٤ )

تحدد المواقع المصرح بالصيد فيها لسفن الصيد الساحلي على النحو الآتي:

- ١- على مسافة لا تقل عن (١٢) اثني عشر ميلا بحريا من أقرب نقطة على اليابسة بالنسبة لمحافظة شمال الباطنة وجنوب الباطنة ومسقط وجنوب الشرقية، باستثناء ولاية مصيرة.
- ٢- على مسافة تبدأ بعد (٧) سبعة أميال بحرية من أقرب نقطة على اليابسة بالنسبة لمحافظة ظفار والوسطى وولاية مصيرة في محافظة جنوب الشرقية.

٣- تحدد السلطة المختصة المواقع المصرح الصيد فيها لسفن الصيد الساحلي في محافظة مسندم، ويبين ذلك في ترخيص السفينة.  
وفي جميع الأحوال، لا يجوز للسفينة تجاوز منطقة الصيد المصرح بها ومزاومة الصيادين الحرفيين في مواقع صيدهم.

### الفرع الرابع: الصيد التجاري

#### المادة ( ٦٥ )

يجب تسجيل سفن الصيد التجاري لدى جهات الاختصاص والحصول على التراخيص اللازمة لهذا الغرض، ولا يجوز إصدار التصريح الملاحي لسفينة الصيد التجاري من قبل جهة الاختصاص، أو السماح لها بدخول مياه الصيد إلا بعد التنسيق مع الوزارة.

#### المادة ( ٦٦ )

يجب على مالك أو ربان سفينة الصيد التجاري الالتزام برفع علم سلطنة عمان وعلم دولة التسجيل (دولة العلم) في أثناء وجودها في مياه الصيد العمانية.

#### المادة ( ٦٧ )

يجب على مالك أو ربان سفن الصيد التجاري وضع اللوحات المسجلة للترخيص في مكان بارز على جانبي السفينة، على أن تكون اللوحات بالقياسات والمواصفات التي تحددها السلطة المختصة.

#### المادة ( ٦٨ )

يجب أن تكون سفن الصيد التجاري مطابقة للشروط والمواصفات الآتية:

١- ألا يزيد عمر سفينة الصيد التجاري على (٥) خمسة أعوام، شريطة تقديم شهادة معتمدة من هيئة إشراف بحري معتمدة للسفن التي تتجاوز أعمارها (٥) خمسة أعوام.

٢- ألا يقل الطول الإجمالي للسفينة عن (٢٤) أربعة وعشرين مترا.

٣- أن يكون عرض وارتفاع غاطس السفينة حسب تصاميم السفينة من المصنع، بما يضمن سلامة إبحار السفينة وشروط استغلالها وظروف العمل والمعيشة لطاقتها.

٤- التقيد بالشروط والمواصفات المقررة من المنظمة البحرية العالمية (IMO) لهذا النوع من السفن.

٥- الالتزام بالمواصفات الفنية والاشتراطات في كل أقسام السفينة والأنظمة البحرية المتعلقة بأمن وسلامة السفن التي تحددها الوزارة والجهات الأخرى.

٦- أن تتوفر في السفينة غرفة قيادة، وغرفة محركات، وسكن الطاقم بحيث لا يقل ارتفاع الغرف من الداخل عن (١,٩) متر واحد وتسعة أعشار المتر.

٧- أن يسمح بتصميم سطح السفينة بسهولة وحركة الطاقم.

٨- الالتزام بتوفير الأجهزة والمعدات المساعدة لجميع طرق الصيد المصرح للسفينة باستخدامها.

٩- ألا يقل ارتفاع الحواجز الجانبية (السياج) للسفينة عن (٧٠) سبعين سنتيمترا. وفي جميع الأحوال، يتم تحديد كمية الثروة المائية الحية المسموح بصيدها ونوع المعدات وطرق الصيد المصرح باستخدامها من قبل الوزارة بناء على الطول الإجمالي للسفينة.

#### المادة ( ٦٩ )

تحدد السلطة المختصة حصص الصيد السنوية لكل سفينة صيد حاصلة على ترخيص الصيد التجاري، وعدد تراخيص سفن الصيد التجاري المصرح بها لكل شركة.

#### المادة ( ٧٠ )

يجب على مالك أو ربان سفينة الصيد التجاري الالتزام بالمعدات المستخدمة في الصيد البحري وأنواع وكميات الثروة المائية الحية المسموح بصيدها والمحددة في ترخيص السفينة، ويجب على المرخص له عند اكتمال صيد الحصة السنوية المقررة لكل سفينة قبل نهاية المدة المحددة للترخيص التوقف عن الصيد فوراً، كما يجب عليه الالتزام بإنزال الثروة المائية الحية المصادة في موانئ الصيد أو مواقع الإنزال التي تحددها السلطة المختصة.

### المادة ( ٧١ )

يحظر على سفن الصيد الأجنبية ممارسة الصيد في مياه الصيد العمانية إلا بوجود شراكة عمانية والحصول على التراخيص اللازمة لذلك، ولا يجوز للمؤسسات والشركات العمانية استخدام سفن صيد أجنبية أو غير مملوكة بالكامل لعمانيين إلا بترخيص مسبق من السلطة المختصة، يحدد فيه أنواع وكميات الثروة المائية الحية المسموح بصيدها، والمدة والمناطق والأعماق التي يجوز الصيد فيها، وأي اشتراطات أخرى تحددها السلطة المختصة.

### المادة ( ٧٢ )

يجب على الشركة العمانية في حالة استقدام سفينة صيد تجاري من خارج سلطنة عمان إخطار السلطة المختصة بكمية ونوع الثروة المائية الحية الموجودة في مخازن السفينة، ويتم احتساب وخصم أي كمية من الثروة المائية الحية لم يتم الإعلان عنها من الحصص السنوية المرخص فيها للشركة باعتبار أن صيدها تم في مياه الصيد العمانية، وذلك مع عدم الإخلال بحق السلطة المختصة باتخاذ الإجراءات القانونية طبقاً لأحكام القانون.

### المادة ( ٧٣ )

- يجب على الشركة العمانية عند استئجار سفن صيد تجاري أجنبية الالتزام بالآتي:
- ١- الحصول على الموافقة المبدئية من السلطة المختصة قبل استقدام سفينة الصيد التجاري.
  - ٢- يجب أن تكون سفينة الصيد التجاري الأجنبية مطابقة للمواصفات الفنية المعتمدة، ومستوفية لشروط ضبط الجودة، والحصول على التراخيص اللازمة من جهات الاختصاص في سلطنة عمان.
  - ٣- تقديم نسخة معتمدة ومصدقة من جهات الاختصاص لعقد الإيجار المبرم بين الشركة العمانية ومالك سفينة الصيد التجاري الأجنبية أو وكيلها المعتمد، طبقاً للشروط التي تحددها السلطة المختصة.

#### المادة ( ٧٤ )

يجب على سفن الصيد التجاري المرخصة لصيد أسماك التونة في منطقة أعالي البحار الالتزام بالضوابط والاشتراطات الصادرة عن هيئة مصائد أسماك التونة في المحيط الهندي بما فيها تقديم تقرير بيانات الإنتاج لدولة العلم، ودولة الاستئجار - في حال استئجار السفينة - والهيئة، والامتثال لعمليات التفتيش والرقابة المقررة من قبل الهيئة.

#### المادة ( ٧٥ )

يحظر على سفن الصيد الأجنبية غير المرخصة من قبل السلطة المختصة دخول موانئ سلطنة عمان وإنزال وتسويق وبيع الثروة المائية الحية ومنتجاتها إلا بعد الحصول على موافقة بذلك من السلطة المختصة، وتحدد في الموافقة الشروط والوثائق المقررة على السفينة وبما يتفق مع الضوابط المقررة في المعاهدات والاتفاقيات الدولية التي انضمت إليها أو صادقت عليها سلطنة عمان، وخطة العمل الوطنية لمنع الصيد غير القانوني (IUU).

#### المادة ( ٧٦ )

يجب على المرخص له في ممارسة نشاط الصيد التجاري قبل البدء في عملية الصيد تقديم برنامج للسلطة المختصة موضحاً به مدد وعدد رحلات الصيد المتوقعة لكل سفينة خلال العام الواحد.

#### المادة ( ٧٧ )

يجب على المرخص له في ممارسة نشاط الصيد التجاري الالتزام بنظام التسويق المقرر من قبل السلطة المختصة.

#### المادة ( ٧٨ )

تقوم السلطة المختصة بتكليف مراقبين وباحثين للقيام بأعمال الرقابة والبحث العلمي على متن سفن الصيد التجاري، ويجب على ملاك هذه السفن توفير السكن والمعيشة وتحمل بدلات السفر المستحقة حسب الفئات التي تحددها السلطة المختصة، وتقديم التسهيلات اللازمة لهم، بما في ذلك السماح لهم باستخدام الأجهزة والمعدات التي تمكنهم من أداء مهامهم.

### المادة ( ٧٩ )

يجب على ربان سفينة الصيد التجاري التقيد بالمدة المحددة لرحلة الصيد والمبينة في ترخيص الإبحار المخصص لكل رحلة، ويجوز للوزارة بالتنسيق مع جهات الاختصاص اتخاذ الإجراءات اللازمة لإجبار السفينة للعودة في نهاية المدة المحددة للرحلة.

### المادة ( ٨٠ )

يحظر على سفن الصيد التجاري التزود بالوقود والمحروقات وأي مستلزمات أخرى في عرض البحر، إلا في الحالات الطارئة وبعد الحصول على موافقة جهات الاختصاص.

### المادة ( ٨١ )

يجب على المؤسسات والشركات المسؤولة بالتضامن مع الربان في حال وقوع تسرب زيتي من سفن الصيد اتخاذ التدابير والضوابط الآتية:

- ١- إبلاغ الوزارة وجهات الاختصاص بوقوع التسرب الزيتي لوضع آلية للتعامل مع التسرب الواقع وتقييمه وإقرار الأساليب المناسبة لمعالجته.
- ٢- اتباع الخطة المعتمدة من جهات الاختصاص لمعالجة التلوث الزيتي.
- ٣- اتخاذ التدابير اللازمة لمنع انتشار التسرب بالتنسيق مع جهات الاختصاص.

### المادة ( ٨٢ )

يجب على سفينة الصيد التجاري عند الإبحار في رحلات الصيد الالتزام بالآتي:

- ١- إرسال تقرير يومي يحدد فيه موقع السفينة ومسارها من حيث خطوط الطول والعرض.

- ٢- ضمان أن تكون أجهزة وأنظمة الاتصال والملاحة والرقابة في السفينة تعمل بشكل جيد ويصل مداها إلى غرفة العمليات الخاصة بالسلطة المختصة من أي موقع للصيد، حسب قناة الاتصال المحددة من قبل جهات الاختصاص.

وفي حالة تعطل أجهزة الاتصال والمراقبة لأي سبب لأكثر من (٤٨) ثمان وأربعين ساعة، يجب على السفينة التوجه لأقرب ميناء لإصلاح العطل، مع إخطار السلطة المختصة بذلك.

### المادة ( ٨٣ )

يحظر على سفن الصيد التجاري صيد الثروة المائية الحية الآتية:

١- القشريات.

٢- الرخويات.

٣- أسماك الكنعد.

٤- أسماك القرش المحظور صيدها قانونا.

٥- أي أنواع أخرى تحددها السلطة المختصة.

وفي حالة وقوع أي من هذه الأنواع عرضا في شباك ومعدات الصيد، يجب إعادتها فورا إلى البحر إذا كانت حية، مع إخطار السلطة المختصة بتلك الأنواع وكمياتها وكيفية التصرف فيها.

### المادة ( ٨٤ )

يجب على المرخص له في الصيد التجاري سداد الرسم المقرر على حصة الصيد التجاري المرخص فيها، وفقا للضوابط الآتية:

١- تقديم ضمان مصرفي غير مشروط ساري المفعول لمدة (١٤) أربعة عشر شهرا باسم الوزارة، بنسبة (٤٠٪) أربعين في المائة من قيمة الرسوم المستحقة عن كمية ونوعية الثروة المائية المصروح بها سنويا للسفينة.

٢- تحدد نسبة الرسم بـ (٦٪) ستة في المائة عند استخدام سفن صيد عمانية، و(١٢٪) اثني عشر في المائة عند استخدام سفن صيد أجنبية، محسوبة من قيمة كميات الصيد الفعلية في حدود الكميات المصروح بها، على أساس سعر الطن لكل نوع من الثروة المائية الحية وفقا للأسعار المحددة من قبل السلطة المختصة.

٣- يكون السداد الفعلي للرسم على دفعتين، الأولى فور انتهاء (٦) الستة أشهر الأولى من الترخيص، والثانية عند انتهاء مدة الترخيص أو عند اكتمال صيد الحصة السنوية المصروح بها أيهما أسبق، على أن يكون استيفاء الرسم في حدود الكميات الفعلية التي تم صيدها.

٤- في حالة عدم سداد الرسم أو جزء منه، تتم مصادرة الضمان المصرفي بما يساوي قيمة المبلغ مستحق السداد، ويجب على المرخص له تكملة الضمان إلى قيمته الأصلية خلال (٧) سبعة أيام من تاريخ المصادرة، وإلا جاز للسلطة المختصة إلغاء الترخيص.

#### المادة ( ٨٥ )

يجب على المرخص له إخطار السلطة المختصة بموعد وصول سفينة الصيد التجاري إلى الميناء قبل (٧٢) اثنتين وسبعين ساعة من انتهاء رحلة الصيد.

#### المادة ( ٨٦ )

يجب على ربان سفينة الصيد التجاري تقديم تقرير الإنتاج إلى السلطة المختصة عن كل رحلة صيد فور وصول السفينة إلى الميناء على النماذج المعدة من قبل السلطة المختصة لهذا الغرض، قبل قيام فريق مراقبة الإنتاج والإنزال بمباشرة عمله، متضمنا البيانات الآتية:

- ١- عدد مرات الصيد في كل يوم.
- ٢- المواقع التي تم الصيد فيها، وعدد مرات الصيد في كل موقع.
- ٣- كمية الثروة المائية الحية التي تم صيدها في كل موقع، وأنواعها، وأصنافها، وأوزانها.
- ٤- قياس وأبعاد وسعة كل مخزن من المخازن الموجودة في السفينة، وما تحويه من كميات أسماك السطح الكبيرة وأنواعها وأحجامها وأصنافها.

#### المادة ( ٨٧ )

يجب على المرخص له في الصيد التجاري وضع الثروة المائية الحية ومنتجاتها في عبوات مناسبة طبقا للمواصفات المنصوص عليها في هذه اللائحة مع مراعاة طرق الصيد المستخدمة وطرق الحفظ على متن السفينة، على ألا يزيد وزن العبوة الواحدة على (٢٥) خمسة وعشرين كيلو جراما، شريطة أن يكون وزن العبوة موحدًا لكل نوع من الثروة المائية الحية، ويبين في تقرير الإنتاج وزن العبوة من كل صنف ونوع.

### المادة ( ٨٨ )

يجب على سفينة الصيد التجاري عند تجميد الثروة المائية الحية ومنتجاتها في السفينة مراعاة الآتي:

- ١- أن تكون أجهزة التجميد ذات كفاءة عالية، لتكون درجة حرارة منتجات الثروة المائية الحية إلى (-٤٠) أربعين درجة مئوية تحت الصفر.
- ٢- ألا تزيد درجة حرارة غرفة التخزين على (-٢٠) عشرين درجة مئوية تحت الصفر في جميع الظروف.
- ٣- أن تكون غرفة التبريد مجهزة بجهاز قياس درجة الحرارة (ثيرموميتر) في الموقع الذي تكون فيه درجة الحرارة هي الأعلى، ويوضع في مكان تسهل فيه قراءته.
- ٤- الاحتفاظ بسجل تدون فيه درجات الحرارة باستمرار، وإتاحته للسلطة المختصة عند الطلب.
- ٥- أن تكون المياه المستخدمة في التجميد مالحة ونظيفة وخالية من مصادر التلوث.
- ٦- أن تكون المياه المستخدمة في التعليب مالحة ولا تزيد درجة حرارتها على (-٩) تسع درجات مئوية تحت الصفر.

### المادة ( ٨٩ )

يباشر فريق مراقبة الإنتاج والإنزال عمله وفقا للضوابط الآتية:

- ١- فحص عينات من كل صنف من الثروة المائية الحية التي يجري إنزالها في الميناء، وذلك في أوقات متفاوتة في أثناء عملية الإنزال بحيث لا تقل نسبة العينة المأخوذة عن (٥%) خمسة في المائة من إجمالي الصنف الواحد.
- ٢- فتح العبوات وأخذ عينات عشوائية من الثروة المائية الحية للتأكد من مطابقة النوع والصنف والوزن لما هو مدون خارج العبوة.
- ٣- التحقق من مطابقة إجمالي عدد العبوات بالعدد الوارد في تقرير الإنتاج.
- ٤- التأكد من عدد العبوات في الحاوية قبل إغلاقها.

### المادة ( ٩٠ )

تتولى السلطة المختصة مسؤولية احتساب فروق الأوزان حسب نوع الثروة المائية الحية وأصنافها، ويجري مطابقتها على النماذج المعدة من قبل فريق مراقبة الإنتاج والإنزال، وتحدد فروق الأوزان على النحو الآتي:

١- يتم وزن (٥%) خمسة في المائة من عدد عبوات الثروة المائية الحية لكل نوع من أنواع المصيد لتقدير الوزن الكلي الفعلي لذلك النوع، وتستنئى الأنواع التي تقل عن (١٠) عشر عبوات والتي يتم وزنها من واقع تقرير الإنتاج.

٢- يتم خصم (١) كيلوجرام واحد من وزن العبوة.

٣- يتم جمع فروق أوزان جميع العبوات بعد الخصم وفقا للبند رقم (٢) من هذه المادة، ويحسب المتوسط الحسابي لفرق الوزن النهائي لكل نوع، ويضرب المتوسط في عدد العبوات الكلي لكل نوع لاستخلاص إجمالي فرق الوزن، ليتم على أساسه احتساب إجمالي الرسوم الواجبة عليه.

٤- يجب ألا تتجاوز نسبة فروق الأوزان القيمة المحتسبة الواردة في البند (١) من هذه المادة أو (١٠%) عشرة في المائة من إجمالي الوزن المذكور في تقرير الإنتاج أيهما أكبر، وتحسب فروق الأوزان وتضاف إلى إجمالي كمية الثروة المائية الحية التي تم صيدها في رحلة الصيد وخصمها من حصة الشركة المصريح بها، ويتم تحصيل الرسوم المقررة عليها.

### المادة ( ٩١ )

يلتزم كل مرخص له في الصيد التجاري بتوفير العدد المناسب من العمال لكل سفينة لوزن العبوات وفحص العينات، وفقا لما تحدده السلطة المختصة.

### المادة ( ٩٢ )

يجب إنزال الثروة المائية الحية بعد كل رحلة صيد في الموانئ المحددة من قبل السلطة المختصة، وذلك تحت إشراف ورقابة فريق مراقبة الإنتاج والإنزال، ويحظر القيام بإنزال الثروة المائية الحية في عرض البحر أو خارج الميناء أو من سفينة إلى سفينة أخرى إلا بعد الحصول على موافقة السلطة المختصة.

### المادة ( ٩٣ )

لا يجوز لسفينة الصيد التجاري مغادرة الميناء للصيد أو للصيانة الدورية أو للمغادرة النهائية أو لأي سبب آخر إلا بعد تفتيشها مباشرة عند انتهاء السفينة من إنزال الحمولة من قبل فريق مراقبة الإنتاج والإنزال، وتعبئة الاستمارة وفقا للنموذج المعد من السلطة المختصة لهذا الغرض.

### المادة ( ٩٤ )

لا يجوز لسفينة الصيد التجاري مغادرة مياه الصيد دون الحصول على الموافقة اللازمة من السلطة المختصة، وفي حالة مغادرة السفينة دون موافقة، تقوم الوزارة باتخاذ الإجراءات القانونية اللازمة بما في ذلك مصادرة الضمان المصرفي، وتحصيل الرسوم المستحقة على الحصة الإجمالية المصرح بها وإلغاء ترخيص السفينة.

### المادة ( ٩٥ )

يجب على المرخص له في الصيد التجاري في حال رغبته في مغادرة سفينة الصيد التجاري مياه الصيد العمانية الالتزام بالآتي:

١- تقديم طلب بذلك موضحا فيه أسباب وتاريخ المغادرة، على النموذج المعد من السلطة المختصة لهذا الغرض.

٢- السماح لموظفي السلطة المختصة بتفتيش السفينة وإثبات كمية ونوع الثروة المائية الحية الموجودة في مخازنها قبل المغادرة.

٣- إنزال وتسليم اللوحات الخاصة بالترخيص إلى السلطة المختصة.

٤- تسليم ترخيص سفينة الصيد التجاري وتراخيص الطاقم إلى السلطة المختصة.

٥- الالتزام بمسار المغادرة الذي يجب أن تسلكه سفينة الصيد التجاري المحدد في إذن المغادرة.

٦- تشغيل الأجهزة الملاحية وأجهزة الاتصال والنظام الرقابي حتى مغادرة السفينة مياه الصيد العمانية.

٧- عدم ممارسة الصيد في مياه الصيد العمانية.

## الفصل الرابع

### تنظيم الصيد

#### الفرع الأول: أحكام مشتركة

##### المادة ( ٩٦ )

يحظر حيازة أو استخدام أي وسائل وأجهزة وأدوات تؤدي إلى جذب وتجميع أسراب الثروة المائية الحية بهدف صيدها كأجهزة الإضاءة، إلا بعد الحصول على ترخيص بذلك من السلطة المختصة، تحدد فيه شروط وضوابط الاستخدام.

##### المادة ( ٩٧ )

يحظر تداول أو حيازة أو استخدام بنادق صيد الثروة المائية الحية تحت الماء بشتى أنواعها إلا بعد الحصول على ترخيص بذلك من السلطة المختصة، وتحدد في الترخيص شروط وضوابط استخدام تلك البنادق.

##### المادة ( ٩٨ )

يحظر الصيد باستخدام الجرف القاعي.

##### المادة ( ٩٩ )

يحظر تداول أو حيازة أو استخدام شباك الدقة أو شباك الصيد المصنوعة من مادة النايلون كشباك العقرب، وشباك المنشول.

##### المادة ( ١٠٠ )

يحظر استخدام شباك الصيد في مسافة لا تقل عن (٢) ميلين بحريين في جميع الاتجاهات في مناطق نمو أشجار القرم، والشعاب المرجانية، والجزر، والأخوار ومدخلها، ومواقع الشعاب الصناعية (الشدود)، والجبال البحرية، ومعدات الصيادين الثابتة وغير الثابتة، والمحميات المائية، ومدخل وأحرامات الموانئ.

#### الفرع الثاني: تنظيم استخدام شباك الضاغية

##### المادة ( ١٠١ )

يجب على المرخص له في استخدام شباك الضاغية الالتزام بالصيد في المواقع المحددة له في الترخيص، كما يلتزم ببقائه في تلك المواقع خلال جميع مراحل الصيد.

### المادة ( ١٠٢ )

يحظر استخدام شباك الضاغية من وقت غروب الشمس حتى شروقها، وللسلطة المختصة تحديد موسم صيد كل نوع من الأنواع المستهدف صيدها بشباك الضاغية في كل محافظة ساحلية.

### المادة ( ١٠٣ )

يجوز التقدم بطلب الحصول على ترخيص لأكثر من نوع واحد من أنواع شباك الضاغية، ويحدد في الترخيص تلك الأنواع.

### المادة ( ١٠٤ )

لا يجوز تقديم طلب للحصول على أكثر من ترخيص واحد لكل نوع من أنواع شباك الضاغية، ويحدد في الترخيص نوعها.

### المادة ( ١٠٥ )

لا يجوز للمرخص له في استخدام شباك الضاغية التصرف في الترخيص بأي نوع من أنواع التصرفات إلا بعد الحصول على موافقة كتابية من السلطة المختصة، وفي حال وفاة المرخص له يجوز نقل الترخيص باسم الورثة، على أن يقدم الورثة إلى السلطة المختصة طلب نقل الترخيص إليهم خلال (١٨٠) مائة وثمانين يوماً من تاريخ الوفاة، ويعتبر الترخيص ملغى بانقضاء هذه المدة دون تقديم الطلب، ما لم يقدم الورثة عذراً تقبله السلطة المختصة، ويعين الورثة شخصاً من بينهم يتولى إدارة وتشغيل شباك الضاغية نيابة عنهم ويكون مسؤولاً عنها أمام السلطة المختصة.

### المادة ( ١٠٦ )

يجب على المرخص له في استخدام شباك الضاغية الالتزام بالآتي:

١- ألا يزيد طول حبال السحب المتصلة بالشباك (البرامة) التي تستخدم لسحب شباك الضاغية إلى الشاطئ على (٢٠٠) مائتي متر، قياساً من عند أول نقطة تشبك فيها حبال السحب (البرامة) مع شباك الضاغية في كل من جانبيها إلى نقطة التقاء الماء باليابسة.

٢- يجب أن تكون شبكة الضاغية مصنوعة بشكل كامل من خيوط الغزل متعددة الفتلات.

المادة ( ١٠٧ )

يجب أن تتوفر في شباك الضاغية الشروط والمواصفات الآتية:

١- ضاغية صيد الأسماك البرية:

أ- بالنسبة لكيس الشبكة (القطين):

- ألا يقل قياس فتحة عين كيس الشبكة عن (١٢) اثني عشر مليمترا.

- ألا يزيد طولها على (١٥) خمسة عشر مترا.

- ألا يزيد عرضها (العمق) على (١٠) عشرة أمتار.

ب- بالنسبة لجانبي شباك الضاغية (الجناحين):

- ألا يقل قياس فتحة العين في الجانب الواحد عن (٤٠) أربعين مليمترا.

- ألا يزيد طول الجانب الواحد على (٥٠٠) خمسمائة متر.

- ألا يزيد عرض الجانب الواحد (العمق) على (١٠) عشرة أمتار.

٢- ضاغية صيد أسماك السردين (العومة):

أ- بالنسبة لكيس الشبكة (القطين):

- ألا يقل قياس فتحة عين كيس الشبكة عن (٢٥) خمسة وعشرين مليمترا.

- ألا يزيد طولها على (١٥) خمسة عشر مترا.

- ألا يزيد عرضها (العمق) على (١٥) خمسة عشر مترا.

ب- بالنسبة لجانبي شباك الضاغية (الجناحين):

- ألا يقل قياس فتحة العين في الجانب الواحد عن (٨٠) ثمانين مليمترا.

- ألا يزيد طول الجانب الواحد على (٥٠٠) خمسمائة متر.

- ألا يزيد عرض الجانب الواحد (العمق) على (١٥) خمسة عشر مترا.

٣- ضاغية صيد أسماك السطح الصغيرة الأخرى (الضلعة وغيرها من أسماك

السطح الصغيرة):

أ- بالنسبة لكيس الشبكة (القطين):

- ألا يقل قياس فتحة عين كيس الشبكة عن (٤٠) أربعين مليمترا.
- ألا يزيد طولها على (١٨) ثمانية عشر مترا.
- ألا يزيد عرضها (العمق) على (١٥) خمسة عشر مترا.
- ب- بالنسبة لجانبي شباك الضاغية (الجانحين):
- ألا يقل قياس فتحة العين في الجانب الواحد عن (١٢٠) مائة وعشرين مليمترا.
- ألا يزيد طول الجانب الواحد على (٧٠٠) سبعمائة متر.
- ألا يزيد عرض الجانب الواحد (العمق) على (١٥) خمسة عشر مترا.

#### المادة ( ١٠٨ )

يجب على المرخص له في استخدام شباك الضاغية استخدامها على مسافة لا تزيد على (١٥٠٠) ألف وخمسمائة متر من الشاطئ، وفي حدود العمق المصرح به، وفقا لظروف وحالة المخزون السمكي في كل محافظة أو ولاية.

#### المادة ( ١٠٩ )

يحظر استخدام شباك الضاغية لصيد أسماك القاع وأسماك السطح غير المستهدف صيدها، ويجب ألا تزيد نسبة أنواع الأسماك غير المستهدفة- والتي يتم صيدها عرضا في كل عملية صيد - على:

- ١- (١٠٪) عشرة في المائة من أسماك القاع من إجمالي وزن الكمية التي تم صيدها.
- ٢- (٣٠٪) ثلاثين في المائة من أسماك السطح الكبيرة من إجمالي وزن الكمية التي تم صيدها.

#### المادة ( ١١٠ )

يحظر استخدام القوارب لسحب شباك الضاغية إلى جهة الشاطئ.

#### المادة ( ١١١ )

يحظر ترك وإلقاء ورمي الثروة المائية الحية، ومخلفات عملية الصيد بشباك الضاغية في البحر أو على الشاطئ بعد الانتهاء من الصيد.

### المادة ( ١١٢ )

يجب على المرخص له في استخدام شباك الضاغية تقديم بيان بكميات وأنواع الثروة المائية الحية التي تم صيدها خلال الموسم، على النموذج المعد لذلك من قبل السلطة المختصة.

### الفرع الثالث: تنظيم استخدام الأقفاص

### المادة ( ١١٣ )

يحظر على قوارب وسفن الصيد حيازة واستخدام الأقفاص (الدوابي/الجراجير) في ولايات محوت والدقم والجازر ومصيرة في المنطقة المحصورة بين خط الطول (٠٠,٦٠) درجة شرقا وخطي العرض (٠٠,١٨) إلى (٠٠,٢١) درجة شمالا، وعلى بعد لا يقل عن (٨) ثمانية أميال بحرية من الشاطئ وعمق لا يقل عن (٥٠) خمسين مترا.

### المادة ( ١١٤ )

يحظر استخدام الأقفاص (الدوابي/الجراجير) في مواقع الشعاب المرجانية ومناطق نمو أشجار القرم والأخوار ومدخلها ومواقع شباك الصيادين الثابتة (المناصب) وموانئ الصيد البحري والمواقع البحرية المحمية والمواقع البحرية المحظور الصيد فيها.

### المادة ( ١١٥ )

يحدد في ترخيص الصيد بالأقفاص (الدوابي/الجراجير) العدد المصرح به من الأقفاص سنويا لكل قارب وسفينة صيد وفقا للآتي:

- ١- قوارب الصيد الحرفي: (٤٠) أربعون قفصا لكل قارب كحد أقصى.
- ٢- قوارب الصيد المتطورة: (٦٠) ستون قفصا لكل قارب كحد أقصى.
- ٣- سفن الصيد الحرفي والساحلي: (٧٥) خمسة وسبعون قفصا لكل سفينة كحد أقصى.
- ٤- سفن الصيد التجاري: (١٠٠) مائة قفص لكل سفينة كحد أقصى.

### المادة ( ١١٦ )

يجب على سفن الصيد الحرفي والساحلي استخدام الأقفاص (الدوابي/الجراجير) على مسافة لا تقل عن (١٢) اثني عشر ميلا بحريا من الشاطئ وعلى عمق لا يقل عن (٥٠) خمسين مترا، ويجب على سفن الصيد التجاري استخدام الأقفاص (الدوابي/الجراجير) على مسافة لا تقل عن (٥٠) خمسين ميلا بحريا من الشاطئ وعلى عمق لا يقل عن (٨٠) ثمانين مترا. واستثناء من حكم هذه المادة، يكون استخدام الأقفاص (الدوابي/الجراجير) في محافظة مسندم وفقا لما تحدده السلطة المختصة في الترخيص.

### المادة ( ١١٧ )

يجب على المرخص له في استخدام الأقفاص (الدوابي/الجراجير) الالتزام بالآتي:

- ١- أن تكون الأقفاص مصنوعة من مواد غير مضرّة بالبيئة البحرية.
- ٢- ألا يزيد قطر قاعدة القفص ذي الشكل نصف الدائري على (٣٠٠) ثلاثمائة سنتيمتر أو أحد أضلاع قاعدة القفص من الأشكال الأخرى على (١٥٠) مائة وخمسين سنتيمترا.
- ٣- ألا يزيد ارتفاع القفص على (١٥٠) مائة وخمسين سنتيمترا.
- ٤- أن يحتوي القفص على فتحة دائرية لا يقل قطرها عن (١٠) عشرة سنتيمترات من الجهة المقابلة لدخل القفص تخصص لخروج صغار الأسماك.
- ٥- عدم تغطية القفص بأي مواد أو إدخال أي إضافات تغير من مواصفات القفص.
- ٦- وضع وتثبيت الرمز والعلامة المميزة الصادرة عن السلطة المختصة بشكل محكم في مكان بارز على كل قفص من الأقفاص المصرح باستخدامها، كما يجب وضع علامة طافية على القفص مثبت عليها البيانات الخاصة بالترخيص.
- ٧- التقيد باستخدام العدد المصرح به من الأقفاص، والإبلاغ عن عدد الأقفاص التي يتم فقدانها، ويجوز للسلطة المختصة منح قفص بدل فاقد أو تالف بعد إثبات ذلك.

## الفرع الرابع: تنظيم استخدام شباك الهيال

### المادة ( ١١٨ )

يحظر استخدام شباك الهيال من وقت شروق الشمس، حتى غروبها.

### المادة ( ١١٩ )

يجب على المرخص له في استخدام شباك الهيال الالتزام بالآتي:

١- استخدام شباك الهيال بالمواصفات الآتية:

- أ- ألا يزيد طول شبكة الهيال على (١) كيلو متر واحد لجميع قطع الشباك المستخدمة بواسطة قوارب الصيد، وعلى (٢,٥) كيلو مترين ونصف لجميع قطع الشباك المستخدمة بواسطة سفن الصيد الحرفي والساحلي.
  - ب- ألا يزيد الطول الإجمالي لجميع قطع الشباك المحملة على ظهر القارب، أو السفينة على الطول الإجمالي المصرح به.
  - ج- ألا يزيد ارتفاع الشبكة على (٢٠) عشرين مترا.
  - د- ألا يقل قياس فتحة عين الشبكة عن (٩٥) خمسة وتسعين مليمترا.
- ٢- وضع علامات ضوئية مميزة على الشباك، على أن تكون عاكسة لموجات الرادار مبينا بها رقم القارب أو السفينة، ورقم الترخيص.
  - ٣- استخدام جهاز لتحذير وإبعاد السلاحف والحيتان والثدييات البحرية من الوقوع في شباك الهيال، وفق ما تحدده السلطة المختصة.
  - ٤- اتخاذ الإجراءات والاحتياطات اللازمة لتفادي الإضرار بشباك ومعدات الصيادين الآخرين.

### المادة ( ١٢٠ )

يجب على المرخص له في استخدام شباك الهيال الالتزام بالصيد في المواقع المحددة في الترخيص، وفقا للآتي:

- ١- لقوارب الصيد في محافظتي مسقط، وجنوب الشرقية، أن يكون على مسافة لا تقل عن (٥) خمسة أميال بحرية من الشاطئ وعمق لا يقل عن (٥٠) خمسين مترا.

٢- لقوارب الصيد في محافظات ظفار وشمال الباطنة وجنوب الباطنة والوسطى، أن يكون على مسافة لا تقل عن (٧) سبعة أميال بحرية من الشاطئ، وعمق لا يقل عن (٥٠) خمسين مترا.

٣- لسفن الصيد الحرفي والساحلي، في محافظات مسقط ووظفار وجنوب الشرقية، أن يكون على مسافة لا تقل عن (١٢) اثني عشر ميلا بحريا من الشاطئ.

٤- لسفن الصيد الحرفي والساحلي، في محافظات شمال الباطنة وجنوب الباطنة والوسطى، أن يكون على مسافة لا تقل عن (١٢) اثني عشر ميلا بحريا من الشاطئ، وعمق لا يقل عن (٥٠) خمسين مترا.

٥- لقوارب الصيد، وسفن الصيد الحرفي في محافظة مسندم، تحدد المواقع في الترخيص من قبل السلطة المختصة.

#### المادة ( ١٢١ )

يجب ألا تتجاوز نسبة الأسماك القاعية التي يتم صيدها عرضا باستخدام شباك الهيال (٥٠٪) خمسة في المائة من إجمالي كمية الأسماك المصادة في كل عملية صيد.

#### الفرع الخامس: تنظيم استخدام الشباك الخيشومية القاعية

#### المادة ( ١٢٢ )

يحظر على سفن الصيد التجاري حيازة واستخدام الشباك الخيشومية القاعية.

#### المادة ( ١٢٣ )

يحظر على قوارب الصيد استخدام الشباك الخيشومية القاعية خلال موسم صيد الشارخة في محافظات ظفار وجنوب الشرقية والوسطى.

#### المادة ( ١٢٤ )

يحظر على سفن الصيد الحرفي والساحلي استخدام الشباك الخيشومية القاعية خلال شهري أغسطس وسبتمبر من كل عام.

#### المادة ( ١٢٥ )

يحظر استخدام الشباك الخيشومية القاعية لصيد القشريات كالروبيان والشارخة وسرطان البحر، والرخويات كالحبار والأخطبوط.

## المادة ( ١٢٦ )

يجب على المرخص له في استخدام الشباك الخيشومية القاعية الالتزام بالآتي:

١- استخدام الشباك الخيشومية القاعية بالمواصفات الآتية:

أ- ألا يزيد الطول الإجمالي للشبكة على (١) كيلو متر واحد لجميع قطع

الشباك الخيشومية القاعية المستخدمة بواسطة قوارب الصيد، وعلى (٢,٥)

كيلو مترين ونصف لجميع قطع الشباك الخيشومية القاعية المستخدمة

بواسطة سفن الصيد الحرفي وسفن الصيد الساحلي.

ب- ألا يزيد الطول الإجمالي لجميع قطع الشباك الخيشومية القاعية المحملة

على ظهر القارب أو السفينة على الطول الإجمالي المصرح به.

ج- ألا يزيد ارتفاع الشبكة الخيشومية القاعية على (٢٠) عشرين مترا.

د- ألا يقل قياس فتحة عين الشبكة الخيشومية القاعية عن (٩٠) تسعين مليمترا

للشباك المستخدمة بواسطة قوارب الصيد، وسفن الصيد الحرفي وسفن

الصيد الساحلي.

٢- وضع علامات مميزة على الشباك الخيشومية القاعية حسبما تحدده السلطة

المختصة، مبينا بها رقم القارب أو السفينة، ورقم الترخيص.

٣- اتخاذ الإجراءات والاحتياطات اللازمة لتفادي وقوع السلاحف والثدييات البحرية

وأي أنواع بحرية محظور صيدها في الشباك الخيشومية القاعية، وإعادتها فورا

إلى البحر في حال وقوعها في الشباك الخيشومية القاعية.

## المادة ( ١٢٧ )

يجب على المرخص له في استخدام الشباك الخيشومية القاعية الالتزام بالصيد في المواقع

المرخص فيها في جميع المحافظات وفقا للآتي:

١- لقوارب الصيد، على مسافة لا تقل عن (٣) ثلاثة أميال بحرية من الشاطئ، وعمق

لا يقل عن (٥٠) خمسين مترا.

٢- لسفن الصيد الحرفي، على مسافة لا تقل عن (٧) سبعة أميال بحرية من الشاطئ وعمق لا يقل عن (٥٠) خمسين مترا.

٣- لسفن الصيد الساحلي، على مسافة لا تقل عن (١٢) اثني عشر ميلا بحريا من الشاطئ، وعمق لا يقل عن (٥٠) خمسين مترا.

٤- لقوارب وسفن الصيد في محافظة مسندم تحدد مواقع الصيد بها في الترخيص الصادر من قبل السلطة المختصة.

#### المادة ( ١٢٨ )

يجب ألا تتجاوز نسبة الثروة المائية الحية الأخرى غير المستهدف صيدها بالشباك الخيشومية القاعية والتي يتم صيدها عرضا (٥%) خمسة في المائة من إجمالي كمية الثروة المائية الحية المصادة في كل عملية صيد.

#### المادة ( ١٢٩ )

يحظر رمي الشباك الخيشومية القاعية التالفة في البحر أو التخلص منها إلا في المواقع المحددة من قبل جهات الاختصاص.

#### الفرع السادس: تنظيم استخدام شباك المنصب الثابتة

#### المادة ( ١٣٠ )

يجب على المرخص له في استخدام شباك المنصب الثابتة الالتزام بالآتي:

١- استخدام شباك المنصب الثابتة بالمواصفات الآتية:

أ- ألا يزيد طول الشباك على (١٥٠) مائة وخمسين مترا.

ب- ألا يزيد عرض الشباك على (١٢) اثني عشر مترا.

ج- ألا تقل فتحة عين الشباك عن (٦٠) ستين مليمترا.

د- أن تكون الشباك خيشومية متعددة الفتلات، مصنوعة من خيوط النايلون،

ولا يقل سمك الخيط فيها عن (٢٤) أربعة وعشرين مليمترا.

٢- أن يتم الصيد في المواقع البحرية المحددة في الترخيص بمساحة لا تزيد على (١٥٠) مائة وخمسين مترا مربعا.

## الفرع السابع: تنظيم إنشاء الشعاب الصناعية (الشدود)

### المادة ( ١٣١ )

يجوز للسلطة المختصة فتح وإغلاق باب تقديم طلبات الحصول على تراخيص إنشاء الشعاب الصناعية (الشدود)، ولها تحديد عدد التراخيص المسموح بمنحها لكل صياد وإجمالي عدد التراخيص التي تمنح في كل منطقة صيد، وفقا لظروف كل منطقة من مناطق الصيد الحرفي، ويتم تجديد التراخيص الممنوحة بعد معاينة الشدود من قبل المختصين والتأكد من مطابقتها للمواصفات المقررة.

### المادة ( ١٣٢ )

تتولى السلطة المختصة دراسة طلب إنشاء الشعاب الصناعية (الشدود)، ولها في سبيل ذلك معاينة الموقع المحدد في الطلب لإنشاء الشعاب الصناعية (الشدود) للتأكد من صحة المعلومات الواردة في الطلب، واستيفائه جميع الشروط والضوابط والمواصفات المنصوص عليها في هذه اللائحة.

وتصدر السلطة المختصة الموافقة المبدئية لمدة (٦٠) ستين يوما لإنشاء الشعاب الصناعية (الشدود) وتحديد مواصفاتها، كما تقوم بمتابعة تنفيذ عمليات الإنشاء للتحقق من مطابقتها للمواصفات والشروط المحددة في هذه اللائحة.

### المادة ( ١٣٣ )

إذا لم يستوف طلب إنشاء الشعاب الصناعية (الشدود) الشروط والمواصفات المنصوص عليها في هذه اللائحة، يجوز للسلطة المختصة رفض الطلب أو منح مقدم الطلب مهلة زمنية أخرى لا تزيد على (٣٠) ثلاثين يوما لاستيفاء الشروط والمواصفات.

### المادة ( ١٣٤ )

يصدر الترخيص النهائي بإنشاء الشعاب الصناعية (الشدود) بعد المعاينة والتحقق من اكتمال تشييد الشعاب الصناعية (الشدود) ومطابقتها للشروط والمواصفات المنصوص عليها في هذه اللائحة.

### المادة ( ١٣٥ )

يجب على المرخص له في إنشاء الشعاب الصناعية (الشدود) الالتزام بالآتي:

١- ألا تكون المواد المستخدمة في إنشاء الشعاب الصناعية (الشدود) من المواد التي قد تسبب تلوثا في البيئة البحرية أو قد تضر بالثروة المائية الحية أو قد تعيق الملاحة البحرية، وعلى الأخص المواد الآتية:

أ- أسطوانات الغاز.

ب- الأسلاك الشائكة.

ج- الهياكل المعدنية والمحركات والبراميل ومخلفات القوارب والسفن المهملة المصنوعة من الحديد.

د- الإطارات المطاطية للمركبات والآليات والألياف الزجاجية والمواد البلاستيكية.

٢- إنشاء الشعاب الصناعية (الشدود) في الموقع والإحداثيات المحددة من السلطة المختصة.

٣- استخدام الشعاب الصناعية (الشدود) بالمواصفات الآتية:

أ- ألا تزيد مساحة قاعدة الشعاب الصناعية (الشدود) على (٣٠) ثلاثين مترا مربعا.

ب- أن يكون موقع الشعاب الصناعية (الشدود) على مسافة لا تقل عن (٢٠٠٠) ألفي متر من الشاطئ وعمق يتراوح بين (١٥) خمسة عشر مترا إلى (٤٥) خمسة وأربعين مترا.

ج- ألا تقل المسافة بين كل شد وآخر عن (٥٠٠) خمسمائة متر في جميع الاتجاهات.

د- ألا يزيد ارتفاع الشعاب الصناعية (الشدود) على ثلث العمق المقام فيه.

هـ- أن تثبت على الشعاب الصناعية (الشدود) علامات عائمة وعاكسة للضوء تبين موقع الشد لضمان سلامة الملاحة البحرية.

### المادة ( ١٣٦ )

يجوز للسلطة المختصة في حالة مخالفة الشعاب الصناعية (الشدود) للشروط والمواصفات المحددة في هذه اللائحة إلغاء الترخيص أو منح صاحب الترخيص مهلة زمنية أخرى لا تزيد على (٣٠) ثلاثين يوما لتصحيح أوضاع الشعاب الصناعية (الشدود).

#### المادة ( ١٣٧ )

يجب على المرخص له في إنشاء الشعاب الصناعية (الشدود) في حالة عدم رغبته في استغلالها إخطار السلطة المختصة بذلك لأخذ موافقتها على أن تحدد السلطة المختصة آلية إزالتها أو التصرف فيها.

#### المادة ( ١٣٨ )

يجوز للورثة في حال وفاة المرخص له التقدم بطلب نقل ترخيص الشعاب الصناعية (الشدود) إليهم خلال (١٨٠) مائة وثمانين يوما من تاريخ الوفاة، ويعتبر الترخيص ملغى بانقضاء هذه المدة دون تقديم الطلب، ما لم يقدم الورثة عذرا تقبله السلطة المختصة، ويعين الورثة شخصا من بينهم يتولى إدارة واستغلال الشعاب الصناعية (الشدود) نيابة عنهم ويكون مسؤولا عنها أمام السلطة المختصة.

#### الفرع الثامن: تنظيم هواية الصيد

#### المادة ( ١٣٩ )

يجب على المرخص له في ممارسة هواية الصيد الالتزام بكافة الشروط والضوابط المنصوص عليها في هذه اللائحة.

#### المادة ( ١٤٠ )

يحظر على المرخص له في ممارسة هواية الصيد استخدام أو حيازة أي أدوات أو معدات أو طرق صيد أخرى بخلاف الصيد اليدوي بواسطة الخيط والسنارة.

#### المادة ( ١٤١ )

يحظر ممارسة هواية الصيد في الفترة ما بين غروب الشمس حتى وقت شروقها.

#### المادة ( ١٤٢ )

يحظر على المرخص له في ممارسة هواية الصيد، صيد وجمع أنواع الثروة المائية الحية الآتية:

١- الشارخة.

٢- الروبيان.

٣- الصفيح.

- ٤- الأصداف.
- ٥- المحاريات.
- ٦- خيار البحر.
- ٧- سرطان البحر.
- ٨- أسماك الكنعد خلال فترة الحظر المقررة لصيد أسماك الكنعد.
- ٩- أي أنواع أخرى يتم الإعلان عن حظر أو تقييد صيدها.

#### المادة ( ١٤٣ )

يحظر استخدام حصيلة صيد الأسماك من ممارسة هواية الصيد لأغراض تجارية، وفي جميع الأحوال يجب ألا تتجاوز كمية الأسماك المصادة خلال رحلة الصيد (٢٠) عشرين كيلو جراما لكل مرخص له، ويجب تسجيل أنواع وكميات الأسماك التي تم صيدها خلال الرحلة على النموذج المعد لهذا الغرض من قبل السلطة المختصة، وتقديمه للموظف المختص عند الطلب.

#### المادة ( ١٤٤ )

يجب على المرخص له الالتزام بممارسة هواية الصيد في المواقع المرخص فيها، والمحددة في الترخيص.

#### المادة ( ١٤٥ )

يحظر على المرخص له في ممارسة هواية الصيد مزاحمة الصيادين الحرفيين في أي موقع داخل منطقة الصيد.

#### المادة ( ١٤٦ )

يحظر على المرخص له في ممارسة هواية الصيد، الصيد في المواقع الآتية:

- ١- المحميات المائية.
- ٢- الخيران ومدخلها.
- ٣- الموانئ التجارية وموانئ الصيد وأحرامات تلك الموانئ.
- ٤- مناطق نمو أشجار القرم.
- ٥- مواقع الشعاب الصناعية (الشدود).

٦- منشآت النفط والغاز.

٧- المواقع العسكرية والأمنية.

٨- أي مواقع أخرى تحددها جهات الاختصاص.

#### المادة ( ١٤٧ )

في حالة ممارسة الهاوي الضرد لهواية الصيد عن طريق الأندية البحرية والسفن السياحية المسجلة لهذا الغرض، يجب على النادي والسفن السياحية التأكد من حصوله على الترخيص اللازم في كل رحلة بحرية ينظمها النادي والسفن السياحية، وفقا لهذه اللائحة.

#### المادة ( ١٤٨ )

يجب على المرخص له في ممارسة هواية الصيد، الصيد بالقوارب والسفن المسجلة لهذا الغرض، والإبحار من أحد الموانئ، أو الأندية السياحية البحرية المسجلة لدى جهات الاختصاص، والعودة إلى الميناء أو النادي البحري ذاته، باستثناء الحالات الطارئة. ويجوز للسلطة المختصة الموافقة على تحديد مسار القارب أو السفينة من حيث الخروج من الميناء والعودة إليه أو لميناء آخر حسب البرنامج السياحي المقدم من المرخص له.

### الفصل الخامس

## حماية وتنمية الثروة المائية الحية

### الفرع الأول: أحكام عامة

#### المادة ( ١٤٩ )

على السلطة المختصة وضع الخطط والتدابير والبرامج والشروط والضوابط اللازمة لإدارة واستغلال الثروة المائية الحية وضمان الصيد الرشيد والأنشطة المرتبطة به، ورفعها إلى الوزير للاعتماد، على أن تتضمن على وجه الخصوص الآتي:

١- المواقع التي يمنع فيها الصيد بصفة مؤقتة أو دائمة.

٢- مواقع إنزال الثروة المائية الحية.

٣- المسافات والأعماق التي يحظر الصيد فيها.

- ٤- أنواع الثروة المائية الحية الممنوع صيدها.
- ٥- مواسم صيد بعض أنواع الثروة المائية الحية.
- ٦- كميات وأنواع الثروة المائية الحية التي يصرح بصيدها في مواسم معينة.
- ٧- جودة الثروة المائية الحية، وشروط حفظها وتداولها.
- ٨- الأجهزة والمعدات والطرق المصرح باستخدامها في الصيد، وتلك المحظور استخدامها.
- ٩- الإجراءات والاحتياطات التي يجب على السفن اتخاذها لحماية الثروة المائية الحية.
- ١٠- البيانات والمعلومات التي يتعين على العاملين في مهنة الصيد والأنشطة المرتبطة بها تزويد السلطة المختصة بها، وتنظيم السجلات والمستندات التي يجب عليهم الاحتفاظ بها.
- ١١- التنسيق مع جهات الاختصاص فيما يتعلق بالاشتراطات والضوابط العامة التي يجب مراعاتها عند إقامة المصانع والمختبرات في المواقع القريبة من المياه الداخلية أو مياه الصيد وأي أماكن أخرى.
- ١٢- مواصفات قوارب وسفن الصيد وشروط السلامة الخاصة بها.

#### المادة ( ١٥٠ )

يجب على الصيادين وربابنة قوارب وسفن الصيد إعادة صغار الثروة المائية الحية فوراً إلى البحر إن وجدت بين الثروة المائية الحية المصادة.

#### المادة ( ١٥١ )

يحظر صيد أو تداول الثروة المائية الحية الواردة في الملحق رقم (٤) من هذه اللائحة والتي يقل طولها الكلي عن الطول الكلي الأدنى الموضح قرين كل منها، ويشمل ذلك حيازتها أو تسويقها أو بيعها أو تصديرها، واستثناء من ذلك يجوز الاحتفاظ بالثروة المائية الحية إذا لم تتجاوز (١٠٪) عشرة في المائة من إجمالي الكمية التي يتم صيدها أو تداولها في كل عملية صيد.

ويقاس الطول الكلي للثروة المائية الحية ابتداء من المسافة الفاصلة بين أقصى نقطة في مقدمة الرأس إلى نهاية الزعنفة الذيلية.

### المادة ( ١٥٢ )

يحظر جمع وبيع وتصدير المحار والأصداف إلا بترخيص من السلطة المختصة، ويحدد في الترخيص نوع المحار، والكمية والمواقع المسموح بها ومدة الترخيص، ويستثنى من ذلك الحظر الأنواع التي يصدر بتحديدتها قرار من السلطة المختصة.

### الفرع الثاني: الشارخة

### المادة ( ١٥٣ )

يحظر صيد الشارخة خلال فترة الإخصاب والتكاثر الطبيعي والتي تبدأ من اليوم الأول من شهر ديسمبر حتى اليوم الأخير من شهر سبتمبر من العام التالي، كما يحظر حيازتها أو تداولها خلال هذه الفترة، ويشمل الحظر عمليات النقل والبيع والشراء والتصدير وكل ما يرتبط بذلك من عمليات.

### المادة ( ١٥٤ )

يجب على المرخص له في صيد الشارخة الالتزام بالآتي:

- ١- الصيد في المنطقة المحددة في الترخيص.
- ٢- التقيد بعدد الأقفاص المرخص له في استخدامها.
- ٣- تثبيت الرقم والعلامة المميزة على الأقفاص المرخص له في استخدامها.
- ٤- عدم نزع الدرع الواقي للشارخة.
- ٥- إبلاغ السلطة المختصة عن عدد الأقفاص التي تم فقدها خلال موسم الصيد.
- ٦- عدم تجاوز كمية الصيد المرخص فيها خلال الموسم.
- ٧- تزويد السلطة المختصة بالبيانات والمعلومات التي تطلبها.

### المادة ( ١٥٥ )

يجوز للسلطة المختصة تحديد إجمالي عدد التراخيص المسموح بمنحها لصيد الشارخة خلال الموسم الواحد، في ضوء المخزون والكميات المتاحة للاستغلال في كل موسم صيد في كل محافظة من المحافظات الساحلية التي توجد بها الشارخة، وتكون الأولوية في منح التراخيص وفقاً للآتي:

- ١- الصيادون المتفرغون بشكل تام للعمل في مهنة الصيد.
- ٢- أقدمية الحصول على ترخيص صيد الشارخة في الأعوام السابقة.
- ٣- أقدمية الحصول على ترخيص مزاول مهنة الصيد البحري.
- ٤- الصيادون الذين لم يسبق مخالفتهم لأحكام القانون وهذه اللائحة والقرارات الصادرة تنفيذا لأحكامهما خلال العامين الأخيرين.

#### المادة ( ١٥٦ )

يجب على الأفراد والشركات تسجيل كميات الشارخة المصادة خلال موسم صيد الشارخة الموجودة بحوزتهم خلال (٥) خمسة أيام عمل من نهاية موسم الصيد لدى الوزارة، ويكون التعامل في تلك الكميات المسجلة بموجب تصاريح تصدرها السلطة المختصة لأصحاب الشأن.

#### المادة ( ١٥٧ )

يحظر صيد أو تداول إناث الشارخة المحملة بالببيض وصغار الشارخة التي يقل طول درعها الواقى عن (٨٠) ثمانين مليمترا - تقاس من تجويف العين إلى حافة مؤخرة الدرع الواقى-، ويجب على الصيادين إعادتها إلى البحر فور العثور عليها بين الثروة المائية الحية المصادة.

#### المادة ( ١٥٨ )

- يحظر صيد الشارخة بالشباك أو الحراب أو أي معدة أو وسيلة أو طريقة صيد أخرى، ويقتصر صيدها على استخدام الأقفاص ذات المواصفات الآتية:
- ١- أن تكون الأقفاص مصنوعة من مواد غير ضارة بالبيئة.
  - ٢- أن تكون الأقفاص بها فتحة جانبية تسمح بخروج صغار الشارخة التي تقل أحجامها عن الحجم المصرح بصيده، بحيث لا يزيد ارتفاعها على (١) سنتيمتر واحد من مستوى قاعدة القفص، ولا تقل مقاساتها عن (٥) خمسة سنتيمترات ارتفاعا، و(٣٠) ثلاثين سنتيمترا عرضا.

٣- أن تكون بهذه الأقفاص فتحة مغلقة بغطاء مصنوع من مادة سريعة التحلل في مياه البحر، بما يسمح بخروج الشارخة من داخل القفص عند فقدانه في البحر لأي سبب من الأسباب.

#### المادة ( ١٥٩ )

يحظر استيراد الشارخة إلا بعد الحصول على ترخيص بذلك من السلطة المختصة وفقاً للنموذج المعد لهذا الغرض متضمناً البيانات الآتية:

- ١- بلد الاستيراد.
- ٢- الغرض من الاستيراد.
- ٣- الكمية المراد استيرادها.
- ٤- نوع، وفصيلة الشارخة.
- ٥- الميناء، أو المنفذ المحدد لدخول الشارخة لسلطنة عمان.
- ٦- أي بيانات أخرى تحددها السلطة المختصة.

#### المادة ( ١٦٠ )

يحظر تداول الشارخة منزوعة الدرع (لحوم أو ذيول) إلا بعد الحصول على ترخيص بذلك من السلطة المختصة وفقاً لأحكام هذه اللائحة.

#### المادة ( ١٦١ )

يحظر على المرخص له في تداول الشارخة منزوعة الدرع (لحوم أو ذيول) نزع الدرع الواقى عن الشارخة قبل معاينة وفحص كميات الشارخة المراد تجهيزها كالحوم أو ذيول من قبل السلطة المختصة، كما يحظر عليه تداول الشارخة منزوعة الدرع التي لم تتم معاينتها وفحصها من قبل السلطة المختصة، كما يحظر عليه تداول إناث الشارخة المحملة بالبيض أو المزال عنها البيض، وصغار الشارخة الممنوع صيدها أو تداولها.

#### المادة ( ١٦٢ )

تصدر السلطة المختصة شهادة إثبات معاينة وصحة بيانات لحوم أو ذيول الشارخة المعدة للتداول، ويحظر تداول لحوم وذيول الشارخة ما لم تكن الكمية مرفقاً بها الشهادة الصادرة عن السلطة المختصة.

### المادة ( ١٦٣ )

يجب على المرخص له في تداول الشارخة منزوعة الدرع (لحوم أو ذيول) الاحتفاظ بسجلات تتضمن عمليات الشراء والبيع في أثناء موسم الصيد، وتمكين موظفي السلطة المختصة من الاطلاع على تلك السجلات، وتزويدهم بالبيانات والمعلومات التي يطلبونها.

### الفرع الثالث: الصفيح

### المادة ( ١٦٤ )

يجوز للسلطة المختصة تحديد إجمالي عدد التراخيص المسموح منحها لصيد وجمع الصفيح خلال الموسم الواحد، في ضوء المخزون والكميات المتاحة للاستغلال في كل موسم صيد في كل محافظة من المحافظات الساحلية التي يوجد بها الصفيح، وتكون الأولوية في منح التراخيص وفقاً للآتي:

- ١- الصيادون الذين رخص لهم في صيد وجمع الصفيح خلال الموسم السابق، وكانت حصيلتهم من الصفيح متفقة مع ما حددته السلطة المختصة.
- ٢- الصيادون المتفرغون بشكل تام لمهنة الصيد.
- ٣- الصيادون المقيمون في الولايات التي يوجد بها مخزون الصفيح.

### المادة ( ١٦٥ )

يحظر صيد وجمع الصفيح أو حيازته أو تداوله أو التعامل فيه خلال فترة الحظر المحددة من قبل السلطة المختصة، ويشمل الحظر كافة عمليات النقل والبيع والشراء والتصدير وكل ما يرتبط بذلك من عمليات، وكذلك حيازة أدوات ومعدات استخراج الصفيح أيا كان نوعها على قوارب وسفن الصيد أو بالقرب من المواقع الساحلية ومواقع الصيد خلال فترة الحظر.

### المادة ( ١٦٦ )

يجب على المرخص له في صيد وجمع الصفيح الالتزام بالآتي:

- ١- عدم فصل اللحم عن الصدفة قبل تسجيل وقياس كمية الصفيح في المواقع المحددة من قبل السلطة المختصة.

- ٢- بيع الصفيح إلى التجار المرخص لهم في المواقع المحددة من السلطة المختصة، بموجب إيصالات تحفظ وتقدم لموظفي السلطة المختصة عند الطلب.
- ٣- تسجيل المحصول اليومي من الصفيح على النموذج المعد لهذا الغرض من السلطة المختصة وتقديمه للموظف المختص عند الطلب.

#### المادة ( ١٦٧ )

يحظر صيد وجمع وتداول الصفيح الذي يقل طول محارته عن (٩٠) تسعين مليمترًا، كما يحظر صيده وجمعه في المواقع الضحلة التي يقل عمق الماء فيها عن (٣) ثلاثة أمتار.

#### المادة ( ١٦٨ )

يحظر عند صيد وجمع الصفيح الآتي:

- ١- حيازة واستخدام أسطوانات ومعدات الغوص والتنفس الاصطناعية.
- ٢- تقليب الصخور.
- ٣- حيازة واستخدام الأنوار الكاشفة والإضاءة الصناعية بكل أنواعها.
- ٤- حيازة واستخدام أدوات استخراج الصفيح التي يزيد طولها على (٥٠) خمسين سنتيمترًا.

#### المادة ( ١٦٩ )

يحظر صيد وجمع الصفيح في المناطق البحرية لولاية شليم وجزر الحلانيات في محافظة ظفار، وولاية الجازر في محافظة الوسطى.

#### المادة ( ١٧٠ )

تحدد السلطة المختصة مواقع لاستقبال وتجميع وتجهيز الصفيح، وعلى المرخص لهم في صيد وجمع الصفيح وتجار الصفيح المرخص لهم التقييد ببيع وشراء الصفيح في تلك المواقع.

#### المادة ( ١٧١ )

على الأفراد والشركات المرخص لهم بصيد الصفيح تسجيل تلك الكميات خلال (١٥) خمسة عشر يوما من نهاية كل موسم صيد لدى السلطة المختصة، ويكون التعامل في تلك الكميات المسجلة بموجب تصاريح تصدرها السلطة المختصة.

### المادة ( ١٧٢ )

يحظر على تجار الصفيح شراؤه من غير الصيادين المرخص لهم في صيده وجمعه، كما يحظر عليهم شراء أي كميات بعد نهاية الموسم المحدد للصيد والجمع.

### المادة ( ١٧٣ )

يجب على تجار الصفيح الالتزام بالآتي:

١- الاحتفاظ بسجلات تتضمن عمليات الشراء والبيع وفقا للنموذج المعد من قبل السلطة المختصة، وذلك في أثناء وبعد موسم صيد وجمع الصفيح والسماح للموظف المختص بالاطلاع على تلك السجلات، وتزويده بالبيانات التي يطلبها.  
٢- تسليم السجلات المحددة في البند (١) من هذه المادة إلى السلطة المختصة لمراجعتها والتدقيق على البيانات الواردة فيها، خلال فترة لا تزيد على (١٥) خمسة عشر يوما من تاريخ نهاية الموسم.

٣- وضع الملصق المحدد من السلطة المختصة على كل مغلف معد لتصدير الصفيح أو لبيعه في السوق المحلي، وإبلاغ السلطة المختصة بعدد المغلفات وكمية الصفيح التي تتضمنها تلك المغلفات.

### المادة ( ١٧٤ )

يحظر تصدير الصفيح إلا بترخيص مسبق من السلطة المختصة متضمنا الكمية المسموح بتصديرها والوزن الإجمالي لها.

### الفرع الرابع: الروبيان

### المادة ( ١٧٥ )

يحظر صيد وحياسة وتداول الروبيان خلال فترة الإخصاب والتكاثر والنمو الطبيعي والتي تبدأ من اليوم الأول من شهر ديسمبر من كل عام وتستمر حتى اليوم الأخير من شهر أغسطس من العام التالي، ويشمل الحظر البيع والشراء والنقل والتخزين والتصدير والتجميد وكل ما يرتبط بذلك من عمليات.

#### المادة ( ١٧٦ )

يحظر لصيد الروبيان استعمال شباك الجرف وشباك الكوفة وأي وسيلة صيد غير مرخصة من السلطة المختصة، باستثناء شباك الغل (الغدف).

#### المادة ( ١٧٧ )

يجب على الأفراد والشركات المرخص لهم بصيد الروبيان تسجيل تلك الكميات خلال (١٥) خمسة عشر يوماً من نهاية كل موسم صيد لدى السلطة المختصة، ويكون التعامل في تلك الكميات المسجلة بموجب تصاريح تصدرها السلطة المختصة.

#### الفرع الخامس: أسماك الكنعد

#### المادة ( ١٧٨ )

يحظر صيد وحياسة وتداول أسماك الكنعد خلال فترة الإخصاب والتكاثر والنمو الطبيعي والتي تبدأ من اليوم الخامس عشر من شهر أغسطس وتستمر حتى اليوم الخامس عشر من شهر أكتوبر من كل عام، ويشمل الحظر البيع والشراء والنقل والتخزين والتجميد والتداول والتصدير وكل ما يرتبط بذلك من عمليات.

#### المادة ( ١٧٩ )

يحظر صيد وحياسة وتداول أسماك الكنعد التي يقل طولها عن (٦٥سم) خمسة وستين سنتيمتراً، وعلى الصيادين إعادة الأسماك التي يقل طولها عن ذلك إلى البحر فوراً.

#### المادة ( ١٨٠ )

يجب على الأفراد والشركات ممن لديهم كميات من أسماك الكنعد تسجيل تلك الكميات خلال (١٥) خمسة عشر يوماً من نهاية كل موسم صيد لدى السلطة المختصة، ويكون التعامل في تلك الكميات المسجلة بموجب تصاريح تصدرها السلطة المختصة.

#### المادة ( ١٨١ )

يجب أن تتوفر في الشباك المستخدمة لصيد أسماك الكنعد المواصفات الآتية:

١- ألا يزيد طولها على (٢٤٠٠) ألفين وأربعمئة متر على مستوى الحبل العائم.

٢- ألا يزيد عمقها على (١٠) عشرة أمتار من سطح البحر.

٣- ألا تلامس قاع البحر.

٤- ألا تقل مساحة فتحة عين الشبكة عن (٩٥) خمسة وتسعين مليمترا، وألا يقل سمك الخيط عن (١) مليمتر واحد (خيط رقم ١٥).

### الفرع السادس: أسماك القرش

#### المادة ( ١٨٢ )

يحظر تصدير أنواع أسماك القرش المحددة في الاتفاقيات الدولية التي صادقت عليها سلطنة عمان إلا بعد الحصول على ترخيص بذلك من السلطة المختصة، ويشمل الحظر لحوم تلك الأسماك وزعانفها وذيولها وعظامها وجلودها.

#### المادة ( ١٨٣ )

يحظر صيد أو حيازة أو تداول أسماك القرش من نوع أبو منشار (أبو سيف)، وأي أنواع أخرى يتم الإعلان عنها من قبل المنظمات والاتفاقيات والمعاهدات الدولية التي صادقت عليها أو انضمت إليها سلطنة عمان.

#### المادة ( ١٨٤ )

يحظر على سفن الصيد التجاري صيد وتداول أنواع أسماك القرش المحددة في الملحق رقم (٥) المرفق بهذه اللائحة، كما يحظر تصدير تلك الأنواع أو استيرادها إلا بموجب ترخيص من بلد المصيد والبلد المصدر إليه بعد التنسيق مع جهات الاختصاص.

#### المادة ( ١٨٥ )

يحظر رمي أو إلقاء أي جزء من أجزاء أسماك القرش (الجرجور) أو مخلفاتها في البحر أو على الساحل أو في أي مواقع أخرى غير تلك التي تحددها السلطة المختصة.

#### المادة ( ١٨٦ )

يحظر تداول زعانف وذيول أسماك القرش إلا بعد الحصول على ترخيص بذلك من السلطة المختصة محددًا به الشروط والضوابط الواجب التقيد بها عند التداول.

## الفرع السابع: أسماك الزينة

### المادة ( ١٨٧ )

يحظر صيد أسماك الزينة إلا بغرض إنشاء مفرخات، وفقا للكمية المحددة من قبل السلطة المختصة، وفي المواقع المحددة في الترخيص.

### المادة ( ١٨٨ )

تحدد أنواع أسماك الزينة المسموح والمحظور صيدها وتداولها، وفقا للملحق رقم (٦) المرفق بهذه اللائحة.

### المادة ( ١٨٩ )

يحظر بيع أو تسويق أسماك الزينة للاستهلاك الآدمي.

### المادة ( ١٩٠ )

يشترط في الأقفاص المستخدمة لصيد أسماك الزينة أن تكون مصنوعة من مواد غير ضارة بالبيئة، وأن تكون بها فتحة جانبية تستخدم لخروج صغار أسماك الزينة التي تقل عن الحجم المرخص فيه.

## الفصل السادس

### ضبط جودة الثروة المائية الحية ومنتجاتها

### المادة ( ١٩١ )

تكون للسلطة المختصة كافة الصلاحيات المتعلقة بضبط جودة الثروة المائية الحية ومنتجاتها ولها على الأخص الآتي:

- ١- اعتماد وإصدار شهادات ضبط الجودة للشركات والمؤسسات والمنشآت، ومنشآت تجهيز الأحياء المائية المستزرعة، وسفن صيد وتصنيع الثروة المائية الحية ومنتجاتها، وذلك طبقا للإجراءات والنماذج المعتمدة، بعد تحصيل الرسوم المقررة، ويتم تجديد شهادة ضبط الجودة كل عام.

- ٢- إعداد قائمة بأسماء الشركات والمؤسسات والمنشآت وسفن الصيد وتصنيع الثروة المائية الحية ومنتجاتها الحاصلة على شهادة ضبط الجودة ومنحها الرقم الخاص بها.
- ٣- القيام بالتدقيق على الشركات والمؤسسات والمنشآت وسفن الصيد وتصنيع الثروة المائية الحية ومنتجاتها المتقدمة بطلب الحصول على شهادة ضبط الجودة للتأكد من استيفائها للمتطلبات والشروط المنصوص عليها في هذه اللائحة، وإعداد التقارير بالإجراءات التصحيحية والإضافية الواجب القيام بها للحصول على الشهادة.
- ٤- القيام بزيارات ميدانية لتفتيش الشركات والمؤسسات والمنشآت وسفن الصيد للتأكد من ضمان سلامة وضبط جودة الثروة المائية الحية ومنتجاتها.
- ٥- تحديد المختبرات الحكومية والخاصة التي تقوم بتحليل عينات الثروة المائية الحية ومنتجاتها والمياه والثلج والمواد المضافة المستخدمة في عمليات تصنيع وتجهيز منتجات الثروة المائية الحية والتحليل الأخرى، شريطة أن يتوفر في المختبرات الآتي:

- أ- أن تكون مرخصة لممارسة نشاط المختبرات لدى جهات الاختصاص.
- ب- أن تكون حاصلة على شهادة الاعتماد الدولي في كافة التحاليل المطلوبة وفق متطلبات المواصفة الدولية (ISO 17025).
- ج- التقيد بإجراء التحاليل الكيميائية والميكروبيولوجية والفيزيائية المطلوبة.
- ٦- تفتيش نقاط الإنزال والمنشآت ومزارع تربية الأحياء المائية الحية والأسواق السمكية ومنافذ بيع الثروة المائية الحية وقوارب وسفن الصيد وسفن التصنيع ومصانع الثلج والمعدات ووسائل النقل بهدف التأكد من التزامها بأحكام هذه اللائحة، وإعداد التقارير الخاصة بذلك.
- ٧- التأكد من صلاحية الثروة المائية الحية ومنتجاتها من خلال إجراء التحاليل اللازمة للعينات للتأكد من مطابقتها للمواصفات والشروط المعتمدة.

## المادة ( ١٩٢ )

يجب للحصول على شهادة ضبط الجودة تقديم طلب بذلك على النموذج المعد لهذا الغرض.

### المادة ( ١٩٣ )

يقوم الموظف المختص بزيارة موقع مقدم طلب الحصول على شهادة ضبط الجودة للتحقق من استيفائه شروط وضوابط الحصول على الشهادة، ولا تمنح الشهادة إلا بعد التأكد من استكمال جميع المتطلبات وبدء الإنتاج بما في ذلك إعداد وتطبيق نظام لإدارة سلامة الغذاء معترف به عالميا، أو أي نظام آخر تحدده الوزارة.

### المادة ( ١٩٤ )

يجوز للسلطة المختصة وضع اشتراطات أو متطلبات أو طلب تحاليل مخبرية إضافة إلى الاشتراطات والمتطلبات والتحاليل المخبرية المنصوص عليها في هذه اللائحة مع مراعاة الفترة الزمنية المناسبة لتمكين المرخص له من التنفيذ.

### المادة ( ١٩٥ )

يجب أن تخضع الثروة المائية الحية ومنتجاتها المصادة من بيئتها الطبيعية للشروط الصحية الآتية:

- ١- أن يتم صيدها من بيئة نظيفة خالية من الملوثات.
- ٢- أن يتم إعدادها وإزالة الرأس والأحشاء والزعانف سواء كانت مبردة أو مجمدة على ظهر سفن تصنيع الثروة المائية الحية المسجلة لدى السلطة المختصة وفقا للشروط الصحية السارية.
- ٣- أن يتم إعدادها أو تعبئتها أو تجهيزها أو تصنيعها أو إزالة الثلج عنها أو تخزينها بالطريقة الصحية في مصانع معتمدة من السلطة المختصة.
- ٤- أن تتم تعبئتها بشكل ملائم وطبقا للمواصفات المعتمدة.
- ٥- أن يتم وضع رقم دفعة الإنتاج عليها وجميع البيانات المطلوبة في البطاقة التعريفية.
- ٦- أن تخضع للفحوصات المتطلبية من السلطة المختصة، ويجوز للسلطة المختصة نقل منتجات الثروة المائية الحية إلى الحاويات بهدف تسليمها مباشرة إلى ساحات المزاد المسجلة أو أسواق البيع بالجملة أو المؤسسة المعتمدة لإجراء الفحوصات اللازمة هناك.

### المادة ( ١٩٦ )

يجب الالتزام بالضوابط الآتية في أثناء وبعد عملية إنزال الثروة المائية الحية ومنتجاتها:

١- أن تكون معدات إنزال وتفريغ الثروة المائية الحية ومنتجاتها مصنوعة من مواد سهلة التنظيف والتطهير وغير قابلة للتأكسد أو التآكل أو الصدأ، وألا تكون مصنوعة من مواد قابلة للتفاعل أو الاختلاط مع محتويات المنتج، وأن يتم حفظها في حالة جيدة من حيث الصيانة والنظافة.

٢- تجنب تلوث الثروة المائية الحية ومنتجاتها خلال عملية الإنزال والتفريغ، كما يجب الالتزام بالآتي:

أ- إتمام عملية الإنزال والتفريغ بأسرع وقت ممكن.

ب- وضع الثروة المائية الحية ومنتجاتها الطازجة دون تأخير في غرف التبريد أو سيارات النقل عند درجة حرارة (٠ - ٤) من صفر إلى أربع درجات مئوية، ووضعها في الثلج للنقل إلى أماكن التسويق أو التخزين لدى الشركة أو المصنع.

ج- وضع الثروة المائية الحية ومنتجاتها المجمدة دون تأخير في غرف التجميد أو الحاويات عند درجة حرارة (-١٨) ثماني عشرة درجة مئوية تحت الصفر للنقل إلى أماكن التسويق أو التخزين لدى الشركة أو المصنع.

د- عدم إلحاق الضرر بالثروة المائية الحية ومنتجاتها بسبب عملية الإنزال والاحتكاك.

### المادة ( ١٩٧ )

يجب أن تكون الثروة المائية الحية ومنتجاتها خلال مراحل الإنتاج وقبل طرحها للاستهلاك الآدمي مستوفية للمعايير الآتية:

١- أن تكون مطابقة للمواصفات القياسية الواردة في الملحق رقم (٧) المرفق بهذه اللائحة.

٢- ألا تزيد حدود المركبات والمواد الكيميائية، والسموم البحرية الحيوية، ومتبقيات المبيدات، ومتبقيات العقاقير البيطرية في الثروة المائية الحية ومنتجاتها على الحدود الواردة في الملحق رقم (٨) المرفق بهذه اللائحة.

- ٣- ألا تزيد حدود الأحياء الدقيقة والطفيليات في الثروة المائية الحية ومنتجاتها والمياه على الحدود الواردة في الملحق رقم (٩) المرفق بهذه اللائحة.
- ٤- ألا تكون الثروة المائية الحية الطازجة ومنتجاتها المصدرة والمستوردة أقل من درجة الطزاجة " أ " ، ولا يجوز تداول الثروة المائية الحية المعدة للاستهلاك الآدمي بأقل من درجة الطزاجة " ب " وفقا للملحق رقم (١٠) المرفق بهذه اللائحة.
- ٥- ألا تكون الثروة المائية الحية من الأنواع السامة التي يمنع تسويقها وتداولها وتصنيعها وعلى الأخص الأنواع الواردة في الملحق رقم (١١) المرفق بهذه اللائحة. وفي جميع الأحوال، لا يجوز إعداد أو تجهيز أو عرض الثروة المائية الحية ومنتجاتها المحتوية على السموم الحيوية.

#### المادة ( ١٩٨ )

يجب على المرخص له عند إعداد وتجهيز ونقل الثروة المائية الحية ومنتجاتها استخدام مياه وتلج مطابقين للمواصفات القياسية الواردة في الملحق رقم (٧) المرفق بهذه اللائحة. كما يلتزم بسحب عينات من المياه والتلج والثروة المائية الحية ومنتجاتها لعمل الاختبارات المحددة في الملحق رقم (١٢) المرفق بهذه اللائحة، وذلك في أحد المختبرات المعتمدة التي تحددها السلطة المختصة وفقا للآتي:

- ١- اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية والتلج:
  - تحليل الأحياء الدقيقة: مرة كل (١٨٠) ساعة وثمانين يوما.
  - التحاليل الكيميائية: مرة كل عام.
- ٢- اختبار مياه الآبار والتلج المصنع منها:
  - تحليل الأحياء الدقيقة: مرة كل (٩٠) تسعين يوما.
  - التحاليل الكيميائية: مرة كل (٩٠) تسعين يوما.
- ٣- اختبار الثروة المائية الحية ومنتجاتها: وفقا للخطة المعتمدة من السلطة المختصة.

### المادة ( ١٩٩ )

يجب أن تتم عملية تعبئة الثروة المائية الحية ومنتجاتها بمراعاة الآتي:

- ١- الحفاظ على الخصائص الحسية للثروة المائية الحية ومنتجاتها.
- ٢- عدم إضافة مواد تضر بصحة المستهلك.
- ٣- عدم استخدام مواد تؤدي إلى تلوث الثروة المائية الحية ومنتجاتها.
- ٤- استخدام عبوات قوية لتوفير حماية جيدة للثروة المائية الحية ومنتجاتها.
- ٥- لا يجوز إعادة استخدام مواد التعبئة باستثناء الحاويات المصنوعة من مواد محكمة وملساء ومقاومة للصدأ أو التآكسد والتآكل التي يسهل تنظيفها وتطهيرها.
- ٦- توفير شبكات مناسبة لتصريف المياه المذابة من مواد التعبئة المستخدمة للمنتجات المحفوظة بالثلج، على أن تحفظ مواد التعبئة غير المستخدمة في أماكن بعيدة عن مواقع الإنتاج وتتم حمايتها من التلوث والغبار.

### المادة ( ٢٠٠ )

يجب أن تكون كل دفعة من الثروة المائية الحية ومنتجاتها معبئة في عبوات من صنف واحد، وأن تكون متماثلة من حيث الطزاجة والحجم، وأن تكون مصادرة من منطقة صيد واحدة، كما يجب إعدادها وتجهيزها وتعبئتها وفقا للطرق والشروط المنصوص عليها في هذه اللائحة.

### المادة ( ٢٠١ )

يجب أن يتم استخلاص لحوم الثروة المائية الحية آليا على النحو الآتي:

- ١- يتم استخراج لحوم الثروة المائية الحية منزوعة الأحشاء بسرعة فور عملية التقطيع إلى شرائح، وعند استخدام ثروة مائية حية كاملة يجب إزالة الأحشاء وغسلها مسبقا.
- ٢- تنظف الآلات والمعدات المستخدمة كل ساعتين على الأقل، أو حسب ما تقتضيه عملية التصنيع.
- ٣- بعد الانتهاء من عملية الاستخلاص يجب تجميد اللحوم المستخلصة بأسرع وقت ممكن أو إبقاؤها باردة بدرجة حرارة مناسبة مع وضع البيانات التعريفية على المنتج.

### المادة ( ٢٠٢ )

يجب تجهيز الثروة المائية الحية ومنتجاتها المبردة والمجمدة في عبوات نظيفة وصحية في أي من الأشكال الآتية:

١- كاملة.

٢- منزوعة الرأس أو الأحشاء أو الخياشيم.

٣- مجزأة على شكل قطع من شرائح اللحم بالجلد أو دونه، والأطراف أو غير ذلك، على ألا يتم إبقاء الشرائح على طاوولات التجهيز لفترات أطول مما ينبغي، أما الشرائح التي يتم بيعها وهي طازجة فيجب تبريدها في أقرب وقت بعد التجهيز.

### المادة ( ٢٠٣ )

يجب أن تتوفر في الثروة المائية الحية ومنتجاتها المبردة الخصائص الآتية:

١- أن تكون درجة الطزاجة تساوي أو أكثر من الدرجة "ب" طبقاً للملحق رقم (١٠) المرفق بهذه اللائحة في حالة إزالة الجلد.

٢- أن تكون خالية من الطفيليات والأضرار والشوائب.

٣- ألا تزيد درجة حرارتها على (٤) أربع درجات مئوية وألا تقل عن (٠) صفر درجة مئوية.

### المادة ( ٢٠٤ )

يجب أن تتوفر في الثروة المائية الحية ومنتجاتها المجمدة الخصائص الآتية:

١- ألا تزيد درجة حرارتها على (-١٨) ثماني عشرة درجة مئوية تحت الصفر.

٢- أن تكون صالحة للاستهلاك الآدمي.

٣- أن تكون خالية من الطفيليات والشوائب.

٤- أن تكون رائحتها طبيعية (رائحة أعشاب بحرية).

٥- أن تكون سليمة الشكل والمظهر وخالية من الآتي:

أ- الجفاف الشديد (حروق التجميد) بأن يكون هناك فقد كبير في الرطوبة يظهر

على شكل تغير اللون الطبيعي للطبقة السطحية لشرائح الثروة المائية الحية

حيث يتحول إلى اللون الأبيض أو الأصفر، ويمتد إلى العمق أسفل السطح،

ويكون من الصعب إزالته دون إتلاف المظهر الطبيعي للثروة المائية الحية.

ب- أي تغيرات شديدة في التركيب الكيميائي أو في الشكل الطبيعي قد يؤثر على صلاحيتها وتشمل إحدى الحالات الآتية:

- الحالة الجيلاتينية/الهلامية: حيث يصبح لحم الثروة المائية الحية لزجا كليا أو جزئيا.

- الحالة اللبنية: حيث يصبح لون لحم الثروة المائية الحية اللبني أبيض كليا أو جزئيا.

- الحالة الطباشيرية: أن يصبح لحم الثروة المائية الحية طباشيريا أو به حبيبات كليا أو جزئيا.

#### المادة ( ٢٠٥ )

يجب تخزين ونقل الثروة المائية الحية ومنتجاتها المجمدة وفق الشروط الآتية:

١- أن تكون عند درجة الحرارة (-١٨) ثماني عشرة درجة مئوية تحت الصفر، أو أقل.

٢- أن تتم تعبئتها وتداولها بعد تغطيتها بطبقة رقيقة من الثلج وعدم تعريضها للجفاف.

#### المادة ( ٢٠٦ )

يجب أن يتم إعداد وعرض القشريات المبردة والمجمدة مطبوخة أو غير مطبوخة في عبوات بأحد الأشكال الآتية:

١- كاملة.

٢- مقسمة إلى نصفين متساويين بعد إزالة الأحشاء.

٣- ذيول ودروع بعد إزالة الرأس.

٤- لحم بلا دروع.

#### المادة ( ٢٠٧ )

يجب أن تتوفر في القشريات المبردة والمجمدة الصفات الطبيعية الآتية:

١- ذات رائحة وطعم ولون مناسب وصالحة للاستهلاك الآدمي.

٢- اللحم غير المطبوخ: أبيض أو وردي وشفاف.

٣- اللحم المطبوخ: أبيض أو وردي وغير شفاف.

٤- الدروع: ثابتة وغير متضررة أو لينة.

### المادة ( ٢٠٨ )

يجب طبخ القشريات في درجة حرارة تتراوح بين (١٢٠ - ١٦٠) مائة وعشرين إلى مائة وستين درجة مئوية لمدة تتراوح بين (٣-٥) ثلاث إلى خمس دقائق، ويعقب ذلك عملية التبريد والتجميد حتى تصل درجة حرارة اللحم إلى (-٢٠) عشرين درجة مئوية تحت الصفر.

### المادة ( ٢٠٩ )

يجب أن يتم طبخ القشريات والمحاريات طبقاً للشروط والضوابط الآتية:

- ١- أن تتم عملية التبريد بسرعة بعد عملية الطبخ مباشرة بمياه صالحة للشرب أو مياه بحر نظيفة.
- ٢- يجب الاستمرار في عملية التبريد حتى تصل إلى (٠) صفر درجة مئوية، في حالة عدم استخدام طرق حفظ أخرى.
- ٣- أن تتم عملية التقشير في ظروف صحية لمنع فساد منتجات الثروة المائية الحية بعد غسل جميع أسطح المعدات المستخدمة واليدين، أما في حالة استخدام الآلات فيجب تنظيفها وتطهيرها بعد كل يوم عمل، أو حسب ما تقتضيه عملية التصنيع.
- ٤- أن يتم تجميد المنتجات المطبوخة مباشرة أو إبقاؤها باردة بدرجة حرارة تمنع نمو الكائنات التي تسبب الأمراض وحفظها في أماكن مناسبة.
- ٥- على المرخص له إجراء الفحص الحيوي والتحليل الكيميائية المبينة في الملاحق أرقام (١٠،٩،٨) المرفقة بهذه اللائحة لمنتجات الثروة المائية الحية التي يتم إنتاجها في فترات متباعدة لاستيفاء المعايير المحددة.

### المادة ( ٢١٠ )

تكون القشريات معيبة في الحالات الآتية:

- ١- إذا لم تتراوح درجة حرارة المبردة منها بين (٠-٤) صفر إلى أربع درجات مئوية.
- ٢- إذا زادت درجة حرارة المجمدة منها على (-١٨) ثماني عشرة درجة مئوية تحت الصفر.
- ٣- إذا فقدت شفافيتها بسبب الجفاف.

- ٤- إذا زادت نسبة الأضرار أو الشقوق في الدروع على (٥٪) خمسة في المائة.
- ٥- إذا زاد وزن الدروع والدم والأحشاء أو شظايا الدروع على (٢٪) اثنين في المائة من وزن العينة.
- ٦- إذا تجاوزت نسبة التلوث الحدود المنصوص عليها في الملحقين رقمي (٩،٨) المرفقين بهذه اللائحة.

### المادة ( ٢١١ )

يجب أن تتوفر في المحاريات المبردة والمجمدة الصفات الطبيعية الآتية:

- ١- ذات رائحة وطعم ولون مناسب وصالحة للاستهلاك الآدمي.
- ٢- اللحم غير المطبوخ: أبيض أو وردي وشفاف.
- ٣- اللحم المطبوخ: أبيض أو وردي وغير شفاف.
- ٤- الدروع: ثابتة وغير متضررة أو لينة.

### المادة ( ٢١٢ )

يجب طبخ المحاريات في درجة حرارة تتراوح بين (١٢٠ - ١٦٠) مائة وعشرين إلى مائة وستين درجة مئوية لمدة تتراوح بين (٣-٥) ثلاث إلى خمس دقائق، وضغط بين (٢-٥) اثنين إلى خمسة كغم/سم<sup>٢</sup>، ويعقب ذلك عملية التبريد والتجميد حتى تصل درجة حرارة اللحم إلى (-٢٠) عشرين درجة مئوية تحت الصفر.

### المادة ( ٢١٣ )

تكون المحاريات معيبة في الحالات الآتية:

- ١- إذا تعرضت لجفاف شديد، وكان أكثر من (١٠٪) عشرة في المائة من وزن وحدة العينة أو مساحة السطح يظهر بشكل فقدان مفرط للرطوبة ويكون بلون أبيض أو غير طبيعي على السطح، ولا يمكن إزالته بسهولة.
- ٢- إذا وجدت روائح أو نكهات ثابتة ومتميزة تدل على التحلل أو النتانة.
- ٣- إذا وجدت بها مادة غريبة مصدرها ليس من العينة، يتم التعرف عليها بسهولة دون استخدام أداة للتكبير.
- ٤- انفصال نسيج اللحم كمؤشر على التحلل ويتميز بقوام عضلي طري أو يشبه العجينة.

### المادة ( ٢١٤ )

يجب على المرخص له في تداول الثروة المائية الحية ومنتجاتها وسيارات نقل الثروة المائية الحية ومنتجاتها الالتزام بالخطة المعتمدة لسحب العينات، وذلك على النحو الآتي:

١- إعداد عينات الثروة المائية الحية ومنتجاتها لكل دفعة إنتاج وفق المواصفة القياسية المعتمدة بطرق أخذ عينات الأغذية المعبأة.

٢- تحديد رمز تعريفي خاص لكل عينة للثروات المائية الحية ومنتجاتها يتم سحبها من دفعة إنتاج محددة.

٣- أخذ وحدة العينة من الثروة المائية الحية ومنتجاتها من صافي وزن الإرسالية الخاصة بها بطريقة عشوائية بحسب خطة سحب العينات.

٤- التعامل مع كل عينة للثروة المائية الحية ومنتجاتها يتم سحبها على حدة بما يضمن عدم اختلاطها بأي عينات أخرى.

### المادة ( ٢١٥ )

يجوز للمفتش رفض العينة في حال تبين فتح العينات التفتيشية من قبل المرخص له في أثناء نقلها على أن يتم سحب عينة تفتيشية أخرى من نفس الدفعة ويتحمل المرخص له كافة التكاليف المترتبة على التحاليل المخبرية المطلوبة، بعد إنذاره كتابة بعدم تكرار ذلك.

### المادة ( ٢١٦ )

يجب رفض الشحنة في أي من الحالات الآتية:

١- إذا تجاوزت نتيجة التحليل الحدود المسموح بها للمركبات والمواد الكيميائية والسموم البحرية الحيوية ومتبقيات المبيدات ومتبقيات العقاقير البيطرية الواردة في الملحق رقم (٨) المرفق بهذه اللائحة.

٢- إذا تجاوزت نتيجة تحليل الأحياء الدقيقة والطفيليات الحدود المنصوص عليها في الملحق رقم (٩) المرفق بهذه اللائحة.

٣- إذا تبين أن العينة بحسب التقييم الحسي غير صالحة للاستهلاك الآدمي وفقا للملحق رقم (١٠) المرفق بهذه اللائحة.

٤- إذا قل وزن العبوة أو المحتويات عن الوزن المصرح به.

٥- إذا وضعت الملتصقات ناقصة البيانات أو كانت البيانات مغايرة للواقع.

٦- إذا تبين أن العينة مخالفة لضوابط سلامة وجودة الثروة المائية الحية ومنتجاتها.

### المادة ( ٢١٧ )

يتم رفض دفعات الإنتاج الفاسدة أو المعيبة والمشكوك فيها وفق الآتي:

١- دفعات الإنتاج الفاسدة أو المعيبة:

أ- يتم التحفظ على الثروة المائية الحية ومنتجاتها.

ب- يتم حصر الكمية والأنواع من تلك الدفعات.

ج- يتم التواصل والتنسيق مع جهات الاختصاص وإبلاغهم من أجل استدعاء

واسترجاع تلك الدفعات والتصرف في الثروة المائية الحية ومنتجاتها الفاسدة

أو المعيبة.

٢- دفعات الإنتاج المشكوك فيها:

أ- يتم التحفظ عليها.

ب- يتم حصر الكمية والأنواع من تلك الدفعات.

ج- يتم أخذ عينات من الثروة المائية الحية ومنتجاتها لإجراء التحاليل المخبرية.

د- في حال أثبتت نتائج التحاليل المخبرية عدم مطابقتها للاشتراطات يتم التنسيق

مع جهات الاختصاص حول استدعاء تلك الدفعات وكيفية التصرف فيها.

هـ- في حال أثبتت نتائج التحاليل المخبرية مطابقة الدفعة للاشتراطات يتم

الإفراج عنها وإبلاغ المرخص له بالنتائج.

## الفصل السابع

### الأنشطة المرتبطة بالثروة المائية الحية ومنتجاتها

#### الفرع الأول: أحكام عامة

##### المادة ( ٢١٨ )

يجب على العاملين في نقل أو تسويق أو تداول أو تصنيع أو تصدير أو استيراد الثروة المائية الحية ومنتجاتها الالتزام بالآتي:

- ١- الحصول على الترخيص اللازم من السلطة المختصة وعلى أي تراخيص أو تصاريح أخرى مقررة من قبل جهات الاختصاص.
- ٢- الالتزام بالاشتراطات الصحية المعتمدة من قبل السلطة المختصة، وأي شروط أو ضوابط تقررها جهات الاختصاص.
- ٣- تزويد السلطة المختصة بالبيانات والمعلومات التي تطلبها.

#### الفرع الثاني: نقل الثروة المائية الحية ومنتجاتها

##### المادة ( ٢١٩ )

يجب على المرخص له في نقل الثروة المائية الحية ومنتجاتها، الالتزام بالآتي:

- ١- توفير سجلات تبين مواقع الإنزال وأنواع وكميات وتواريخ شراء الثروة المائية الحية أو أي بيانات أخرى حسب النماذج التي تحددها السلطة المختصة.
- ٢- تطبيق نظام التتبع والرموز التعريفية للثروة المائية الحية ومنتجاتها الوارد في الملحق رقم (١٣) المرفق بهذه اللائحة.
- ٣- الاحتفاظ بالسجلات والبيانات الواردة في هذه المادة لمدة لا تقل عن (١٠) عشرة أعوام من تاريخ التسجيل، أو تاريخ إصدار البيانات.
- ٤- تمكين موظفي الوزارة المخولين صفة الضبطية القضائية للقيام بالتقييم والعمليات الرقابية والتفتيش.

٥- نقل وتخزين الثروة المائية الحية ومنتجاتها طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بالاشتراطات العامة لنقل وتخزين الأغذية الواردة في الملحق رقم (٧) المرفق بهذه اللائحة.

٦- إخطار السلطة المختصة عند رفض أي دولة لإرسالية تم تصديرها إليها من قبل المرخص له مع بيان أسباب الرفض.

#### المادة ( ٢٢٠ )

يحظر على ملاك سيارات وقوارب وسفن نقل الثروة المائية الحية ومنتجاتها استخدامها لغير أغراض نقل وتسويق الثروة المائية الحية ومنتجاتها ونقل أدوات ومعدات الصيد.

#### المادة ( ٢٢١ )

يجب على قوارب وسفن نقل الثروة المائية الحية ومنتجاتها العودة إلى ميناء الإنزال خلال المدة المحددة في تصريح الإبحار.

#### المادة ( ٢٢٢ )

يجب على ملاك سيارات وقوارب وسفن نقل الثروة المائية الحية ومنتجاتها الالتزام بالآتي:

١- تجهيز سيارات وقوارب وسفن نقل الثروة المائية الحية ومنتجاتها بحاويات، أو مخازن ذات تبريد آلي، لتخزين وحفظ الثروة المائية الحية ومنتجاتها في أثناء نقلها.

٢- توفير الأدوات والمواد اللازمة للإسعافات الأولية داخل سيارات وقوارب وسفن نقل الثروة المائية الحية ومنتجاتها حسب ما تحدده جهة الاختصاص.

٣- تثبيت رقم ونوع الترخيص في مكان بارز على جانبي السيارة والقارب والسفينة، حسب الاشتراطات الواردة في الاتفاقيات والمعاهدات الدولية المنظمة لذلك.

#### المادة ( ٢٢٣ )

يجب أن تكون لدى السائقين والربابنة والعاملين على سيارات وقوارب وسفن نقل الثروة المائية الحية ومنتجاتها شهادة صحية سارية صادرة عن جهات الاختصاص تثبت خلو حاملها من الأمراض المعدية، ويتم تقديمها للمختصين عند الطلب.

### المادة ( ٢٢٤ )

يجب أن تتوفر في حاوية نقل الثروة المائية الحية ومنتجاتها المواصفات والاشتراطات الآتية:

- ١- أن تحتوي على جهاز للتبريد الآلي يمكن من خلاله التحكم في درجة الحرارة.
- ٢- أن يكون جهاز التبريد الآلي موصولاً بجهاز في قمرة قيادة المركبة لتتبع وتسجيل ومراقبة درجة الحرارة داخل الحاوية.
- ٣- أن يكون في الحاوية ممر لغرض التفريغ، يبدأ من باب الحاوية حتى نهايتها.

### المادة ( ٢٢٥ )

يجب أن تتوفر في البنية الهيكلية لحاوية نقل الثروة المائية الحية ومنتجاتها المواصفات الآتية:

- ١- أن تكون مصنوعة من صفيحتين من الحديد المجلفن ومغطاة بطبقة من البلاستيك لا يقل سمكه عن (٠,٥) خمسة من عشرة مليمترات.
- ٢- أن تكون الألواح بين الصفيحتين مصنوعة من الرغوة أو البوليثيرين المضغوط بكثافة لا تقل عن (٤٠) أربعين كيلو غراماً لكل متر مكعب.
- ٣- ألا يقل سمك ألواح البوليثيرين للباب والجدران عن (١٠٠) مائة مليمتر، وعن (١٥٠) مائة وخمسين مليمتر للأرضية والسقف.
- ٤- أن تكون الفواصل الناتجة عن وصل الصفائح من جهة الداخل محكمة الإغلاق وملساء وخالية من الزوائد والنتوءات.
- ٥- أن يكون باب الحاوية في الخلف محكم الإغلاق، ومزوداً بستارة بلاستيكية من شرائط متصلة لتقليل الهواء المتبادل منعا من دخول الغبار والحشرات.
- ٦- أن تكون جدران الحاوية الداخلية مصنوعة من مادة صلبة مقاومة للصدأ وسهلة التنظيف وغير نفاذة وغير قابلة لتكون الفطريات ومحكمة الفواصل، ومطلية بدهان مطاوي مسموح استخدامه من جهات الاختصاص، لا يؤثر على جودة المنتج.
- ٧- أن تكون بها فتحة للتحكم في تصريف المياه الناتجة عن ذوبان الثلج ومياه الغسيل.

- ٨- أن تكون مزودة من الداخل بمصادر إضاءة كافية.
- ٩- أن تكون جدرانها الخارجية مصنوعة من مادة صلبة مقاومة لظروف الطقس، وأن تكون فواصلها محكمة الإغلاق لمنع التسرب، وأن تكون مطلية بدهان مقاوم للصدأ باللون الأبيض.

#### المادة ( ٢٢٦ )

يجب أن تتوفر في المخازن ذات التبريد الآلي واليدوي التي تستعمل في تخزين الثروة المائية الحية ومنتجاتها المواصفات الآتية:

- ١- أن تكون مزودة بمعدات كافية لملء وتفريغ المياه.
- ٢- أن تكون بها أداة تبريد لضمان توزيع درجات حرارة بشكل متساو في المخزن.
- ٣- أن تكون مجهزة بجهاز قياس درجة الحرارة (ثيرموميتر) في الموقع الذي تكون فيه درجة الحرارة هي الأعلى.
- ٤- أن تصل سرعة التبريد فيها لـ(٣) ثلاث درجات مئوية على الأكثر خلال (٦) الست ساعات الأولى، و(٠) صفر درجة مئوية خلال (١٦) ست عشرة ساعة بعد تشغيل جهاز التبريد.

#### المادة ( ٢٢٧ )

يجب تشغيل أجهزة التبريد في الحاويات والمخازن المبردة آليا بشكل مستمر ومنتظم لخفض درجة الحرارة للمستوى المطلوب داخل الحاوية أو المخزن قبل تحميل الثروة المائية الحية ومنتجاتها بوقت كاف.

كما يحظر إغلاق جهاز التبريد حتى يتم تفريغ الحاويات والمخازن من الثروة المائية الحية ومنتجاتها.

#### المادة ( ٢٢٨ )

يجب أن تضبط درجة الحرارة في الحاوية والمخزن في أثناء تحميل الثروة المائية الحية ومنتجاتها وفقا للآتي:

- ١- بالنسبة للثروة المائية الحية ومنتجاتها المجمدة: (-١٨) ثماني عشرة درجة مئوية تحت الصفر أو أقل.
- ٢- بالنسبة للثروة المائية الحية ومنتجاتها الطازجة: ما بين (٠) صفر و (٣) ثلاث درجات مئوية.

### المادة ( ٢٢٩ )

يشترط لنقل الثروة المائية الحية الطازجة في الحاويات الشروط الآتية:

١- أن تكون محفوظة في الثلج وفي سلال نظيفة وجيدة ومصنوعة من مادة ملساء ومقاومة للصدأ وغير نفاذة وسهلة التنظيف والتطهير وبها فتحات لتصريف الماء الناتج عن ذوبان الثلج، ومصرحا بها من جهات الاختصاص.

٢- أن يتم وضع أنواع الثروة المائية الحية ومنتجاتها ذات الأحجام الصغيرة في حاويات أو صناديق بلاستيكية معدة لهذا الغرض في خليط من الثلج والماء بحيث يكون لكل (١) كيلو واحد من السمك (٢) كيلوان اثنان خليطان من الثلج والماء.

٣- أن يتم وضع أنواع الثروة المائية الحية ذات الأحجام الكبيرة على منصات توضع داخل الحاوية لا يقل ارتفاعها عن أرضية الحاوية عن (٢٠) عشرين سنتيمترا، ومصنوعة من مواد مقاومة للصدأ وملساء وسهلة التنظيف، على أن يتم وضع الثروة المائية الحية على المنصات في طبقات متبادلة مع الثلج بحيث تكون طبقة الثلج هي الطبقة السفلية.

٤- أن يوضع الثلج بالكمية التي تتناسب مع نوعية وحجم الثروة المائية الحية ومسافة الرحلة.

٥- أن يكون الثلج المستخدم مطابقا للمواصفات القياسية المعتمدة الواردة في الملحق رقم (٧) المرفق بهذه اللائحة.

٦- أن تحتوي الحاويات على أكياس احتياطية من الثلج موضوعة بطريقة لا تلامس أرضية الحاوية.

### المادة ( ٢٣٠ )

يجب تنظيف وتعقيم الحاوية التي يتم فيها نقل الثروة المائية الحية الطازجة والمخزن من الداخل بمادة مطهرة وغسلها جيدا بالماء الصالح للشرب في كل مرة بعد التفريغ، وضمان تنظيفها وتجفيفها قبل التحميل، على أن تكون مواد التعقيم والتطهير والتنظيف من النوعية المسموح باستخدامها مع المواد الغذائية، والحفاظ على نظافة السيارة أو القارب أو السفينة من الداخل والخارج وخلوها من الأتربة والأوساخ بشكل دائم.

### المادة ( ٢٣١ )

يحظر إعادة استخدام الصناديق المصنوعة من مادة البوليسترين (الفلين) لتداول الثروة المائية الحية ومنتجاتها.

### المادة ( ٢٣٢ )

يجب نقل الثروة المائية الحية ومنتجاتها المحفظة في صناديق معدة لهذا الغرض وتغليفها بطريقة تمنع تلوثها وتلفها بسبب الهواء، والشمس، والغبار، والحشرات، والطيور، والحيوانات، والحرارة المفرطة، والرطوبة، والملوثات الأخرى.

### المادة ( ٢٣٣ )

يجب أن تكون مواد تغليف الثروة المائية الحية ومنتجاتها مصنوعة من مواد مسموح استخدامها مع المواد الغذائية حسب ما تحدده جهات الاختصاص.

### الفرع الثالث: تصنيع الثروة المائية الحية ومنتجاتها

### المادة ( ٢٣٤ )

- يجب على المرخص له في تصنيع الثروة المائية الحية ومنتجاتها، الالتزام بالآتي:
- ١- توفير سجلات تبين مواقع الإنزال وأنواع وكميات وتواريخ شراء الثروة المائية الحية أو أي بيانات أخرى حسب النماذج التي تحددها السلطة المختصة.
  - ٢- تسجيل عمليات إعداد وتجهيز الثروة المائية الحية ومنتجاتها والمواد المضافة إليها.
  - ٣- تطبيق نظام التتبع والرموز التعريفية للثروة المائية الحية ومنتجاتها الوارد في الملحق رقم (١٣) المرفق بهذه اللائحة.
  - ٤- الاحتفاظ بالسجلات والبيانات الواردة في هذه المادة لمدة لا تقل عن (١٠) عشرة أعوام من تاريخ التسجيل، أو تاريخ إصدار البيانات.
  - ٥- عدم استخدام مصانع أخرى لتجهيز الثروة المائية الحية ومنتجاتها إلا بعد الحصول على موافقة كتابية مسبقة من السلطة المختصة.
  - ٦- القيام بتأهيل وتدريب العاملين لديه حول سلامة وضبط جودة الأغذية، والاحتفاظ بالسجلات الخاصة بذلك.

- ٧- تعيين مختص بضبط الجودة مؤهل للإشراف على سلامة وضبط جودة الأغذية البحرية.
- ٨- اتباع الطرق الصحيحة في عمليات التنظيف والتعقيم وتطبيق الممارسات الصحية والتصنيعية الجيدة في جميع الأوقات.
- ٩- تمكين موظفي الوزارة المخولين صفة الضبطية القضائية من دخول جميع مرافق المصنع للقيام بالتقييم والعمليات الرقابية والتفتيش.
- ١٠- إخطار السلطة المختصة عند رفض أي دولة لإرسالية تم تصديرها إليها من قبله مع بيان أسباب الرفض.

#### المادة ( ٢٣٥ )

- يجب أن تتوفر في مصانع الثروة المائية الحية ومنتجاتها الشروط والمواصفات الآتية:
- ١- أن تكون مطابقة للاشتراطات الصحية والفنية المعتمدة من قبل السلطة المختصة وجهات الاختصاص.
  - ٢- عدم إجراء أي تعديلات أو إضافات على المصنع وخطوط الإنتاج أو إدخال أي إضافات على الثروة المائية الحية ومنتجاتها إلا بعد موافقة كتابية مسبقة من السلطة المختصة.
  - ٣- أن تتوفر في غرف التبريد التي تخزن فيها الثروة المائية الحية ومنتجاتها الشروط والمواصفات المعتمدة من قبل السلطة المختصة.
  - ٤- أن يكون نظام الصرف الصحي مطابقا للاشتراطات الصحية والفنية المعتمدة من قبل السلطة المختصة وجهات الاختصاص.

#### المادة ( ٢٣٦ )

- يجب على مصانع الثروة المائية الحية ومنتجاتها الالتزام بالاشتراطات الصحية الآتية:
- ١- إبقاء الأرضيات والجدران والفواصل والأسقف والأسطح والمعدات والآلات المستخدمة في إنتاج الثروة المائية الحية ومنتجاتها نظيفة بحيث لا تشكل مصدرا لتلوثها، كما يجب إبلاغ السلطة المختصة قبل عمليات الصيانة وتحديد المدة الزمنية اللازمة للصيانة.

٢- التأكد من عدم وجود القوارض والحشرات، وأن تكون المبيدات والمطهرات وكل المواد السامة محفوظة في حاويات مقفلة ومرفقا بها بطاقة توضح ما تحتويه، ووضع العلامات التحذيرية على أماكن الحفظ للدلالة على خطورة تلك المواد، على ألا يؤدي استخدام المبيدات إلى مخاطر تلوث الثروة المائية الحية ومنتجاتها.

٣- أن يقتصر استخدام أماكن العمل والآلات والمعدات على إنتاج الثروة المائية الحية ومنتجاتها فقط.

٤- أن تستخدم مياه الشرب أو مياه بحر نظيفة لجميع الأغراض، ويجوز استخدام المياه غير الصالحة للشرب في مكافحة الحرائق وتبريد المعدات والثلاجات، شريطة ألا يتم استخدام تلك المياه لأغراض أخرى، وألا تؤدي إلى تلوث الثروة المائية الحية ومنتجاتها.

٥- اعتماد المنظفات والمواد المطهرة من قبل جهات الاختصاص، كما يجب استخدامها بطريقة لا تكون لها آثار سلبية على آلات ومعدات الثروة المائية الحية ومنتجاتها، وحفظها في حاويات موضحة عليها ما تحتويه.

#### المادة ( ٢٣٧ )

يجب أن تكون مخازن حفظ الثروة المائية الحية ومنتجاتها مستوفية الاشتراطات الخاصة بمخازن التبريد والتجميد المعتمدة من قبل السلطة المختصة وجهات الاختصاص.

#### المادة ( ٢٣٨ )

يجب على المرخص له في إنشاء مصانع الثروة المائية الحية ومنتجاتها العائمة الالتزام بالآتي:

١- إجراء الفحص الطبي الدوري للعاملين في المصنع وفقا للأنظمة الصحية المعمول بها في سلطنة عمان.

٢- اتخاذ الإجراءات اللازمة للحفاظ على جودة وسلامة الثروة المائية الحية ومنتجاتها على ظهر السفينة.

٣- تخصيص منطقة لاستقبال الثروة المائية الحية على ظهر السفينة، لفرز الثروة المائية الحية المصادة، تكون مصممة بطريقة تحمي المنتجات من أشعة الشمس ومصادر التلوث، ومجهزة بمعدات وأدوات سهلة للتنظيف والتعقيم.

- ٤- تنظيف وتعقيم أسطح مناطق استقبال وتصنيع الثروة المائية الحية ومنتجاتها والمخازن والحاويات والمعدات بعد كل استخدام، بالمياه العذبة أو مياه البحر النظيفة.
- ٥- توفير مصدر للمياه العذبة أو مياه البحر، شريطة أن يكون موقعه بعيدا عن مكان تصريف المخلفات، وأن تكون المياه نظيفة.
- ٦- توفير وحدة إنتاج الثلج، على أن يكون الثلج المستخدم لحفظ الثروة المائية الحية ومنتجاتها من مياه عذبة أو من مياه البحر النظيفة، وأن يحفظ بطريقة تمنع تلوثه قبل استخدامه.
- ٧- حفظ مواد التغليف بعيدا عن مناطق التجهيز والتصنيع.
- ٨- أن تكون المخازن والحاويات المستخدمة لحفظ وتخزين الثروة المائية الحية ومنتجاتها مستوفية الاشتراطات والمواصفات الخاصة بحاويات ومخازن نقل وتسويق الثروة المائية الحية ومنتجاتها المنصوص عليها في هذه اللائحة، وأن تكون معزولة عن غرف المحركات وسكن العاملين والمرافق الأخرى.
- ٩- ضمان عدم تلوث المناطق المخصصة لتصنيع وحفظ وتخزين الثروة المائية الحية ومنتجاتها بالمحروقات والزيوت المستخدمة لتسيير المصنع العائم أو المياه الموجودة في قاعه.
- ١٠- توفير مواد لتنظيف وتطهير المصنع العائم والمعدات والأجهزة المستخدمة فيه، ويجب حفظ تلك المواد في مستودعات أو خزائن مغلقة منفصلة عن تلك المستخدمة لحفظ المواد السامة، وبما يتفق والإرشادات الخاصة بطريقة حفظ كل منها.
- ١١- تطبيق نظام متكامل لمكافحة الحشرات والقوارض.
- ١٢- تخصيص أماكن لتغيير الملابس، وعدد كاف من مغاسل الأيدي.
- ١٣- تخصيص عدد من دورات المياه، بعيدا عن مناطق استقبال وتجهيز وتخزين وتصنيع الثروة المائية الحية ومنتجاتها.
- ١٤- توفير مواد صحية وصنابير آلية ومحارم ورقية ذات الاستخدام الواحد، لتنظيف الأيدي.

المادة ( ٢٣٩ )

يشترط في مناطق تجهيز وتصنيع الثروة المائية الحية ومنتجاتها في المصانع العائمة الآتي:

- ١- أن تكون الأرضية غير زلقة وسهلة التنظيف والتعقيم، ومجهزة بوسائل تصريف مياه مناسبة.
- ٢- أن تكون الجدران الداخلية والأسقف والأسطح الملامسة للثروة المائية الحية ومنتجاتها والمعدات والأدوات المستخدمة في التنظيف والتجهيز والتصنيع مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ والتآكل، وسهلة التنظيف والتعقيم.
- ٣- أن تكون الدوائر الكهربائية والهيدروليكية بها محمية ومعزولة لحماية العاملين ومنع تسرب الزيوت ومنع الالتماسات الكهربائية، ومنع تلوث الثروة المائية الحية ومنتجاتها.
- ٤- أن تكون مزودة بمصادر إضاءة وتهوية مناسبة.

المادة ( ٢٤٠ )

يجب على المرخص له في إقامة المصنع العائم عند تداول الثروة المائية الحية ومنتجاتها الالتزام بالآتي:

- ١- حمايتها من أشعة الشمس ومصادر الحرارة الأخرى، واتباع القواعد الصحية اللازمة عند نقلها على ظهر المصنع العائم.
- ٢- غسلها بالمياه العذبة أو بمياه البحر النظيفة.
- ٣- تداولها وتخزينها بطريقة لا تؤدي إلى خدشها أو تلفها.
- ٤- عدم استخدام الأدوات الحادة إلا لنقل الأسماك الكبيرة، شريطة عدم تلف لحومها.
- ٥- قطع الرؤوس وإزالة الأحشاء بطريقة صحية.
- ٦- تخزين المخلفات بعيداً عن منتجات الثروة المائية الحية المخصصة للاستهلاك الآدمي.
- ٧- توفير معدات خاصة لفرم وضخ مخلفات الثروة المائية الحية سواء كان ذلك مباشرة إلى البحر أو إلى حوض محكم الإغلاق.

### المادة ( ٢٤١ )

يجب على المرخص له عند تصنيع الثروة المائية الحية ومنتجاتها الالتزام بالشروط الآتية:

١- الالتزام بحماية الثروة المائية الحية ومنتجاتها من الفساد أو من نمو أو تكون الكائنات الدقيقة عليها.

٢- استخدام الماء والتلج المطابق للمواصفات القياسية المعتمدة في معالجة الثروة المائية الحية ومنتجاتها والأسطح والمعدات الملامسة لهذه المنتجات.

٣- تسجيل عمليات التصنيع التي يتم إجراؤها ومراقبة عمليات التصنيع المستخدمة وضبط وقت التسخين ودرجة الحرارة ومحتوى الملح والرقم الهيدروجيني ومحتوى الماء بالإضافة إلى حفظ السجلات لمدة (١٠) عشرة أعوام على الأقل.

٤- بيان مدة الصلاحية بوضوح على الغلاف بالنسبة للثروة المائية الحية التي يتم حفظها لفترة محدودة بواسطة التملح أو التدخين أو التجفيف أو النقع في مياه مالحة، على أن تكون المعالجات المستخدمة في الحفظ معترفاً بها عالمياً.

٥- إجراء الفحوصات اللازمة على جميع الثروة المائية الحية ومنتجاتها للتأكد من سلامتها.

٦- وضع رقم دفعة الإنتاج على المنتج لبيان الثروة المائية الحية ومنتجاتها التي تنتمي إليها.

٧- تثبيت بطاقة البيانات على المنتج النهائي للثروة المائية الحية.

### المادة ( ٢٤٢ )

يجب على المرخص له عند القيام بعملية تعقيم الثروة المائية الحية ومنتجاتها في علب محكمة الإغلاق الالتزام بالشروط الآتية:

١- استخدام مياه صالحة للشرب.

٢- أن تكون العملية المستخدمة للمعالجة الحرارية مناسبة فيما يخص المعايير الرئيسية (كأوقات التسخين ودرجة الحرارة والتعبئة وحجم العلب وغيرها) مع حفظ سجلاتها.

٣- أن تكون المعالجة الحرارية قادرة على تدمير الكائنات التي تسبب الأمراض أو الحد من نشاط أبواغها.

٤- أن تكون ممرات التسخين مثبتة بأجهزة للتحقق فيما إذا كانت العلب قد خضعت للمعالجة الحرارية المناسبة.

٥- استخدام مياه صالحة للشرب لتبريد العلب بعد المعالجة الحرارية ودون الإخلال بوجود أي مضافات كيميائية مستخدمة حسب الممارسات التقنية الملائمة لمنع تأكسد المعدات والعلب.

٦- أن يتم إجراء فحوصات إضافية عشوائية لضمان خضوع المنتجات المصنعة لعملية المعالجة الحرارية المناسبة على النحو الآتي:

- أ- فحوصات الحضانة: تتم في درجة حرارة (٣٧) سبع وثلاثين درجة مئوية ولمدة (٧) سبعة أيام، أو في (٣٥) خمس وثلاثين درجة مئوية ولمدة (١٠) عشرة أيام.
- ب- تجرى التحاليل الكيميائية والفيزيائية والاختبار الحيوي (الأحياء الدقيقة) والتحليل التقريبية لمحتويات العلب في أي مختبرات تحددها السلطة المختصة.
- ج- أن يتم أخذ عينات يومية من الإنتاج في فترات متباعدة ومحددة مسبقاً لضمان فعالية إغلاق العلب.

د- توفير معدات مناسبة لاختبار المقطع العرضي للمعلبات.

هـ- إجراء الفحص الظاهري من أجل التأكد من عدم تلف العلب والمحتويات.

و- التأكد من عدم تأثير المحتويات بتفاعل أو اختلاط المادة الغذائية بمكونات العبوة.

ز- وضع بطاقة البيانات على جميع العلب التي خضعت للمعالجة الحرارية.

### المادة ( ٢٤٣ )

يجب أن تتم عملية تدخين الثروة المائية الحية وفقاً للشروط الآتية:

- ١- أن تتم عملية التدخين في أماكن مخصصة ومجهزة بنظام التهوية لمنع الدخان أو الحرارة من الانتقال إلى الأماكن الأخرى التي يتم فيها إعداد، وتجهيز، وتخزين الثروة المائية الحية ومنتجاتها.
- ٢- تخزين المواد المستخدمة في إنتاج الدخان بعيداً عن أماكن التدخين، وأن يتم استخدامها بطريقة لا تفسد الثروة المائية الحية ومنتجاتها.
- ٣- عدم استخدام الأخشاب الملونة، أو المطلية أو المعالجة بالصبغ أو الملوثة بالزيت أو الفحم أو التي تعرضت لعملية الحفظ الكيميائي في عملية التدخين.
- ٤- تبريد الثروة المائية الحية بسرعة بعد التدخين للوصول إلى درجة الحرارة الملائمة لطريقة الحفظ قبل أن تتم تعبئتها.

#### المادة ( ٢٤٤ )

يجب عند القيام بعمليات تحفيف وتمليح الثروة المائية الحية الالتزام بالشروط الآتية:

- ١- أن تكون الثروة المائية الحية المستخدمة في عملية التمليح والتجفيف ذات جودة عالية، وألا تقل درجة الطزاجة عن (ب) وفق الملحق رقم (١٠) المرفق بهذه اللائحة.
- ٢- التخلص من الثروة المائية الحية غير الصالحة للاستهلاك الآدمي.
- ٣- أن تتم عملية التمليح باستخدام ملح نظيف حسب المواصفات القياسية الواردة في الملحق رقم (٧) المرفق بهذه اللائحة لمعالجة الثروة المائية الحية ويحفظ الملح بطريقة لا تسبب تلوثه، ويمنع إعادة استخدامه مرة أخرى.
- ٤- يجب أن تكون كل المواد المستخدمة معقمة وصالحة للاستهلاك الآدمي.
- ٥- أن تتم عملية التمليح في أماكن مخصصة وصحية بعيدة عن الأماكن التي يتم فيها إجراء العمليات الأخرى، مع ضرورة وجود نظام تصريف مناسب.
- ٦- أن تتم عملية التجفيف الشمسي بعيداً عن ملوثات المناطق الصناعية.
- ٧- أن تكون الأواني والمعدات المستخدمة في عملية تمليح الثروة المائية الحية سهلة التنظيف ومصنعة من مواد تمنع تلوثها وغير قابلة للصدأ أو التآكل أو التآكل.
- ٨- أن تكون الأواني والمعدات المستخدمة للتمليح والتجفيف نظيفة.
- ٩- أن تنطبق المواصفات القياسية الواردة في الملحق رقم (٧) المرفق بهذه اللائحة.

### المادة ( ٢٤٥ )

يجب على المصانع تثبيت بطاقة بيانات واضحة ومفهومة وبحجم مناسب على كل عبوة للثروة المائية الحية ومنتجاتها، تبين عليها البيانات الآتية:

- ١- الاسم العلمي للمنتج والاسم المتعارف عليه أو التجاري.
- ٢- بلد المنشأ والعلم.
- ٣- شكل المنتج (مثال: سمكة كاملة، أو منزوعة الرأس، أو جزء محدد من السمكة فقط، أو أي شكل آخر).
- ٤- فئة الطزاجة.
- ٥- مدة صلاحية المنتج (تاريخ الإنتاج والانتهاؤ).
- ٦- الحجم.
- ٧- الوزن الصافي لمحتويات العبوة.
- ٨- الوزن الكلي.
- ٩- تاريخ التصنيف والشحن.
- ١٠- المواد المضافة في حالة وجودها بالمنتج، والإشارة في حالة وجود مواد معدلة وراثيا، على أن تكون جميع مصادر المكونات حلالا طبقا لأحكام الشريعة الإسلامية.
- ١١- اسم وعنوان الشركة المنتجة.
- ١٢- رقم دفعة الإنتاج.
- ١٣- طريقة الحفظ.

### المادة ( ٢٤٦ )

يجب على المصانع توضيح البيانات الخاصة بمصدر الثروة المائية الحية ومنتجاتها سواء كانت محلية أو مستوردة، وإن كانت من مصايد طبيعية أو مستزرعة، أو كانت طازجة أو مجمدة في أماكن عرضها.

### المادة ( ٢٤٧ )

يجب على المصانع تطبيق نظم مراقبة خاصة بها وأنظمة إدارة سلامة الغذاء المعترف بها عالميا طبقا للآتي:

- ١- تحديد النقاط الحرجة في المصنع بناء على عمليات التصنيع المتبعة.
- ٢- تحديد وتطبيق نظم فحص ومراقبة النقاط الحرجة.
- ٣- تسجيل النقاط المهمة في سجلات يصعب تغييرها أو محوها وتقديمها للسلطة المختصة حسب ما تحددها، ويجب الاحتفاظ بنتائج الفحوصات والاختبارات المختلفة لمدة (٣) ثلاثة أعوام على الأقل.

### المادة ( ٢٤٨ )

توضع المخلفات في حاويات مانعة للتسرب ومغطاة ويسهل تنظيفها وتطهيرها في حالة عدم توفر تسهيلات خاصة للتخلص المستمر من المخلفات، ويجب عدم السماح بتراكم المخلفات في أماكن العمل، ويتم تنظيف الحاويات والأواني والمباني التي تخصص للمخلفات بشكل دوري بحيث لا تشكل مصدرا لتلوث المصنع وما حوله.

### المادة ( ٢٤٩ )

يجب أن تتوفر في المصانع الخاصة بتصنيع وتجهيز الثروة المائية الحية ومنتجاتها المجمدة والطازجة المراد تجميدها أجهزة تجميد بقوة وكفاءة عالية وسريعة التجميد للوصول بالثروة المائية الحية ومنتجاتها إلى درجة حرارة (-١٨) ثماني عشرة درجة مئوية تحت الصفر أو أقل لمنتصف لحم الثروة المائية الحية.

### المادة ( ٢٥٠ )

يجب أن تتوفر في مخازن التجميد أجهزة تجميد ذات قوة وكفاءة عالية لحفظ الثروة المائية الحية ومنتجاتها في درجة حرارة لا تتجاوز (-١٨) ثماني عشرة درجة مئوية تحت الصفر.

### المادة ( ٢٥١ )

يجوز بالنسبة للثروة المائية الحية الكاملة المجمدة في مياه مالحة والمراد تعليبها اعتماد درجة حرارة أعلى من (-١٨) ثماني عشرة درجة مئوية تحت الصفر، على ألا تزيد على (-٩) تسع درجات مئوية تحت الصفر.

### المادة ( ٢٥٢ )

يجب توفير أجهزة ذاتية التسجيل لدرجة الحرارة في المصنع خلال مرحلتي التجميد والتخزين ووضعها في أماكن تسهل قراءتها وفي أبعد نقطة عن مصدر التبريد.

### المادة ( ٢٥٣ )

يجب على المصنع أن يلتزم عند إذابة الثلج عن الثروة المائية الحية بالآتي:

- ١- أن تتم عملية الإذابة في ظروف صحية لتجنب تلوث الثروة المائية الحية مع توفير شبكة تصريف للمياه المذابة، شريطة ألا ترتفع درجة حرارة المنتج في أثناء الإذابة.
- ٢- أن تتم مناولة الثروة المائية الحية ومنتجاتها بعد الانتهاء من عملية إذابة الثلج عنها.
- ٣- أن تتم عملية الإذابة للثروة المائية الحية المجهزة أو المصنعة دون تأخير، ويجب بيان تفاصيل الإذابة على العبوات في حالة تسويقها مباشرة.

### المادة ( ٢٥٤ )

يجب تجميد الثروة المائية الحية ومنتجاتها (مواد خام أو نهائية) المصابة بالطفيليات غير الضارة بالمستهلك الآدمي الآتية عند درجة حرارة لا تزيد على (-٢٠) عشرين درجة مئوية تحت الصفر ولمدة لا تقل عن (٢٤) أربع وعشرين ساعة:

- ١- الثروة المائية الحية التي سيتم استهلاكها نيئة.
  - ٢- الثروة المائية الحية التي تخضع لعملية التدخين البارد في درجة حرارتها الداخلية أقل من (٦٠) ستين درجة مئوية.
  - ٣- الثروة المائية الحية المنقوعة أو المملحة عندما تكون هذه العملية غير كافية لإبادة يرقات الدودة الأسطوانية (الخيضية).
- ويجب على المصنع التأكد من أن الثروة المائية الحية ومنتجاتها قد خضعت للمعالجة المحددة في هذه اللائحة قبل طرحها للاستهلاك الآدمي.

## الفرع الرابع: استيراد الثروة المائية الحية ومنتجاتها

### المادة ( ٢٥٥ )

يجب أن يتم استيراد الثروة المائية الحية ومنتجاتها من المؤسسات والشركات والمصانع التي حصلت على تصريح تصدير للثروة المائية الحية المستوفية جميع الاشتراطات المتعلقة بصحتها وجودتها في الدول المستورد منها والمطبقة لنظام تحليل إدارة سلامة الغذاء (FSMS) المعترف به عالميا أو أي نظام آخر مطبق في تلك الدولة معترف به عالميا.

### المادة ( ٢٥٦ )

لا يجوز للمؤسسات الحاصلة على شهادة ضبط الجودة، ومكاتب الاستيراد، استيراد الثروة المائية الحية الطازجة أو المجهزة أو المجمدة أو المستزرعة، أو المعدة للتصدير من مكاتب تصدير مسجلة ومعتمدة لدى الدول المراد الاستيراد منها إلا بعد الحصول على الموافقة اللازمة من السلطة المختصة.

### المادة ( ٢٥٧ )

يجب أن تقدم الشركة المستوردة تعهدا كتابيا بتحمل المسؤولية الكاملة لضمان جودة وصحة الثروة المائية الحية ومنتجاتها المستوردة.

### المادة ( ٢٥٨ )

تخضع الشحنات المستوردة للفحص الظاهري الحسي والمخبري وفقا لأحكام هذه اللائحة، ولجميع الاشتراطات المبينة في الملاحق المرفقة بها، كما تخضع للاشتراطات الآتية:

- ١- التأكد من خلو منتجات الثروة المائية الحية المستوردة من الأحياء الدقيقة.
- ٢- التأكد من خلو منتجات الثروة المائية الحية المستوردة من أمراض الأسماك المحددة لدى المنظمة العالمية للصحة الحيوانية (OIE).
- ٣- خضوع الشحنات المستوردة للتحاليل المطلوبة المنصوص عليها في الملحق رقم (١٤) المرفق بهذه اللائحة.

المادة ( ٢٥٩ )

يجب أن تكون شهادة التحاليل المخبرية للثروة المائية الحية ومنتجاتها المستوردة صادرة عن مختبرات معتمدة دولياً بحسب المواصفة القياسية العالمية أيزو (ISO17025).

المادة ( ٢٦٠ )

يجب أن تثبت على كل عبوة مستوردة من الثروة المائية الحية ومنتجاتها بطاقة بيانات واضحة ومفهومة وبحجم مناسب وباللغة العربية تبين عليها البيانات الآتية:

- ١- اسم الدولة المصدرة.
- ٢- بلد المنشأ والعلم.
- ٣- اسم وعنوان المؤسسة أو الشركة المصدرة.
- ٤- اسم وعنوان المؤسسة أو الشركة المستوردة في سلطنة عمان.
- ٥- الاسم العلمي للمنتج، والاسم المتعارف عليه أو التجاري.
- ٦- شكل المنتج (مثال: سمكة كاملة، أو منزوعة الرأس، أو جزء محدد من السمكة فقط، أو أي أشكال أخرى).
- ٧- فئة الطزاجة.
- ٨- مدة صلاحية المنتج (تاريخ الإنتاج والانتهاء).
- ٩- الحجم.
- ١٠- الوزن الصافي لمحتويات العبوة.
- ١١- الوزن الكلي.
- ١٢- تاريخ التصنيف والشحن.
- ١٣- المواد المضافة في حالة وجودها في المنتج، والإشارة في حالة وجود مواد معدلة وراثياً (على أن تكون جميع مصادر المكونات حلالاً طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية).
- ١٤- اسم وعنوان الشركة أو المؤسسة المنتجة.
- ١٥- رقم دفعة الإنتاج.
- ١٦- طريقة الحفظ.

### المادة ( ٢٦١ )

يجب الاحتفاظ بكافة السجلات المتعلقة بكميات وأنواع الثروة المائية الحية المستوردة وتواريخ الصلاحية وشهادات التحاليل المخبرية وكل الوثائق الخاصة بالشحنة المستوردة لمدة (١٠) عشرة أعوام، على أن يتم تقديمها للسلطة المختصة عند الطلب.

### الفرع الخامس : تصدير الثروة المائية الحية ومنتجاتها

### المادة ( ٢٦٢ )

يجب أن تكون منتجات الثروة المائية الحية المرغوب في تصديرها من قبل المرخص له قد تم تجهيزها من قبل شركات أو مصانع حاصلة على شهادة ضبط الجودة.

### المادة ( ٢٦٣ )

يجوز تصدير الثروة المائية الحية المستوردة شريطة تقديم المستندات الدالة على استيرادها.

### المادة ( ٢٦٤ )

يجوز تصدير الأحياء المائية المستزرعة بكافة أنواعها ومنتجاتها، شريطة الحصول على تصريح بذلك من السلطة المختصة على النموذج المعد لهذا الغرض مرفق به شهادة ضبط الجودة.

### المادة ( ٢٦٥ )

يحظر حيازة الثروة المائية الحية المحظور والمقيد تصديرها في المنافذ الحدودية، ما لم يكن الحائز حاصلا على تصريح بتصديرها.

### المادة ( ٢٦٦ )

يلتزم مالك سيارة نقل وتسويق الثروة المائية الحية المرخص له في ممارسة نشاط تداول وتسويق الثروة المائية الحية، عند رغبتهم في تصدير الثروة المائية الحية بالحصول على تصريح بذلك من السلطة المختصة يتضمن كمية الثروة المائية الحية، ووزنها، وتاريخ ومكان تسويقها، ورقم المركبة، واسم مالئها، ويقدم التصريح لموظف الوزارة المختص في المنافذ الحدودية، ويكون التصريح صالحا لمرة واحدة.

### المادة ( ٢٦٧ )

يجب توقيع وتقديم عقد موثق بين الشركة المصنعة والشركة المصدرة في حالة تصدير الثروة المائية الحية ومنتجاتها من قبل الشركات المصدرة غير المصنعة، ويتحمل الطرفان كافة المسؤوليات القانونية المترتبة على ضمان سلامة وجودة الثروة المائية الحية ومنتجاتها المصدرة طبقاً للعقد المبرم بينهما، ويجب على الشركات المصدرة غير المصنعة تقديم المستندات الرسمية المطلوبة من قبل السلطة المختصة الدالة على أن الثروة المائية الحية ومنتجاتها قد تم تجهيزها من قبل شركات أو مصانع حاصلة على شهادة ضبط الجودة.

### المادة ( ٢٦٨ )

يجب أن تكون وسائل النقل - في حالة تصدير منتجات الثروة المائية الحية عن طريق الحاويات أو أي وسيلة نقل أخرى (برية أو جوية أو بحرية) - نظيفة وخالية من أي عيوب أو ملوثات تؤثر على سلامة وجودة المنتجات.

### المادة ( ٢٦٩ )

يجب أن تثبت على كل عبوة مصدرة بطاقة بيانات واضحة بحيث يكون حجم الخط واضحاً تبين فيها البيانات الآتية:

- ١- اسم وعنوان الشركة التي قامت بتجهيز منتجات الثروة المائية الحية.
- ٢- اسم وعنوان الشركة المصدرة.
- ٣- الاسم العلمي للمنتج، والاسم المتعارف عليه أو التجاري.
- ٤- بلد المنشأ.
- ٥- الدولة المصدر إليها.
- ٦- شكل المنتج.
- ٧- نوع المنتج (مصادر طبيعية/مستزرعة).
- ٨- فئة الطزاجة.
- ٩- مدة صلاحية المنتج (تاريخ الإنتاج والانتهاء).
- ١٠- فئة الحجم.

١١- الوزن الصافي لمحتويات العبوة.

١٢- تاريخ التصنيف والشحن.

١٣- المواد المضافة في حال وجودها في المنتج.

١٤- رقم دفعة الإنتاج.

١٥- طريقة الحفظ.

### المادة ( ٢٧٠ )

يجب إجراء كافة التحاليل اللازمة لمنتجات الثروة المائية الحية المراد تصديرها في المختبرات المعتمدة من قبل السلطة المختصة.  
وتصدر نتائج التحاليل المخبرية والشهادات الصحية للمنتجات المصدرة باسم الشركة المصدرة.

### المادة ( ٢٧١ )

يجب على الشركة المصدرة الاحتفاظ بكافة السجلات لأنواع وكميات الثروة المائية الحية المصدرة بما في ذلك السجلات المتعلقة بنظام التتبع المعتمد من قبل السلطة المختصة وتواريخ الصلاحية ونتائج التحاليل المخبرية وكل الوثائق الخاصة بالشحنات المصدرة لمدة (١٠) عشرة أعوام وتقديمها بشكل دوري لجهات الاختصاص.

### الفرع السادس: استزراع الأحياء المائية

### المادة ( ٢٧٢ )

يحظر ممارسة نشاط استزراع الأحياء المائية إلا بعد الحصول على ترخيص بذلك من السلطة المختصة، ويجب على المرخص له في استزراع الأحياء المائية عند رغبته في استزراع أنواع أخرى من الثروة المائية الحية الحصول على ترخيص مسبق بذلك.

### المادة ( ٢٧٣ )

تقوم الوزارة بمسح وتحديد المواقع الصالحة لإقامة مشاريع استزراع الأحياء المائية بالتنسيق مع جهات الاختصاص، وطرحها للاستثمار.

#### المادة ( ٢٧٤ )

لا يجوز لمقدم الطلب الحاصل على موافقة مبدئية لمشروع استزراع الأحياء المائية القيام بأي نشاط من أنشطة الاستزراع في الموقع المخصص للاستزراع إلا بعد الحصول على الترخيص، وتستثنى من ذلك الأنشطة الآتية:

١- فحص التربة والمياه المستخدمة لأنشطة الاستزراع التجاري.

٢- المسوحات الطبوغرافية.

٣- الأنشطة المتعلقة بدراسة التقييم البيئي.

#### المادة ( ٢٧٥ )

يجب على المرخص له في ممارسة نشاط استزراع الأحياء المائية البدء في تنفيذ المشروع خلال مدة لا تزيد على (١٨٠) مائة وثمانين يوماً من تاريخ منح الترخيص، وإلا جاز للسلطة المختصة - بعد موافقة لجنة استزراع الأحياء المائية المشكلة من قبل الوزارة - سحب الترخيص وإلزام المرخص له تسليم الموقع خلال المدة التي تحددها السلطة المختصة.

#### المادة ( ٢٧٦ )

يجب على المرخص له في ممارسة نشاط استزراع الأحياء المائية عند رغبته في إجراء أي تعديل على المشروع التقدم بطلب الحصول على موافقة بذلك من السلطة المختصة.

#### المادة ( ٢٧٧ )

يجب على المرخص له في ممارسة نشاط استزراع الأحياء المائية اتخاذ الإجراءات والاحتياطات اللازمة لمنع تلوث البيئة المحيطة بالمشروع، والتخلص من مخلفات المشروع في الأماكن المخصصة لذلك.

#### المادة ( ٢٧٨ )

لا يجوز جمع الأحياء المائية المراد استزراعها من مياه الصيد إلا في الفترات وبالشروط التي تحددها السلطة المختصة.

### المادة ( ٢٧٩ )

يجوز للوزارة إلزام المرخص له في ممارسة نشاط استزراع الأحياء المائية تخصيص جزء من إنتاج المشروع للتسويق محليا.

### المادة ( ٢٨٠ )

يلتزم المرخص له في ممارسة نشاط استزراع الأحياء المائية بالمساهمة في تنمية المجتمعات المحلية القريبة من موقع المشروع، وفقا للبرامج التي تعدها الوزارة بالاتفاق معه.

### المادة ( ٢٨١ )

يلتزم المرخص له في إنشاء مشروع استزراع الأحياء المائية بالآتي:

- ١- تطبيق نظام الأمن الحيوي.
- ٢- تحديد وتطبيق عمليات المراقبة للنقاط الحرجة في جميع مراحل الإنتاج والتصنيع طبقا لنظام تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة (HACCP)، أو أي نظام آخر تعتمده السلطة المختصة.
- ٣- سحب عينات من منتجات مزارع الأحياء المائية المستزرعة والمياه والتربة والعلف لكل دفعة للفحص في المختبرات التي تحددها السلطة المختصة، للتأكد من مطابقة النظام الصحي لنظام تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة (HACCP) أو أي نظام آخر تحدده السلطة المختصة.

### المادة ( ٢٨٢ )

يحظر على المرخص له في إنشاء مشروع استزراع الأحياء المائية تشغيل الأشخاص المصابين بأمراض معدية أو إصابات جلدية في المشروع.  
كما يلتزم المرخص له بإجراء فحص طبي للعاملين في المشروع عند التعيين، وبصفة دورية مرة واحدة على الأقل كل عام في إحدى الجهات الطبية المعتمدة من جهات الاختصاص، وذلك لضمان خلوهم من الأمراض المعدية.

### المادة ( ٢٨٣ )

يلتزم العاملون في مشروع الأحياء المائية بالآتي:

- ١- الحفاظ على النظافة الشخصية، واتخاذ الاحتياطات الضرورية لمنع تلوث مشروع الأحياء المائية ومنتجاتها خلال جميع مراحل الإنتاج.
- ٢- تغطية أي خدوش أو جروح في أطرافهم فور حدوثها برباط مناسب مانع للنفاذ.
- ٣- الامتناع عن تناول الطعام والتدخين في غير الأماكن المخصصة لذلك.

### المادة ( ٢٨٤ )

يلتزم المرخص له في إنشاء مشروع استزراع الأحياء المائية بالآتي:

- ١- تصريف المياه المستخدمة في مشروع الاستزراع التجاري بعد معالجتها بالوسائل المقررة وفقا لما تحدده السلطة المختصة بالتنسيق مع جهات الاختصاص، ويجوز تصريف مياه الأحواض دون معالجة ودون الإخلال بالمنظومة الزراعية بالنسبة لمشروع الاستزراع التكاملي في حالة عدم استخدام عقاقير.
- ٢- أن تكون مرافق تخزين الأعلاف جيدة التهوية، ومحمية من الحشرات والقوارض والطيور، ومعزولة عن أماكن تخزين المبيدات والمواد الكيميائية والأدوية وأي ملوثات أخرى.
- ٣- أن يتم تخزين العقاقير البيطرية والمواد الكيميائية المرخصة في مكان مخصص وفق المعايير المقررة لذلك، وتقيد في سجل خاص بها مع بيان أنواعها واسم كل منها ومدة صلاحيتها وآخر تاريخ تم فيه فتح مكان التخزين وتوقيع العامل المختص بالمشروع بعد كل عملية استخدام للعقاقير البيطرية والمواد الكيميائية.
- ٤- الالتزام باستخدام مياه صالحة لاستزراع الأحياء المائية وفقا للشروط الموضحة في الاستمارة المعدة من قبل السلطة المختصة أو تلك الواردة في الترخيص.
- ٥- توفير كافة الأدوات ووسائل الإسعافات الأولية.
- ٦- إبعاد الحيوانات عن أماكن استزراع الأحياء المائية.
- ٧- إعداد برنامج للتنظيف والتطهير والتعقيم ومكافحة الحشرات لضمان نظافة مرافق مشروع الأحياء المائية بشكل دائم.

- ٨- المحافظة على نظافة المنطقة المحيطة بالأماكن التي يتم فيها إنتاج أو تخزين منتجات مشروع الأحياء المائية وضمان خلوها من النفايات والمخلفات والتخلص من كافة الفضلات بصفة منتظمة وبطريقة صحية.
- ٩- مراعاة وجود مسافة مناسبة بين مكان إكثار وتربية الأحياء المائية المستزرعة والمرافق الخاصة بالعاملين في مشروع الأحياء المائية.

#### المادة ( ٢٨٥ )

- يجب على المرخص له في ممارسة نشاط استزراع الأحياء المائية التجاري الالتزام بالآتي:
- ١- عدم الإضرار بمصالح الصيادين الحرفيين والعوائم والبيئة البحرية، وعلى الأخص المحميات الطبيعية وأشجار القرم والشعاب المرجانية.
  - ٢- أن تكون منافذ دخول الماء إلى أحواض الاستزراع بعيدة عن منافذ خروجها.
  - ٣- إنشاء حوض لتجميع الماء المراد التخلص منه إذا كان المشروع على اليابسة.
  - ٤- أن يكون موقع المشروع بعيدا عن ممرات الملاحة البحرية إذا كان المشروع في البحر.
  - ٥- استخدام العلامات التحذيرية والضوئية المناسبة.

#### المادة ( ٢٨٦ )

- يجب على المرخص له في إنشاء مشروع استزراع الأحياء المائية التكاملية الالتزام بالآتي:
- ١- عدم الإضرار بالبيئة الزراعية المحيطة بالمشروع.
  - ٢- التقيد بالاشتراطات والإرشادات الفنية في شأن استزراع الأحياء المائية.
  - ٣- ألا تزيد مساحة الأرض المستخدمة في الاستزراع على (١٠٪) عشرة في المائة من المساحة الكلية للأرض الزراعية.
  - ٤- توفير مصادر مياه كافية لاستخدامها في مشروع الاستزراع التكاملية، دون الإضرار بالبيئة الزراعية حسب ما تحدده السلطة المختصة بالتنسيق مع جهات الاختصاص.
  - ٥- أن تكون معايير جودة المياه المستخدمة في مشروع الاستزراع التكاملية مطابقة لمعايير الجودة المحددة من السلطة المختصة.

٦- استخدام المياه المصرفية في ري المساحات المزروعة وعدم استخدامها أو تصريفها لغير هذا الغرض.

٧- اتخاذ الاحتياطات والإجراءات اللازمة لحماية الأحياء المائية المستزرعة عند رش المزروعات القريبة من المشروع بالمبيدات والأدوية الزراعية وفقا لما تحدده السلطة المختصة.

#### المادة ( ٢٨٧ )

يجب أن يكون العلف المستخدم مكونا من عناصر مطابقة للمواصفات القياسية العالمية ومخصصا لنوع الأحياء المائية المستزرعة حسب ما تحدده السلطة المختصة، وأن يدون على العبوة بيان بهذه العناصر ومدة صلاحية العلف.

#### المادة ( ٢٨٨ )

يحظر استخدام مخلفات المواشي أو الدواجن كأعلاف إلا إذا كانت غير مضرّة بصحة الإنسان ومعالجة حراريا لقتل الخلايا الحية للجراثيم الضارة، كما يحظر استخدام الفضلات البشرية كأعلاف أو مخصبات لتغذية الأحياء المائية المستزرعة.

#### المادة ( ٢٨٩ )

يجب أن تكون العقاقير البيطرية المستخدمة في مشاريع استزراع الأحياء المائية مسجلة لدى جهات الاختصاص.

#### المادة ( ٢٩٠ )

لا يجوز صرف العقاقير البيطرية الخاصة بالأحياء المائية المستزرعة إلا بوصفها كتابية صادرة عن طبيب بيطري أو متخصص في أمراض الأحياء المائية يحدد فيها نوع العقار وجرعته ومدته.

#### المادة ( ٢٩١ )

يلتزم المرخص له في استزراع الأحياء المائية باستخدام العقاقير البيطرية والمواد الكيميائية المنصوص عليها في الملحق رقم (١٥) المرفق بهذه اللائحة لوقاية أو علاج أو إكثار الأحياء المائية المستزرعة، ولا يجوز استخدام أي عقاقير أو مواد كيميائية أخرى إلا بترخيص من السلطة المختصة.

### المادة ( ٢٩٢ )

يلتزم المرخص له باستخدام العقاقير البيطرية والمواد الكيميائية وفقاً للشروط الموضحة على بطاقة البيانات أو تلك الواردة في الترخيص الصادر عن السلطة المختصة.

### المادة ( ٢٩٣ )

يجب ألا تزيد نسبة متبقيات العقاقير البيطرية في منتجات مشاريع استزراع الأحياء المائية على الحدود القصوى الموضحة في الملحق رقم (١٥) المرفق بهذه اللائحة.

### المادة ( ٢٩٤ )

يجب مراعاة فترة الأمان الارتدادية للعقار البيطري والمواد الكيميائية المنصوص عليها في الملحق رقم (١٥) المرفق بهذه اللائحة وتعليمات المنتج أيهما أطول مع مراعاة الآتي:

- ١- عزل الأحياء المائية المستزرعة المصابة الخاضعة للعلاج.
- ٢- عدم حصاد الأحياء المائية المستزرعة التي خضعت للعلاج والمعدة للاستهلاك البشري قبل نهاية فترة الأمان الارتدادية.

### المادة ( ٢٩٥ )

يلتزم المرخص له في إنشاء مشروع استزراع الأحياء المائية بمسك سجل يقيد به الآتي:

- ١- بيانات كل دفعة من الأحياء المائية المستزرعة التي تتم معالجتها.
  - ٢- نتائج التحاليل التي أجريت للمياه المستخدمة والمصرفة خلال مرحلة الإنتاج.
  - ٣- نوع الأحياء المائية المستزرعة قيد المعالجة.
  - ٤- نوع وكمية العقاقير البيطرية المستخدمة.
  - ٥- تاريخ بدء وانتهاء المعالجة.
  - ٦- فترة الأمان الارتدادية للعقار البيطري والمواد الكيميائية.
- ويجب الاحتفاظ بالسجل المشار إليه لمدة (١٠) عشرة أعوام على الأقل من تاريخ خروج آخر دفعة مقيدة به.

#### المادة ( ٢٩٦ )

في حالة بيع منتجات مشاريع استزراع الأحياء المائية التي خضعت للمعالجة بعقار بيطري من مشروع إلى آخر بغرض مواصلة تربيتها قبل انتهاء فترة الأمان الارتدادية، يجب على المرخص له إخطار المشتري كتابة بنوع العقار المستخدم وفترة الأمان الارتدادية.

#### المادة ( ٢٩٧ )

يلتزم المرخص له في إنشاء مشروع استزراع الأحياء المائية بالحصول على شهادة لكل دفعة يبين فيها العقاقير البيطرية المستخدمة، وانقضاء فترة الأمان الارتدادية المقررة وعدم تجاوز المتبقيات الحد المسموح به.

#### المادة ( ٢٩٨ )

يلتزم المرخص له في إنشاء مشروع استزراع الأحياء المائية بالسماح لموظفي السلطة المختصة بأخذ عينات من الأحياء المائية المستزرعة قبل وفي أثناء الحصاد لتحليلها والتأكد من سلامتها قبل تداولها.

#### المادة ( ٢٩٩ )

يلتزم المرخص له في إنشاء مشروع استزراع الأحياء المائية بتطبيق معايير جودة منتجات الأحياء المائية المستزرعة عند الحصاد والتداول من خلال الآتي:

- ١- أن يتم الحصاد والتداول بطريقة تتناسب مع نوع المنتج وفقاً لمعايير ضبط جودة الأحياء المائية المستزرعة المنصوص عليها في هذه اللائحة.
- ٢- أن تكون العبوات والأدوات والمعدات والحاويات والأوعية المستخدمة في الحصاد والتداول مصنوعة من مادة مقاومة للتآكل والتأكسد والصدأ وسهلة التنظيف والتخزين والتعقيم.

#### المادة ( ٣٠٠ )

يجب أن يدون على كل عبوة من منتجات مشاريع استزراع الأحياء المائية البيانات الآتية:

- ١- اسم المزرعة.
- ٢- رقم ضبط جودة المزرعة.
- ٣- مصدر الأحياء المائية المستزرعة.

٤- تاريخ الحصاد، ومدة صلاحية المنتج.

٥- الأنواع، والكميات.

٦- رقم الدفعة.

٧- أي بيانات أخرى تحددها السلطة المختصة.

### المادة ( ٣٠١ )

لا يجوز تجهيز أو تسويق منتجات مشاريع استزراع الأحياء المائية إلا من قبل شركات أو مؤسسات مرخص لها من السلطة المختصة.

### المادة ( ٣٠٢ )

يجب عند تسويق منتجات مشاريع استزراع الأحياء المائية الالتزام بالشروط الآتية:

١- أن يتم تداولها في ظروف صحية ملائمة ودون أن تتعرض للتلوث وفي حالة عدم

تجهيزها مباشرة بعد الحصاد يتم إبقاؤها مبردة.

٢- أن يكون المنتج النهائي ضمن الحدود المعتمدة لجميع المواد المضافة في متبقيات

المبيدات والعقاقير الطبية وغيرها حسب المواصفات القياسية المعتمدة الواردة

في الملحق رقم (٧) المرفق بهذه اللائحة.

٣- أن يتم توضيح جميع المواد المضافة المستخدمة قبل عملية الحصاد.

٤- أن يتم عرض منتجات الأحياء المائية المستزرعة في الأسواق بطريقة صحية ملائمة.

### المادة ( ٣٠٣ )

تلتزم الشركات والمؤسسات المرخص لها في تجهيز وتسويق منتجات مشاريع استزراع

الأحياء المائية بالآتي:

١- عدم تجهيز أو تسويق أي دفعة تم إعطاؤها عقاقير بيطرية غير مرخصة

من جهات الاختصاص.

٢- فحص الدفعة التي خضعت للمعالجة بعقاقير بيطرية مرخص فيها للتأكد

من أن فترة الأمان الارتدادية المقررة قد انقضت وأن الحد الأقصى لمتبقيات العقار

في الحدود المسموح بها.

#### المادة ( ٣٠٤ )

يجب على المرخص له في ممارسة نشاط استزراع الأحياء المائية عند رغبته في استيراد أنواع من الثروة المائية الحية لغرض الاستزراع التقدم بطلب الحصول على ترخيص بذلك من السلطة المختصة، ويجب أن تكون الثروة المائية الحية المراد استزراعها منتجة تحت إشراف علمي من جهة علمية متخصصة، وأن يرفق بها شهادة المنشأ، وشهادة صحية تبين خلوها من الأمراض صادرة عن جهة بيطرية معتمدة حاصلة على شهادة اعتماد معتمدة من منظمة الصحة العالمية أو حاصلة على شهادة الاعتماد الأيزو (ISO 17025) في دولة المنشأ ومصدقة من سفارة سلطنة عمان بتلك الدولة أو أي جهة أخرى تقبلها السلطة المختصة في الدول التي لا يوجد فيها تمثيل دبلوماسي لسلطنة عمان.

#### المادة ( ٣٠٥ )

لا يجوز استيراد الأحياء المائية المستزرعة والأعلاف السمكية إلا من بلد أو منطقة خالية من الأمراض البوائية أو المعدية التي يمكن أن تنتقل عبر الإرسالية إلى سلطنة عمان.

#### المادة ( ٣٠٦ )

تخضع الإرساليات المستوردة بغرض الاستزراع للحجر البيطري للتأكد من سلامتها أو إتلافها.

#### المادة ( ٣٠٧ )

يجب على الجهة المختصة لاعتماد الشركات والمؤسسات والمصانع ومشاريع استزراع الأحياء المائية تقييم الممارسات الصحية والتصنيعية وتطبيق نظام تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة (HACCP) أو أي نظام آخر تعتمده السلطة المختصة في بلد التصدير أو بلد المنشأ قبل إصدار ترخيص الاستيراد من هذه الجهة.

#### المادة ( ٣٠٨ )

تكون الموافقة على استيراد الأحياء المائية المستزرعة صالحة لمدة (٣٠) ثلاثين يوماً من تاريخ صدورها، ويجوز للسلطة المختصة تمديد الموافقة لمدة (١٤) أربعة عشر يوماً كحد أقصى.

### المادة ( ٣٠٩ )

على المستورد إخطار الجهات المختصة بمنفذ الدخول برسالة رسمية من الشركة قبل وصول الأحياء المائية المستزرعة بمدة لا تقل عن (٤٨) ثمان وأربعين ساعة.

### المادة ( ٣١٠ )

يجب أن يكون استيراد الأحياء المائية المستزرعة إلى سلطنة عمان عن طريق المنافذ المعتمدة التي توجد بها محاجر بيطرية بعد الحصول على الترخيص اللازم من السلطة المختصة.

### المادة ( ٣١١ )

في حالة عدم وجود محجر بيطري في منفذ دخول وصلت إليه إرسالية أحياء مائية مستزرعة، يجوز للسلطة المختصة أن تقوم بعزل الأحياء المائية المستزرعة في أي مكان تتوفر فيه اشتراطات المحجر البيطري، ويقوم ذلك المكان مقام المحجر وتسري عليه أحكام قانون الحجر البيطري.

### المادة ( ٣١٢ )

يجب على صاحب مشروع استزراع الثروة المائية الحية أو القائم على المشروع إبلاغ السلطة المختصة في حال أصيبت الكائنات المستزرعة بمرض وبائي أو معد أو اشتبه في إصابتها بذلك، وعلى السلطة المختصة القيام بالآتي:

١- أخذ عينات من الكائنات المستزرعة المشتبه في إصابتها.

٢- فحص العينات في مختبر معتمد لهذا الغرض من قبل السلطة المختصة.

### المادة ( ٣١٣ )

يجب على كل من يرغب في تصدير الأحياء المائية المستزرعة وزريعتها ومنتجات مشاريع استزراع الأحياء المائية التقدم بطلب إلى السلطة المختصة على النموذج المعد لهذا الغرض مبينا به الآتي مع إرفاق شهادة المنشأ وشهادة التحاليل:

١- نوع الأحياء المائية المستزرعة وكمياتها.

٢- اسم المستورد.

٣- اسم المصدر.

٤- بيانات الشحن.

٥- دولة الاستيراد.

٦- منفذ الخروج.

## الفصل الثامن

### الأسواق السمكية

#### المادة ( ٣١٤ )

تختص إدارة السوق في الأسواق السمكية بالآتي:

- ١- إصدار تراخيص تداول الثروة المائية الحية في السوق السمكي.
- ٢- الإشراف على كافة الأنشطة التي تمارس في السوق السمكي.
- ٣- تخصيص منصات لعرض، وتقطيع، وبيع الثروة المائية الحية ومنتجاتها بالتجزئة.
- ٤- التحقق من التزام البائعين ومقطعي الثروة المائية الحية ومنتجاتها والدالين والعاملين في السوق السمكي باللوائح، والقرارات، والتعاميم المنظمة للعمل في السوق.
- ٥- اتخاذ الإجراءات اللازمة للمحافظة على سلامة ونظافة منشآت وممتلكات السوق السمكي، واتخاذ الإجراءات الكفيلة بحفظ الأمن والنظام فيه.
- ٦- اتخاذ الإجراءات اللازمة لضبط، وسحب، وإتلاف الثروة المائية الحية ومنتجاتها، غير الصالحة للاستهلاك الآدمي، وفقا للإجراءات التي تحددها الوزارة.
- ٧- اقتراح مواعيد العمل في السوق السمكي، ورفعها للسلطة المختصة للاعتماد.
- ٨- وضع الضوابط الخاصة بالمرافق التي تمارس فيها الأنشطة المرخص فيها في السوق السمكي.
- ٩- تحديد ثمن تقطيع الثروة المائية الحية، بالتنسيق مع مقطعي الثروة المائية الحية ومنتجاتها.

- ١٠- اقتراح شروط وضوابط مؤسسة الدلالة لاعتمادها من قبل السلطة المختصة.
- ١١- القيام بأعمال مؤسسة الدلالة في الأسواق السمكية عند الضرورة، شريطة الحصول على موافقة السلطة المختصة.
- ١٢- اقتراح وإصدار النظام الداخلي للسوق بعد اعتماده من السلطة المختصة.

### المادة ( ٣١٥ )

يتولى مراقب السوق متابعة تنفيذ أحكام القانون وهذه اللائحة، والقرارات الصادرة تنفيذاً لهما، وله بصفة خاصة الآتي:

- ١- دخول وتفتيش الأسواق السمكية، والمنشآت والشركات ذات الصلة بالثروة المائية الحية ومنتجاتها، ومصانع الثلج، والمعدات ووسائل النقل المستخدمة في إعداد وتجهيز الثروة المائية الحية ومنتجاتها، للتأكد من مطابقتها للاشتراطات المنصوص عليها في القانون وهذه اللائحة والقرارات الصادرة تنفيذاً لهما، وإعداد التقارير الخاصة بعمليات التفتيش، ومتابعة الإجراءات التصحيحية.
- ٢- التأكد من تطبيق الشروط والضوابط الصحية، والنظافة العامة في الأسواق السمكية.
- ٣- القيام بالفحص الحسي للثروة المائية الحية ومنتجاتها بالتنسيق مع الموظف المختص، والحجز على الفاسد منها وإخطار إدارة السوق للتصرف فيها بالطريقة التي تراها مناسبة، وذلك وفقاً للملحق رقم (١٠) المرفق بهذه اللائحة.

### المادة ( ٣١٦ )

- يجب إخضاع الثروة المائية الحية ومنتجاتها للفحص المستمر طوال فترة وجودها في السوق السمكي، وفقاً للآتي:
- ١- يقوم الموظف المختص بالفحص الحسي للثروة المائية الحية ومنتجاتها، وإخطار إدارة السوق بالكميات غير الصالحة للاستهلاك الآدمي.
  - ٢- بالنسبة للثروة المائية الحية ومنتجاتها التي ينتج عن الفحص الحسي شك في صلاحيتها للاستهلاك الآدمي، فيتم أخذ عينات منها لغرض إجراء الفحوصات المخبرية اللازمة عليها.

- ٣- يتم إعداد محضر حجز يبين فيه نوع، وعدد، ووزن الثروة المائية الحية ومنتجاتها، غير الصالحة للاستهلاك الآدمي، وتاريخ ضبطها، وأسباب عدم صلاحيتها.
- ٤- عند ثبوت عدم صلاحية الثروة المائية الحية ومنتجاتها للاستهلاك الآدمي من خلال الفحص المخبري، يجب إخطار مالكيها كتابة بذلك، مع بيان أسباب عدم الصلاحية، وعلى إدارة السوق السمكي سحبها من السوق السمكي، واتخاذ إجراءات إتلافها بالتنسيق مع جهات الاختصاص، وتحميل مالكيها النفقات المترتبة على ذلك.

#### المادة ( ٣١٧ )

يجب على إدارة السوق السمكي إصدار شهادة إتلاف، وفقا للنموذج المعد لهذا الغرض، على أن يتم توقيعها من الموظف المختص، أو الطبيب البيطري، أو مراقب السوق الذي تولى عملية ضبط الثروة المائية الحية ومنتجاتها غير الصالحة للاستهلاك الآدمي.

#### المادة ( ٣١٨ )

يجب أن تحتوي الأسواق السمكية على غرف تبريد كبيرة وذات كفاءة عالية وغرف لتخزين الثلج لحفظ الثروة المائية الحية ومنتجاتها قبل عرضها للبيع أو بعد البيع ونقلها للجهة المقصودة.

#### المادة ( ٣١٩ )

- يجب أن تكون ساحات المزاد وأسواق بيع الثروة المائية الحية ومنتجاتها وأسواق البيع بالجملة التي تقوم بعرض الثروة المائية الحية ومنتجاتها مستوفية المتطلبات الآتية:
- ١- جميع اشتراطات مصانع الثروة المائية الحية المعتمدة من قبل السلطة المختصة.
  - ٢- أن تستخدم لأغراض عرض وتخزين الثروة المائية الحية ومنتجاتها، ويحظر وجود المركبات والحيوانات التي تسبب تلوث الثروة المائية الحية ومنتجاتها.
  - ٣- أن يتم تنظيفها بشكل منتظم أو على الأقل بعد كل بيع، ويجب تنظيف وتطهير وغسل السلالم من الداخل والخارج بمياه صالحة للشرب.
  - ٤- وجود لوحات تحذيرية بارزة تدل على منع التدخين والبصق والأكل والشرب.

- ٥- إغلاقها وإبقاؤها مغلقة إذا رأت جهات الاختصاص ضرورة ذلك.
- ٦- وجود تسهيلات لتوفير إمدادات المياه المناسبة.
- ٧- توفير الثلج فيها.
- ٨- توفير أماكن تخزين مناسبة للثروة المائية الحية ومنتجاتها ومجهزتها بالمعدات الضرورية عند عدم توفر أماكن للكميات المعروضة للبيع.
- ٩- فصل مناطق البيع عن مناطق التجهيز في الأسواق.

#### المادة ( ٣٢٠ )

يجب على البائعين ومقطعي الثروة المائية الحية ومنتجاتها والدالين والعاملين في السوق السمكي الالتزام بالآتي:

- ١- تمكين مراقبي السوق السمكي أو الموظفين المختصين من القيام بمهام عملهم.
- ٢- عدم إجراء أي تعديل في التراخيص، أو الشهادة الصحية أو شهادة إتلاف الثروة المائية الحية الفاسدة ومنتجاتها، أو تغيير محتوياتها، أو التلاعب في استخدامها، أو التصرف فيها بأي نوع من أنواع التصرفات غير القانونية.
- ٣- في حالة المخالفة، يجب إزالة أسباب تلك المخالفة خلال المدة التي تحددها السلطة المختصة.

#### المادة ( ٣٢١ )

يجب على كل من يعمل في بيع الثروة المائية الحية ومنتجاتها في الأسواق السمكية الالتزام بالآتي:

- ١- بيع الثروة المائية الحية ومنتجاتها في الأسواق أو المحلات المستوفية الشروط الصحية والتجارية المحددة من قبل السلطة المختصة، وذلك بالتنسيق مع جهات الاختصاص.
- ٢- وضع الثروة المائية الحية ومنتجاتها في الأماكن المخصصة لذلك ومراعاة المحافظة على نظافة تلك الأماكن واستيفائها الشروط الصحية.
- ٣- عدم وضع الثروة المائية الحية ومنتجاتها على الأرض عند عرضها للبيع.

- ٤- حفظ الثروة المائية الحية ومنتجاتها في ثلاجات كهربائية أو صناديق عازلة مبردة بالثلج مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ.
- ٥- استعمال معدات وأدوات صحية نظيفة في تجهيز الثروة المائية الحية وتقطيعها وتغليفها، وتكون مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ ومخصصة استخدامها للمواد الغذائية.
- ٦- الالتزام بارتداء الزي الذي تحدده السلطة المختصة.

### المادة ( ٣٢٢ )

يجب على المرخص له في تداول الثروة المائية الحية ومنتجاتها الراغب في تسويق منتجاته في الأسواق السمكية تحديد بيانات الثروة المائية الحية ومنتجاتها وتسجيلها لدى إدارة السوق السمكي، وفقا للبيانات والضوابط التي تحددها السلطة المختصة.

### المادة ( ٣٢٣ )

- يجب على المرخص له في تداول الثروة المائية الحية في الأسواق السمكية الالتزام بالآتي:
- ١- الحصول على شهادة شراء معتمدة من مؤسسة الدلالة، أو موافقة على دخول الكمية، أو تصريح استيراد معتمد.
  - ٢- وضع سجلات تبين مصادر الثروة المائية الحية ومنتجاتها، وأنواعها، وكمياتها، وتواريخ تسلمها، وأسعار البيع والشراء، وغيرها من البيانات اللازمة، وفقا للنماذج المعدة لهذا الغرض.
  - ٣- الاحتفاظ بالسجلات، والمستندات المحددة من قبل إدارة السوق السمكي لمدة (١٠) عشرة أعوام على الأقل من تاريخ إصدارها.
  - ٤- تقديم كافة البيانات والمعلومات والمستندات التي تطلبها إدارة السوق السمكي والجهات المختصة، والسماح للمراقبين بأداء عملهم وتقديم التسهيلات اللازمة لتمكينهم من ذلك.
  - ٥- استخراج شهادة صحية من الجهة المختصة، للعاملين لديه تثبت خلوهم من الأمراض المعدية.

- ٦- إخطار إدارة السوق بعدم تداول الإرساليات المصدرة التي تم رفضها.
- ٧- عدم إجراء أي تعديلات، أو إضافات على مرافق السوق السمكي، إلا بعد الحصول على موافقة كتابية من السلطة المختصة بعد التنسيق مع إدارة السوق.

#### المادة ( ٣٢٤ )

يحظر تداول الأحياء المائية المستزرعة ومنتجاتها في الأسواق السمكية إلا بعد الحصول على ترخيص بذلك من إدارة السوق، ويجب أن يتضمن طلب الترخيص النوع المستزرع، والكمية المراد تداولها، وموقع الاستزراع، وتاريخ الحصاد.

#### المادة ( ٣٢٥ )

يحظر تداول الثروة المائية الحية المستوردة ومنتجاتها في الأسواق السمكية إلا بعد الحصول على ترخيص بذلك من إدارة السوق، ويجب أن يتضمن طلب الترخيص بيان بلد المنشأ، ونوعية وحالة وكمية المنتج.

#### المادة ( ٣٢٦ )

تحدد السلطة المختصة ضوابط وإجراءات التعاقد مع مؤسسات الدلالة.

#### المادة ( ٣٢٧ )

تتولى مؤسسة الدلالة تحت إشراف إدارة السوق السمكي القيام بعمليات إدارة البيع بالمزاد العلني أو الإلكتروني وتنظيم دخول وتفريغ الثروة المائية الحية ومنتجاتها من قوارب وسفن الصيد، ووسائل النقل في السوق السمكي، وفقا للتعليمات والضوابط الصادرة عن إدارة السوق السمكي.

#### المادة ( ٣٢٨ )

يجب على مؤسسة الدلالة تصنيف الثروة المائية الحية ومنتجاتها المعروضة، حسب نوعها، وحجمها، وحالتها ( طازجة، مبردة، مجمدة، أخرى)، ووضع ملصقات عليها توضح مناطق الصيد، وأماكن الإنزال، وأرقام قوارب وسفن الصيد ووسائل النقل التي تم الشراء منها وأي بيانات أخرى تحددها السلطة المختصة.

### المادة ( ٣٢٩ )

يعلن الدلال عن الثروة المائية الحية ومنتجاتها المعروضة للبيع بالمزاد، ويجوز لمؤسسة الدلالة عرض عينات للمتزايد في الحالات الآتية:

١- إذا كانت كميات الثروة المائية الحية ومنتجاتها في قوارب وسفن الصيد، أو وسائل النقل، كبيرة ولا تكفي مساحة السوق لإنزالها وعرضها.

٢- إذا كان يتعذر إنزال كامل الكمية إلى الموقع المخصص للبيع بالمزاد وفقا لما تقدره إدارة السوق.

وفي كل الأحوال، يكون رسو المزاد لصاحب أعلى سعر، ويتم بناء عليه تسليمه كامل الكمية المتفق عليها المباعة بحضور ممثل مؤسسة الدلالة، ويجب أن تكون مطابقة للعينة من حيث الكمية والنوع ودرجة الجودة.

### المادة ( ٣٣٠ )

يجب على من رسا عليه المزاد سداد ثمن الثروة المائية الحية ومنتجاتها المباعة، وتسلمها ونقلها خلال المدة التي تحددها إدارة السوق، وفي حالة مخالفة ذلك فإنه يتحمل الخسائر الناجمة عن ذلك بما فيها تلف الثروة المائية الحية ومنتجاتها، وكافة النفقات المترتبة على التخلص من الثروة المائية الحية التالفة.

### المادة ( ٣٣١ )

لا يجوز لمن رسا عليه المزاد العدول عن إتمام إجراءات البيع، فإذا رفض تسلم الثروة المائية الحية ومنتجاتها وسداد قيمتها وجب على مؤسسة الدلالة إعادة المزاد مرة أخرى، مع إلزام من رسا عليه المزاد الأول الفروق الناجمة عن البيع بسعر أقل عن السعر الراسي عليه، وكافة النفقات المترتبة على ذلك، ويستثنى من ذلك عدم تطابق العينات المعروضة.

### المادة ( ٣٣٢ )

يجوز لمالك الثروة المائية الحية ومنتجاتها، أو من يمثله العدول عن إتمام إجراءات البيع بالمزاد إذا لم يصل الثمن المعروض إلى قيمة الثمن الذي حدده، على أن يلتزم بسداد ما قيمته (٥٠٪) خمسون في المائة وفقا لأعلى ثمن وصل إليه المزاد كمصاريف للدلالة.

### المادة ( ٣٣٣ )

تصدر مؤسسة الدلالة أو إدارة السوق - بحسب الأحوال - إيصالاً يبين فيه نوع، وكمية الثروة المائية الحية ومنتجاتها المباعة، وأوزانها، ودرجة جودتها، وسعر البيع الذي رسا عليه المزاد، واسم البائع والمشتري، وتسلم كل منهما نسخة من الإيصال، وفي حالة المزايدة الإلكترونية يحق للدلال أو وسيط السوق التفاوض مع البائع أو من يمثله عند وضع سعر المزايدة الأولية وفق آليات العرض والطلب، وفي حال مبالغة البائع أو من يمثله في تحديد السعر الأولي يحق لإدارة السوق عدم المزايدة على الثروة المائية الحية.

### المادة ( ٣٣٤ )

تقوم مؤسسة الدلالة بتحصيل (٥%) خمسة في المائة من ثمن الثروة المائية الحية ومنتجاتها المباعة كمصاريف دلالة، موزعة على النحو الآتي:

١- (٤%) أربعة في المائة لصالح مؤسسة الدلالة.

٢- (١%) واحد في المائة لصالح الوزارة.

وفي حالة قيام إدارة السوق بأعمال مؤسسة الدلالة بذاتها، تحصل مصاريف الدلالة كاملة لحساب الوزارة.

### المادة ( ٣٣٥ )

تحدد إدارة السوق في الموانئ ومراكز التجميع المدة التي يصرح بها لقوارب وسفن الصيد، وسيارات نقل الثروة المائية الحية لإنزال الثروة المائية الحية في السوق السمكي، ويجب على ملاك قوارب وسفن الصيد إخراجها من مواقع العرض فور الانتهاء من التسليم والتفريغ بعد انتهاء المزاد، وفي حالة مخالفة ذلك يكون لإدارة السوق، بالتنسيق مع جهات الاختصاص، سحبها على نفقة مالكيها.

### المادة ( ٣٣٦ )

لا يجوز لغير المرخص له في تداول الثروة المائية الحية ومنتجاتها فرز، وإعادة تعبئة، أو شحن الثروة المائية الحية ومنتجاتها داخل السوق السمكي.

### المادة ( ٣٣٧ )

يجب على مؤسسة الدلالة تقديم كافة التسهيلات، والخدمات اللازمة لتداول الثروة المائية الحية ومنتجاتها في السوق السمكي، وفقا لما تحدده إدارة السوق، وتلتزم بصفة خاصة بالآتي:

- ١- تفرغ، وشحن، وإنزال وتحميل الثروة المائية الحية ومنتجاتها في المواقع المحددة لعرضها للبيع بالمزاد.
- ٢- توفير سلال وصناديق تداول الثروة المائية الحية ومنتجاتها.
- ٣- توفير الثلج اللازم لحفظ وتداول الثروة المائية الحية ومنتجاتها.
- ٤- ضمان نظافة المواقع المخصصة لبيع الثروة المائية الحية ومنتجاتها بالمزاد.

### المادة ( ٣٣٨ )

يكون بيع الثروة المائية الحية ومنتجاتها في الأسواق السمكية وفقا للنظامين الآتيين:

- ١- البيع بالجملة.
- ٢- البيع بالتجزئة.

### المادة ( ٣٣٩ )

يكون بيع الثروة المائية الحية ومنتجاتها بنظام الجملة في الأسواق السمكية بالمزاد.

### المادة ( ٣٤٠ )

يجب على المرخص له في بيع الثروة المائية الحية ومنتجاتها بالتجزئة في الأسواق السمكية الالتزام بالآتي:

- ١- عرض الثروة المائية الحية ومنتجاتها في الأماكن المخصصة لذلك، وفقا للنظام المقرر من إدارة السوق السمكي، وعدم تركها على الأرض.
- ٢- المحافظة على نظافة أماكن بيع الثروة المائية الحية ومنتجاتها، والحرص على استيفائها الشروط الصحية.

- ٣- حفظ وعرض الثروة المائية الحية ومنتجاتها في برادات كهربائية، أو صناديق عازلة مبردة بالثلج تكون مصنعة من مواد غير قابلة للصدأ، وفقا للمواصفات التي تحددها إدارة السوق.
- ٤- استعمال معدات وأدوات صحية لتقطيع وتجهيز الثروة المائية الحية من مواد غير قابلة للصدأ.
- ٥- وضع بيان بنوع الثروة المائية الحية ومنتجاتها وحالتها وبلد المنشأ، وتحديد إذا ما كانت طبيعية أو مستزرعة.
- ٦- بيان بأسعار بيع الثروة المائية الحية ومنتجاتها.
- ٧- عدم وضع الأسماك المجمدة في الماء، أو خارج حاويات، أو وحدات التبريد، أو التجميد، ويجب عرضها للبيع بحالتها المجمدة.

#### المادة ( ٣٤١ )

- يجوز للسلطة المختصة تحديد أسعار بيع الثروة المائية الحية ومنتجاتها بالتجزئة في الأسواق السمكية بالتنسيق مع جهات الاختصاص، وفقا للآتي:
- ١- سعر الشراء بالجملة بموجب فواتير الشراء من سوق الجملة المركزي أو الأسواق السمكية في موانئ الصيد أو مراكز الإنزال أو مراكز التجميع.
  - ٢- سعر البيع بالتجزئة للمستهلك لا يزيد على (٣٠٪) ثلاثين في المائة من سعر البيع بالجملة، بموجب فواتير الشراء من سوق الجملة المركزي أو الأسواق السمكية في موانئ الصيد أو مراكز الإنزال أو مراكز التجميع.

#### المادة ( ٣٤٢ )

- يجب على المنشآت السمكية وأصحاب وسائل نقل الثروة المائية الحية ومنتجاتها تسليم شهادة شراء الثروة المائية الحية ومنتجاتها للمشتري.

#### المادة ( ٣٤٣ )

- يحظر تصدير إرساليات الثروة المائية الحية ومنتجاتها عبر المنافذ الحدودية إلا بوجود شهادة شراء معتمدة من مؤسسة الدلالة وإدارة السوق والموافقة على خروج الإرسالية.

### المادة ( ٣٤٤ )

يجب على محلات بيع الثروة المائية الحية ومنتجاتها وناقلي الثروة المائية الحية ومنتجاتها الاحتفاظ بشهادات شراء الثروة المائية الحية ومنتجاتها، وتسليمها للوزارة في حالة طلبها من جهات الاختصاص، وإعداد كشف متكامل في حالة التسويق المحلي بشرط أن تكون مطابقة للكميات الموجودة في شهادات الشراء لجميع الناقلين والمحلات.

### الفصل التاسع

#### البحوث والدراسات والتجارب العلمية والصيد التجريبي

### المادة ( ٣٤٥ )

يحظر القيام بالبحوث والدراسات والتجارب العلمية والصيد التجريبي في مياه الصيد العمانية لأي غرض إلا بعد الحصول على ترخيص بذلك من السلطة المختصة، وذلك بناء على طلب يقدم للسلطة المختصة على النموذج المعد لهذا الغرض.

### المادة ( ٣٤٦ )

مع عدم الإخلال بالأحكام الخاصة بحظر صيد وتداول بعض أنواع الثروة المائية الحية المنصوص عليها في القانون وهذه اللائحة والقرارات الصادرة تنفيذا لهما، يجوز للسلطة المختصة منح تراخيص لإجراء البحوث والدراسات والتجارب العلمية والصيد التجريبي لأي نوع من أنواع الثروة المائية الحية المحظور صيدها وتداولها، وذلك وفقا للشروط والإجراءات التي تحددها السلطة المختصة بالتنسيق مع جهات الاختصاص.

### المادة ( ٣٤٧ )

يجب على المرخص له في القيام بالبحوث والدراسات والتجارب العلمية والصيد التجريبي موافاة السلطة المختصة بنسخة من نتائج الدراسات التي قام بها، كما يجب عليه تزويد السلطة المختصة بأي بيانات أو معلومات تطلبها.

### المادة ( ٣٤٨ )

يجب على المرخص له في القيام بالبحوث والدراسات والتجارب العلمية والصيد التجريبي الالتزام بالآتي:

- ١- مناطق الصيد المحددة في الترخيص.
- ٢- الحصة المقررة للصيد.
- ٣- تقديم تقارير دورية للسلطة المختصة.
- ٤- الإنزال في مواقع الإنزال المحددة في الترخيص.
- ٥- السماح بمشاركة الباحثين التابعين للوزارة في أثناء القيام بالدراسات والتجارب العلمية والصيد التجريبي.
- ٦- أي التزامات أخرى تحددها السلطة المختصة.

### المادة ( ٣٤٩ )

يجوز للوزارة وقف ترخيص القيام بالبحوث والدراسات والتجارب العلمية والصيد التجريبي لمدة مؤقتة، أو سحب الترخيص في حال عدم التزام المرخص له بالشروط المقررة.

### المادة ( ٣٥٠ )

يجب على سفن المسح والاستكشاف للثروات المائية الحية غير التابعة للوزارة أن تلتزم بالإجراءات والضوابط الآتية:

- ١- أن تتقدم بطلب إلى الوزارة مبين فيه بيانات عملية المسح والاستكشاف، وغيرها من البيانات التي تحددها.
- ٢- أن يكون الهدف من الدراسة أو التجربة أو المسح والاستكشاف تحقيق هدف علمي.
- ٣- مشاركة باحثين من الوزارة في أثناء تنفيذ التجربة، أو الدراسة، أو المسح والاستكشاف.
- ٤- الالتزام بالمدة المحددة من قبل الوزارة للانتهاء من التجربة، أو الدراسة، أو المسح والاستكشاف، وأي اشتراطات أخرى تحددها الوزارة.

- ٥- عرض النتائج التي تم التوصل إليها على المختصين في الوزارة، والسماح للوزارة باستخدام البيانات والنتائج المحققة من الدراسة، أو التجربة، أو المسح والاستكشاف.
- ٦- يجب استخدام سفينة صيد تجاري لإجراء الدراسات والتجارب العلمية وعمليات المسح والاستكشاف.

## الفصل العاشر

### تنظيم عمل لجان سنن البحر

#### المادة ( ٣٥١ )

تقوم السلطة المختصة بتشكيل لجان سنن البحر وتحديد نظام عملها بواقع لجنة لكل ولاية ساحلية من ولايات سلطنة عمان وفقا لتقسيمات مناطق الصيد الحرفي.

#### المادة ( ٣٥٢ )

تتولى لجان سنن البحر القيام بالآتي:

- ١- تقديم المقترحات والتوصيات المتعلقة بتطوير وتنمية موارد الثروة المائية الحية إلى الوزارة بما يحقق التنمية المستدامة ويضمن الفائدة القصوى من تلك الموارد.
- ٢- إبداء الرأي وتقديم المقترحات والتوصيات بشأن القوانين واللوائح والقرارات المتعلقة بالثروة المائية الحية.
- ٣- العمل على حل الخلافات والنزاعات التي تقع بين الصيادين فيما يتعلق باستخدام معدات وأساليب وطرق ومواقع ومواسم الصيد في إطار السنن والأعراف المتبعة في الولاية، وذلك دون الإخلال بأحكام القانون وهذه اللائحة واللوائح والقرارات الصادرة تنفيذا لهما.
- ٤- تقديم المقترحات والتوصيات الخاصة بالخدمات والاحتياجات المرتبطة بتطوير قطاع الثروة المائية الحية للصيادين والعاملين في الأنشطة المرتبطة بقطاع الصيد البحري.

- ٥- تقديم المقترحات والتوصيات لدعم أعمال الرقابة على المصايد السمكية، وآلية تنفيذها، وتقديم التسهيلات اللازمة لتنفيذها.
- ٦- تقديم المقترحات والتوصيات الخاصة باحتياجات الصيادين من البرامج الإرشادية، وآلية تنفيذها.
- ٧- تقديم المقترحات والتوصيات لرفع كفاءة وإدارة وتشغيل موانئ الصيد البحري، والخدمات والتسهيلات في تلك الموانئ ومواقع الإنزال.
- ٨- تقديم المقترحات والتوصيات التي من شأنها أن تدعم الجهود للمحافظة على مهنة الصيد البحري.
- ٩- تقديم المقترحات والتوصيات حول وسائل تطوير قطاع الصيد الحرفي.
- ١٠- تقديم المقترحات والتوصيات الخاصة بتطوير السوق السمكي، والسعي إلى توفير الثروة المائية الحية في أسواق الولاية بالتعاون مع الصيادين والناقلين والتجار والشركات العاملة في قطاع الصيد البحري.
- ١١- المشاركة في الفعاليات والأنشطة المتعلقة بقطاع الصيد.
- ١٢- التوصية على طلبات الحصول على بعض تراخيص الصيد.

#### المادة ( ٣٥٣ )

تصرف لأعضاء لجان سنن البحر في نهاية كل عام مكافأة مالية مقدارها (١٠٠) مائة ريال عماني عن كل اجتماع حضره العضو، على ألا تتجاوز قيمة المكافأة (٣٠٠) ثلاثمائة ريال عماني في العام الواحد.

#### المادة ( ٣٥٤ )

يحرم عضو لجنة سنن البحر من صرف المكافأة في الحالات الآتية:

- ١- إذا سقطت عضويته.
- ٢- إذا تغيب عن حضور الاجتماعات دون عذر مقبول.
- ٣- إذا انتقل أو نقل إلى ولاية أخرى بحكم الوظيفة أو الإقامة.

### المادة ( ٣٥٥ )

يجوز للوزير بناء على توصية السلطة المختصة حل لجنة سنن البحر إذا تحققت إحدى الحالات الآتية:

- ١- إذا تعذر عقد اجتماعات اللجنة بصفة دورية منتظمة.
- ٢- إذا تعذر تنفيذ المهام المكلفة بها والمنصوص عليها في هذه اللائحة.
- ٣- إذا حدثت خلافات بين أعضاء اللجنة من شأنها أن تعوق مباشرة مهامها واستمرارها.
- ٤- عدم التزام اللجنة بأحكام القانون وهذه اللائحة واللوائح والقرارات الصادرة تنفيذاً لهما.
- ٥- إسقاط العضوية أو استقالة نصف أعضاء اللجنة.
- ٦- إذا اقتضى التنظيم العام لقطاع الثروة المائية الحية استبدال اللجان المحلية لسنن البحر بنظام آخر بديل.

### الفصل الحادي عشر

#### ضبط المخالفات والجزاءات الإدارية

### المادة ( ٣٥٦ )

يجوز لموظفي الوزارة المخولين صفة الضبطية القضائية القيام بالآتي:

- ١- دخول مواقع إنزال الثروة المائية الحية، والمصانع السمكية، ومشاريع استزراع الأحياء المائية، والأسواق السمكية، ومنافذ بيع الثروة المائية الحية، وقوارب وسفن الصيد، وسفن التصنيع، ومصانع الثلج، والمعدات ووسائل النقل، للتأكد من التزامها بأحكام القانون وهذه اللائحة والنظم المعتمدة وإعداد التقارير الخاصة بذلك، ومتابعة مدى الالتزام بالإجراءات التصحيحية المطلوبة.
- ٢- القيام بالتقييم الحسي والفضح الظاهري للثروات المائية الحية ومنتجاتها وفقاً للملحق رقم (١٠) المرفق بهذه اللائحة، وضبط الفاسد منها والتحفظ عليه لدى المرخص له على نفقته، وإخطار جهات الاختصاص للتصرف فيها.

- ٣- أخذ عينات من الثروة المائية الحية ومنتجاتها المشكوك في سلامتها لإجراء الفحوصات المخبرية اللازمة، وإبلاغ المرخص له بنتيجة الفحوصات والإجراءات اللازمة.
- ٤- التوصية بإيقاف النشاط أو بسحب شهادة ضبط الجودة بصفة مؤقتة لحين تصحيح الأوضاع، أو إيقاف أعمال استقبال وتجهيز وتغليف وتسويق الثروة المائية الحية ومنتجاتها بشكل فوري في الحالات الآتية:
- أ- وجود مخالفة جسيمة.
- ب- وجود اشتباه مقرون بخطر مباشر على المستهلكين من منتجات الثروة المائية الحية.
- ج- وجود أي من الآفات أو القوارض أو الحشرات الضارة.

#### المادة ( ٣٥٧ )

تقوم السلطة المختصة بوضع ملصق تنبيهي على المضبوطات أو نشر إعلان عنها بوجوب مراجعة السلطة المختصة لتصحيح المخالفة خلال مدة لا تتجاوز (٩٠) تسعين يوماً من تاريخ وضع الملصق أو نشر الإعلان في حالة ضبط أي قوارب أو سفن صيد، أو شباك أو معدات أو أدوات صيد مخالفة أو مهملة على موانئ الصيد ومواقع الإنزال، أو في حالة فرار المخالفين أو عدم الاستدلال عليهم، ويجوز للسلطة المختصة - بعد انقضاء هذه المدة دون مراجعتها - سحب وحجز المضبوطات على نفقة المالك دون تحمل أي مسؤولية عن الأضرار التي قد تلحق بالمضبوطات في أثناء نقلها إلى مكان الحجز أو خلال مدة الحجز، كما يجوز لها إعدامها أو بيعها.

#### المادة ( ٣٥٨ )

تقوم السلطة المختصة بالرقابة والتفتيش والحجز على قوارب وسفن ومعدات وأدوات الصيد ووسائل النقل، والمصانع، والمصانع العائمة، والمخازن، وبيع المحجوزات وفقاً للإجراءات الآتية:

١- الإعلان عن المضبوطات لمعرفة صاحبها وفقاً للطريقة والوسيلة التي تحددها السلطة المختصة.

٢- منح أجل لا يزيد على (٩٠) تسعين يوماً لتقديم صاحب المضبوطات للمطالبة بها، فإذا انقضى الأجل المحدد دون تقديم أحد للمطالبة بالمضبوطات، جاز بيعها أو إعدامها.

### المادة ( ٣٥٩ )

في المخالفات التي تتضمن عقوبتها المصادرة تحدد أسعار الثروة المائية الحية التي يتم ضبطها وفقا للملحق رقم (١٦) المرفق بهذه اللائحة.

### المادة ( ٣٦٠ )

في المخالفات التي يتم ضبطها في منافذ الحدود البرية تكون الأولوية في شراء الثروة المائية الحية المضبوطة للشركات المتعاقدة مع الوزارة لتقديم خدمات الإنزال والتحميل في المنافذ الحدودية بذات الأسعار المحددة في الملحق رقم (١٦) المرفق بهذه اللائحة.

### المادة ( ٣٦١ )

في المخالفات التي يتم ضبطها في المواقع الأخرى بخلاف منافذ الحدود البرية تعرض الثروة المائية الحية المضبوطة للمخالف بناء على الأسعار المحددة في الملحق رقم (١٦) المرفق بهذه اللائحة، وفي حالة موافقته على الشراء يسمح له بالتصرف في الكمية المضبوطة بعد سداد القيمة بموجب تصريح خاص من السلطة المختصة وبالشروط التي تحددها.

### المادة ( ٣٦٢ )

في حالة عدم قبول المخالف شراء الثروة المائية الحية المضبوطة يتم بيعها عن طريق المزاد العلني خلال فترة لا تتجاوز (٣٠) ثلاثين يوما من تاريخ محضر ضبطها، وعلى المخالف الالتزام بحفظ الثروة المائية الحية المضبوطة وفقا لمعايير وشروط ضبط الجودة المنصوص عليها في هذه اللائحة إلى حين الانتهاء من إجراءات بيعها وتسليمها إلى من رسا عليه المزاد.

### المادة ( ٣٦٣ )

تتولى سلطة الرقابة إعدام أجهزة ووسائل ومعدات الصيد المخالفة المضبوطة المحظور استخدامها، بعد التنسيق مع جهات الاختصاص في الولاية المعنية.

### المادة ( ٣٦٤ )

يجب على مأموري الضبط القضائي إعداد محضر ضبط يبين فيه تاريخ ومكان ضبط المخالفة وكميات وأنواع وحالة الثروة المائية الحية وقوارب وسفن ومعدات وأدوات الصيد ووسائل النقل المضبوطة، وما تم بشأنها، والمبالغ التي تم تحصيلها.

### المادة ( ٣٦٥ )

يجوز للوزارة الحجز على الثروة المائية الحية ومنتجاتها، أو الأحياء المائية المستزرعة محل المخالفة والتصرف فيها ببيعها أو إعدامها - إن تطلب الأمر - بالتنسيق مع جهات الاختصاص الأخرى، وذلك على نفقة المخالف.

### المادة ( ٣٦٦ )

مع عدم الإخلال بأي عقوبة أشد منصوص عليها في القانون، أو أي قانون آخر، يجوز للسلطة المختصة في حال مخالفة أي من أحكام هذه اللائحة إنذار المخالف ومنحه مهلة لا تتجاوز (٩٠) تسعين يوماً من تاريخ المخالفة لتصحيحها، فإذا لم يتم بتصحيح المخالفة خلال الأجل الممنوح له، يجوز توقيع أحد الجزاءات الإدارية الآتية:

١- فرض غرامة إدارية لا تتجاوز (١٠,٠٠٠) عشرة آلاف ريال عماني، وتضاعف الغرامة

في حال تكرار المخالفة ذاتها، ويعد تكراراً في تطبيق أحكام هذه المادة ارتكاب

مخالفة مماثلة خلال (١) عام واحد من تاريخ فرض الغرامة الأولى.

٢- وقف النشاط لمدة لا تتجاوز (١٨٠) مائة وثمانين يوماً، مع إلزام المخالف بتصحيح

المخالفة وإزالة الآثار المترتبة عليها.

٣- إلغاء شهادة ضبط الجودة.

٤- إلغاء الترخيص.

## الملحق رقم (١)

### اشتراطات الحصول على تراخيص الصيد البحري والأنشطة المرتبطة به

يجب لتقديم طلب الحصول على أي من التراخيص التالية استيفاء الاشتراطات الآتية:

**أولاً : ترخيص مهنة الصيد على قوارب الصيد الحرفي:**

- ١- أن يكون مقدم الطلب عمانى الجنسية.
- ٢- ألا يقل عمره عن (١٨) ثمانية عشر عاماً.
- ٣- أن يكون لائقاً صحياً لممارسة مهنة الصيد ومجيداً للسباحة.
- ٤- أن يكون من سكان الولايات الساحلية مع تقديم المستندات الدالة على ذلك.

**ثانياً : ترخيص مهنة الصيد على قوارب الصيد المتطورة:**

- ١- أن يكون مقدم الطلب عمانى الجنسية.
- ٢- ألا يقل عمره عن (١٨) ثمانية عشر عاماً.
- ٣- أن يكون متفرغاً لمزاولة مهنة الصيد، ولا يعمل في مهنة أو وظيفة أخرى.
- ٤- أن يكون لائقاً صحياً لممارسة مهنة الصيد مع تقديم ما يثبت ذلك.
- ٥- أن يجتاز الدورة التدريبية المقررة من السلطة المختصة بنجاح، مع تقديم ما يثبت ذلك.

**ثالثاً : ترخيص قارب الصيد الحرفي:**

- ١- يشترط في مقدم الطلب:
  - أ- أن يكون حاصلًا على ترخيص مزاولة مهنة الصيد البحري ساري المفعول، ومضى على إصداره (١) عام واحد.
  - ب- أن يكون من سكان الولايات الساحلية.
  - ج- ألا يكون حاملاً لترخيص قارب صيد ساري المفعول، أو أن يكون قد مضى (٢) عاماً على الأقل من تاريخ تنازله عن ترخيص قارب سابق.
  - د- أن يكون متفرغاً لمزاولة مهنة الصيد ولا يعمل في مهنة أو وظيفة أخرى، أو أن يكون من ذوي الدخل المحدود، مع تقديم ما يثبت ذلك.
  - هـ- أن يكون مسجلاً في جهات الاختصاص بمهنة صياد، مع تقديم المستندات الدالة على ذلك.

٢- يشترط في القارب:

أ- أن يكون مؤمنا عليه لدى إحدى شركات التأمين المسجلة في سلطنة عمان  
بوثيقة تأمين سارية المفعول.

ب- أن يكون مزودا بالنظام الرقابي المقرر من قبل السلطة المختصة.

**رابعاً : ترخيص قارب الصيد المتطور:**

١- يشترط في مقدم الطلب:

أ- أن يكون عمانياً الجنسية.

ب- أن يكون حاصلًا على ترخيص مهنة الصيد ساري المفعول.

ج- أن يكون متفرغاً لمزاولة مهنة الصيد، ولا يعمل في مهنة أو وظيفة أخرى.

٢- يشترط في القارب:

أ- أن يكون مؤمنا عليه لدى إحدى شركات التأمين المسجلة في سلطنة عمان  
بوثيقة تأمين سارية المفعول.

ب- أن يكون مزودا بالنظام الرقابي المقرر من قبل السلطة المختصة.

**خامساً : ترخيص سفينة الصيد الحرفي:**

١- يشترط في مقدم الطلب:

أ- أن يكون شركة عمانية مسجلة لدى جهات الاختصاص، ورأس مالها مملوكا  
بالكامل لعمانيين.

ب- أن يكون النشاط الرئيسي للشركة ممارسة نشاط الصيد الحرفي.

ج- ألا يكون مالكا لأكثر من سفينتي صيد حرفي.

٢- يشترط في سفينة الصيد الحرفي:

أ- أن تكون مؤمنا عليها لدى إحدى شركات التأمين المسجلة في سلطنة عمان  
بوثيقة تأمين سارية المفعول.

ب- أن تكون مزودة بالنظام الرقابي المقرر من قبل السلطة المختصة.

ج- أن تكون مسجلة لدى جهات الاختصاص، مع تقديم المستندات الدالة  
على ذلك.

**سادسا: ترخيص سفينة الصيد الساحلي:**

١- يشترط في مقدم الطلب:

- أ- أن يكون شركة عمانية مسجلة لدى جهات الاختصاص، ورأس مالها مملوكا بالكامل لعمانيين.
- ب- أن يكون النشاط الرئيسي للشركة ممارسة نشاط الصيد الساحلي.
- ج- أن تتوفر لدى الشركة الإمكانيات الفنية والقدرة المالية لممارسة نشاط الصيد الساحلي.

٢- يشترط في سفينة الصيد الساحلي:

- أ- أن تكون مطابقة للشروط والمواصفات الفنية لنوع الصيد، ومواصفات ضبط جودة الأسماك، والشروط والمواصفات المحددة من السلطة المختصة.
- ب- أن تكون مؤمنا عليها لدى إحدى شركات التأمين المسجلة في سلطنة عمان بوثيقة تأمين سارية المفعول.
- ج- أن تكون مزودة بالنظام الرقابي المقرر للسفينة من قبل السلطة المختصة.

**سابعا: ترخيص سفينة الصيد التجاري:**

١- يشترط في مقدم الطلب:

- أ- أن يكون شركة عمانية مسجلة لدى جهات الاختصاص.
- ب- أن يكون النشاط الرئيسي للشركة ممارسة نشاط الصيد التجاري.
- ج- أن تتوفر لدى الشركة الإمكانيات الفنية والقدرة المالية اللازمة لممارسة نشاط الصيد التجاري.

٢- يشترط في سفينة الصيد التجاري:

- أ- أن تكون مسجلة لدى جهات الاختصاص، ومطابقة للشروط والمواصفات الفنية لنوع الصيد، ومواصفات الجودة لحفظ الأسماك، والشروط والمواصفات المحددة من السلطة المختصة.
- ب- أن تكون مؤمنا عليها لدى إحدى شركات التأمين المسجلة في سلطنة عمان بوثيقة تأمين سارية المفعول.
- ج- أن تكون مزودة بالنظام الرقابي المقرر للسفينة من قبل السلطة المختصة.

**ثامنا : ترخيص منشأة سمكية:**

- ١- أن يكون مقدم الطلب شركة مسجلة لدى جهات الاختصاص.
- ٢- أن تتوفر في المنشأة الشروط والمواصفات المعتمدة من الوزارة.
- ٣- تقديم ما يثبت توفر أرض صناعية لإقامة النشاط.
- ٤- تقديم دراسة جدوى اقتصادية للمنشأة مرفقا بها التصاميم الخاصة بها.
- ٥- الحصول على الموافقات البيئية اللازمة من جهات الاختصاص، مع تقديم المستندات الدالة على ذلك.

**تاسعا : ترخيص صيد الشارخة:**

- ١- أن يكون مقدم الطلب حاصلا على ترخيص مزاولة مهنة الصيد البحري مضى عليه (٣) ثلاثة أعوام على الأقل.
- ٢- أن يكون مقر إقامة مقدم الطلب الدائم إحدى الولايات الساحلية التي تتوفر بها مخزون الشارخة.
- ٣- أن يمتلك قارب صيد مرخص.
- ٤- ألا يكون قد سبق أن ثبت مخالفة مقدم الطلب للقانون واللوائح والقرارات الصادرة تنفيذا له خلال (٢) العامين السابقين لتاريخ تقديم الطلب.
- ٥- أن يقدم طلب الحصول على الترخيص قبل (٣٠) ثلاثين يوما من بداية موسم صيد الشارخة على الأقل، وذلك على النموذج المعد من قبل السلطة المختصة لهذا الغرض.

ويجوز لكل صاحب ترخيص صيد الشارخة تشغيل عدد من الصيادين الحرفيين للعمل معه على القارب نفسه، شريطة أن يكونوا حاصلين على ترخيص مزاولة مهنة الصيد البحري ساري المفعول، وتسجيل أسمائهم في الترخيص.

**عاشرا : ترخيص تداول الشارخة منزوعة الدرع (لحوم أو ذيول):**

- ١- أن يكون مقدم الطلب شركة حاصلة على سجل تجاري يتضمن نشاط تجهيز وتسويق وتصدير الثروة المائية الحية وأي أنشطة مماثلة لها.
- ٢- أن يكون حاصلا على ترخيص منشأة سمكية.
- ٣- أن يكون حاصلا على شهادة ضبط الجودة من السلطة المختصة.

### حادي عشر: ترخيص صيد وجمع الصفيح:

- ١- أن يكون مقدم الطلب حاصلًا على ترخيص مزاولة مهنة الصيد البحري ساري المفعول.
- ٢- أن يكون حاصلًا على ترخيص لصيد وجمع الصفيح لمرة واحدة على الأقل خلال (٣) الثلاثة مواسم السابقة لتاريخ تقديم الطلب.
- ٣- ألا يكون قد سبق أن ثبت مخالفة مقدم الطلب للقانون واللوائح والقرارات الصادرة تنفيذاً له خلال (٢) العامين السابقين لتاريخ تقديم الطلب.
- ٤- أن يقدم طلب الحصول على الترخيص قبل (٦٠) ستين يوماً على الأقل من بداية موسم صيد الصفيح، على النموذج المعد من قبل السلطة المختصة لهذا الغرض.

### ثاني عشر: ترخيص تداول الصفيح:

- ١- أن يكون مقدم الطلب حاصلًا على سجل تجاري يتضمن نشاط تجهيز وتسويق الثروة المائية الحية أو أنشطة مماثلة لها.
- ٢- أن يكون لديه موقع مستوف الشروط التي تحددها السلطة المختصة لتداول الصفيح، ويجوز إنشاء فروع في مواقع أخرى بعد الحصول على الترخيص اللازم لكل فرع وفقاً للشروط المقررة.
- ٣- تقديم ضمان مصرفي واحد لكافة المواقع قيمته (٥٠٠٠) خمسة آلاف ريال عماني لمدة (١٨٠) مائة وثمانين يوماً اعتباراً من بداية موسم صيد الصفيح، تتم إعادته بعد مرور (٣٠) ثلاثين يوماً من نهاية موسم الصيد، شريطة تقديم سجل حصر كميات شراء الصفيح، مستوفياً البيانات المحددة من قبل السلطة المختصة خلال فترة لا تتجاوز (١٥) خمسة عشر يوماً من تاريخ نهاية موسم الصيد، وإلا جاز للسلطة المختصة الخصم من الضمان المصرفي بما لا يجاوز (٥٠٪) خمسين في المائة منه.

### ثالث عشر: ترخيص صيد الروبيان:

- ١- أن يكون مقدم الطلب حاصلًا على ترخيص مزاولة مهنة الصيد البحري ساري المفعول.
- ٢- أن يكون مقر إقامة مقدم الطلب في إحدى الولايات الساحلية التي يتوفر بها مخزون الروبيان.
- ٣- ألا يكون قد سبق أن ثبت مخالفة مقدم الطلب للقانون ولائحته التنفيذية خلال (٢) العامين السابقين لتاريخ تقديم طلب الترخيص.
- ٤- أن يمتلك قارب صيد حرفي مرخصًا، ويجوز لكل صاحب ترخيص تشغيل (٢) اثنين من الصيادين الحرفيين للعمل معه على القارب نفسه، شريطة أن يكونا حاصلين على ترخيص مزاولة مهنة الصيد البحري، وتسجيل اسميهما في الترخيص.
- ٥- أن يقدم طلب الحصول على الترخيص قبل (٣٠) ثلاثين يومًا على الأقل من التاريخ المحدد لبداية موسم صيد الروبيان، على النموذج المعد من قبل السلطة المختصة لهذا الغرض.

### رابع عشر: ترخيص تصدير لحوم وزعانف وذيول وعظام وجلود أسماك القرش المجفف:

- ١- أن يكون مقدم الطلب حاصلًا على ترخيص نقل الثروة المائية الحية.
- ٢- أن يكون مقدم الطلب حاصلًا على موافقة جهات الاختصاص البيئي بشأن تصدير لحوم وزعانف وذيول وعظام وجلود أسماك القرش المجفف.

### خامس عشر: ترخيص استخدام شباك الضاغية:

- ١- أن يكون مقدم الطلب حاصلًا على ترخيص مزاولة مهنة الصيد البحري ساري المفعول، وأن يكون قد مضى على ترخيص مهنة الصيد البحري الأول مدة لا تقل عن (١٠) عشرة أعوام.
- ٢- أن يكون متفرغًا للعمل في مهنة الصيد الحرفي، وليس له مصدر دخل آخر.
- ٣- أن يكون مالكًا لقارب صيد حرفي مرخص.
- ٤- أن يكون مقدم الطلب من سكان الولاية الساحلية التي تسمح فيها سنن البحر باستخدام شباك الضاغية، والمبينة بطلب الترخيص، ومقيما فيها بشكل دائم.

**سادس عشر: ترخيص الصيد بالأقفاص (الدوابي/الجراجير):**

١- بالنسبة لقوارب الصيد الحرفي والمتطور:

- أ- أن يكون مقدم الطلب حاصلًا على ترخيص مزاولة مهنة الصيد البحري.
- ب- أن يكون مقدم الطلب مالكا لقارب صيد مرخص.
- ج- أن يكون من سكان الولايات الساحلية التي تسمح فيها سنن البحر باستخدام الصيد بالأقفاص، والمبينة بطلب الترخيص، ومقيما فيها بشكل دائم.

٢- بالنسبة لسفن الصيد الحرفي والساحلي والتجاري:

- أ- أن يكون صاحب الطلب مالكا لسفينة صيد مرخصة وفقا للمواصفات التي تحددها السلطة المختصة.
- ب- أن يكون الموقع المراد استخدام الأقفاص فيه في الولايات الساحلية التي تسمح سنن البحر فيها باستخدام الصيد بالأقفاص.
- وفي جميع الأحوال، يجب أن ترفق بطلب الترخيص توصية لجنة سنن البحر في الولاية المعنية بالنسبة لسفن الصيد الحرفي والساحلي.

**سابع عشر: ترخيص استخدام شباك الهيال:**

١- بالنسبة لقوارب الصيد الحرفي والمتطور:

- أ- أن يكون مقدم الطلب حاصلًا على ترخيص مزاولة مهنة الصيد البحري لمدة لا تقل عن (٢) عامين.
- ب- أن يكون مقدم الطلب مالكا لقارب صيد مرخص.
- ج- أن يكون مقدم الطلب من سكان الولاية الساحلية التي تسمح فيها سنن البحر باستخدام شباك الهيال، والمبينة بطلب الترخيص، ومقيما فيها بشكل دائم.

٢- بالنسبة لسفن الصيد الحرفي والساحلي:

- أ- أن يكون مقدم الطلب مالكا لسفينة صيد حرفي أو ساحلي مرخصة، وأن يكون قد مضى على هذا الترخيص مدة لا تقل عن (٣) ثلاثة أعوام.
- ب- أن تكون السفينة مرخصا لها في الصيد في الولايات الساحلية التي تسمح فيها سنن البحر باستخدام شباك الهيال، والمبينة في طلب الترخيص.

**ثامن عشر: ترخيص استخدام الشباك الخيشومية القاعية:**

**١- بالنسبة لقوارب الصيد الحرفي والمتطور:**

أ- أن يكون مقدم الطلب حاصلًا على ترخيص مزاولة مهنة الصيد البحري لمدة لا تقل عن (٣) ثلاثة أعوام، ويستثنى أصحاب قوارب الصيد المتطورة من شرط المدة.

ب- أن يكون مقدم الطلب متفرغًا للعمل في مهنة الصيد.

ج- أن يكون مقدم الطلب مالكًا لقارب صيد مرخص، وفي حالة بيع القارب أو التنازل عنه بدون وجود قارب بديل مرخص يتم إلغاء الترخيص.

د- ألا يكون مقدم الطلب حاصلًا على ترخيص استخدام الشباك الخيشومية القاعية.

**٢- بالنسبة لسفن الصيد الحرفي وسفن الصيد الساحلي:**

أ- أن يكون مقدم الطلب مالكًا لسفينة صيد حرفي أو سفينة صيد ساحلي مرخصة.

ب- ألا يكون مقدم الطلب حاصلًا على ترخيص استخدام الشباك الخيشومية القاعية.

**تاسع عشر: ترخيص إنشاء الشعاب الصناعية (الشدود):**

١- أن يكون مقدم الطلب حاصلًا على ترخيص مزاولة مهنة الصيد البحري.

٢- أن يكون مقدم الطلب مالكًا لقارب صيد مرخص.

٣- أن تسمح سنن البحر في الولاية بإنشاء الشدود.

**العشرين: ترخيص هواة صيد الثروة المائية الحية:**

١- ترخيص هواة الصيد للأفراد:

أ- ألا يقل عمر مقدم الطلب عن (١٨) ثمانية عشر عامًا.

ب- أن يكون مقدم الطلب لائقًا صحيًا ومجيدًا للسباحة.

ج- أن تكون لمقدم الطلب إقامة سارية في سلطنة عمان إذا كان أجنبيًا.

د- الالتزام بممارسة هواة صيد الثروة المائية الحية على قارب مسجل أو سفينة مسجلة في جهات الاختصاص.

هـ - ألا يكون الصيد بغرض التجارة.

و- التقيد باستعمال أدوات ومعدات الصيد المحددة من قبل السلطة المختصة.

ويعفى من الحصول على الترخيص هواة العمانيون ومواطنو دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية، والأفراد الذين يمارسون الصيد على الشواطئ باستخدام الخيط والسنارة.

٢- ترخيص هواة الصيد للقوارب والسفن السياحية التابعة للأندية البحرية، والشركات:

أ- أن تكون الأندية البحرية والشركات مسجلة لدى جهات الاختصاص، وأن يكون من ضمن أنشطتها تنظيم رحلات سياحية.

ب- أن يمتلك النادي أو الشركة سفنا وقوارب مسجلة ومرخصة لدى جهات الاختصاص.

ج- أن يكون للنادي أو الشركة مقر وعنوان دائم مسجل لدى جهات الاختصاص.

**الحادي والعشرين: ترخيص سيارات نقل الثروة المائية الحية ومنتجاتها:**

١- أن تكون السيارة مرخصة.

٢- أن تكون الحاوية صالحة فنيا لنقل الثروة المائية الحية ومنتجاتها ومحددة من قبل السلطة المختصة لهذا الغرض.

٣- أن يتم تقديم وثائق السجل التجاري بالنسبة للشركات.

**الثاني والعشرين: ترخيص قوارب وسفن نقل وتسويق الثروة المائية الحية ومنتجاتها:**

١- أن يكون القارب أو السفينة مرخصا من قبل السلطة المختصة ومطابقا للمواصفات والشروط المنصوص عليها في هذه اللائحة.

٢- أن تكون الحاوية صالحة فنيا لنقل الثروة المائية الحية ومنتجاتها ومحددة من قبل السلطة المختصة لهذا الغرض.

٣- أن يتم تقديم وثائق السجل التجاري بالنسبة للشركات.

٤- أن يكون القارب أو السفينة مزودا بنظام التتبع المقرر من قبل السلطة المختصة.

**الثالث والعشرين: ترخيص مصانع الثروة المائية الحية العائمة:**

١- أن يكون المصنع العائم مسجلا لدى جهات الاختصاص ومطابقا للشروط والمواصفات الفنية ومواصفات الجودة لحفظ الثروة المائية الحية، وشروط ومواصفات مصانع الثروة المائية الحية العائمة المعتمدة من الوزارة.

٢- أن يكون المصنع العائم مؤمنا عليه لدى إحدى شركات التأمين المسجلة في سلطنة عمان بوثيقة تأمين سارية المفعول.

٣- أن يكون المصنع مزودا بنظام التتبع المقرر من قبل السلطة المختصة.

**الرابع والعشرين: ترخيص الدلالة:**

١- بالنسبة لمؤسسات الدلالة، يجب تقديم نسخ من المستندات الآتية:

أ- السجل التجاري.

ب- شهادة الانتساب لغرفة تجارة وصناعة عمان.

ج- الترخيص البلدي.

٢- بالنسبة للدلال، يجب أن يكون مقدم الطلب عماني الجنسية،

وأن يقل عمره عن (١٨) ثمانية عشر عاما، وأن يقدم نسخا من

المستندات الآتية:

أ- البطاقة الشخصية.

ب- شهادة طبية صادرة عن جهات الاختصاص.

**الخامس والعشرين: ترخيص إنشاء مشروع الاستزراع التجاري:**

يجب على كل من يرغب في إنشاء مشروع الاستزراع التجاري التقدم

بطلب الحصول على موافقة مبدئية من السلطة المختصة على

النموذج المعد لهذا الغرض مبينا به الآتي:

- ١- الموقع الجغرافي المقترح، ومساحته.
  - ٢- أنواع الثروة المائية الحية المراد استزراعها، ومصدرها، وكمياتها.
  - ٣- التاريخ المتوقع لبدء المشروع، ومدته، والتكلفة التقديرية.
  - ٤- تقديم ما يفيد توفر القدرة المالية والفنية لتنفيذ المشروع.
  - ٥- تحديد نظام الاستزراع المستخدم.
  - ٦- توفير بيانات توضح جودة المياه التي ستستخدم في المشروع، ونوعها، وكمياتها، ومصدرها، وكيفية تصريفها إذا كان موقع المشروع على اليابسة.
  - ٧- نبذة عن المشروع، وكيفية إدارته.
  - ٨- المخطط التوضيحي لمكونات المشروع، ومراحل الإنتاج.
  - ٩- بيانات الشركة أو المؤسسة.
- ويجب عليه الحصول على الترخيص البيئي وتقديم الدراسة الاقتصادية التفصيلية خلال (١٢) اثني عشر شهرا من تاريخ الحصول على الموافقة المبدئية لإصدار الترخيص.

#### السادس والعشرين: ترخيص إنشاء مشروع الاستزراع التكاملي:

بالإضافة إلى المتطلبات الواردة في البند الخامس والعشرين من هذه المادة، يجب على مقدم الطلب تقديم نسخة من ملكية الأرض الزراعية أو عقد إيجار الأرض المخصصة للمشروع.

الملحق رقم (٢)

رسوم تراخيص الصيد البحري والأنشطة المرتبطة به

١ - الصيد الحرفي والساحلي والتجاري:

م	وعاء الرسم	قيمة الرسم بالريال العماني
١	إصدار أو تجديد ترخيص مزاولة مهنة الصيد البحري	(٦) سنة لمدة ٣ أعوام
٢	إصدار أو تجديد ترخيص قارب صيد حرفي أو متطور	(١٠) عشرة كل عام
٣	إصدار أو تجديد ترخيص قارب أو سفينة صيد حرفي شراعي أو غير آلي	(١٠) عشرة كل عام
٤	التنازل عن ترخيص / سفينة صيد	(١٠) عشرة كل عام
٥	إصدار أو تجديد ترخيص سيارة نقل وتسويق الثروة المائية الحية ومنتجاتها	(١١) أحد عشر كل عام
٦	إصدار تصريح نقل وتسويق أو تصدير الثروة المائية الحية	(٢,٢) ريالان ومائتا بيسة للرحلة الواحدة
٧	إصدار أو تجديد ترخيص هواية الصيد للأفراد	(٣٠) ثلاثون كل عام
٨	إصدار تصريح هواية الصيد للأفراد	(٢) اثنان للرحلة الواحدة
٩	إصدار أو تجديد ترخيص سفينة سياحية لهواية الصيد	(٥٠) خمسون كل عام
١٠	إصدار أو تجديد ترخيص قارب سياحي لهواية الصيد	(٢٠) عشرون كل عام

تابع / الملحق رقم (٢) رسوم تراخيص الصيد البحري والأنشطة المرتبطة به

١- الصيد الحرفي والساحلي والتجاري:

م	وعاء الرسم	قيمة الرسم بالريال العماني
١١	إصدار تصريح سفينة سياحية لهواية الصيد	(١٠) عشرة للرحلة الواحدة
١٢	إصدار تصريح قارب سياحي لهواية الصيد	(٣) ثلاثة للرحلة الواحدة
١٣	إصدار أو تجديد ترخيص فني سفن صيد	(٢٠) عشرون كل عام
١٤	تجديد ترخيص سفينة صيد حرفي	(١٠) عشرة كل عام
١٥	إصدار أو تجديد ترخيص سفينة صيد ساحلي	(٥) خمسة كل عام
١٦	إصدار أو تجديد ترخيص سفينة صيد تجاري	(٥) خمسة كل عام
١٧	إصدار أو تجديد ترخيص منشأة صناعية سمكية	(٢٠) عشرون كل عام
١٨	الموافقة المبدئية لإقامة الشعاب الصناعية (الشدود)	(١) واحد
١٩	شهادة إحدائيات الشعاب الصناعية (الشدود)	(٥) خمسة كل عام
٢٠	إصدار أو تجديد ترخيص الشعاب الصناعية (الشدود)	(٥) خمسة كل عام

تابع / الملحق رقم (٢) رسوم تراخيص الصيد البحري والأنشطة المرتبطة به

١- الصيد الحرفي والساحلي والتجاري:

م	وعاء الرسم	قيمة الرسم بالريال العماني
٢١	إصدار ترخيص لشركات الصيد مقابل قيمة الأسماك المصيدة وفقا لأنواع وأسعار الأسماك الآتية:	
	أ- أسماك القاع	بنسبة (٦٪) عند استخدام سفن صيد عمانية، أو بنسبة (١٢٪) عند استخدام سفن صيد أجنبية من قيمة الأسماك المصيدة بواقع (٢٥٠ لكل طن) كل عام
	ب- أسماك السطح الكبيرة	بنسبة (٦٪) عند استخدام سفن صيد عمانية، أو بنسبة (١٢٪) عند استخدام سفن صيد أجنبية من قيمة الأسماك المصيدة بواقع (٢٠٠ لكل طن) كل عام
	ج- أسماك السطح الصغيرة	بنسبة (٦٪) عند استخدام سفن صيد عمانية، أو بنسبة (١٢٪) عند استخدام سفن صيد أجنبية من قيمة الأسماك المصيدة بواقع (١٠٠ لكل طن) كل عام
	د- أسماك الرخويات والقشريات	بنسبة (٦٪) عند استخدام سفن صيد عمانية، أو بنسبة (١٢٪)، عند استخدام سفن صيد أجنبية من قيمة الأسماك المصيدة بواقع (٥٠٠ لكل طن) كل عام

تابع / الملحق رقم (٢) رسوم تراخيص الصيد البحري والأنشطة المرتبطة به

١- الصيد الحرفي والساحلي والتجاري:

م	وعاء الرسم	قيمة الرسم بالريال العماني
٢٢	إصدار ترخيص غوص لصيد الصفيح	(٥) خمسة لموسم الصيد الواحد
٢٣	إصدار ترخيص تجهيز وتخزين وتداول الصفيح	(٥٠) خمسون كل عام
٢٤	إصدار ترخيص تصدير الصفيح	(٠,٠٥٠) خمسون بيسة للكيلو جرام
٢٥	إصدار ترخيص صيد الشارخة	(١٠) عشرة لموسم الصيد الواحد
٢٦	إصدار ترخيص تجهيز وتخزين وتداول وتصدير الشارخة	(٥٠) خمسون كل عام
٢٧	إصدار ترخيص استخدام شباك الضاغية لقوارب الصيد	(١٠٠) مائة كل عام
٢٨	إصدار ترخيص شباك الهيال لقوارب الصيد	(٥) خمسة كل عام
٢٩	إصدار ترخيص شباك الهيال لسفن الصيد الحرفي والساحلي	(٥٠) خمسون كل عام
٣٠	إصدار ترخيص الشباك القاعية لقوارب الصيد	(١٠) عشرة كل عام
٣١	إصدار ترخيص الشباك القاعية لسفن الصيد الحرفي	(٥٠) خمسون كل عام
٣٢	إصدار ترخيص الشباك القاعية لسفن الصيد الساحلي	(٧٥) خمسة وسبعون كل عام

٢- الاستزراع السمكي:

م	وعاء الرسم	قيمة الرسم بالريال العماني
١	إصدار أو تجديد ترخيص مشروع استزراع الأحياء المائية التكاملي	(١١٠) مائة وعشرة كل عام
٢	نقل ملكية ترخيص مشروع استزراع الأحياء المائية التكاملي	(١١٠) مائة وعشرة
٣	إصدار أو تجديد ترخيص استزراع الأحياء المائية التجاري	(٥٠٠) خمسمائة كل عام
٤	نقل ملكية ترخيص مشروع استزراع الأحياء المائية التجاري	(٥٠٠) خمسمائة
٥	إصدار تصريح استيراد الأحياء المائية لغرض الاستزراع	(٥) خمسة
٦	إصدار تصريح تصدير الأحياء المائية المستزرعة	(١٠) عشرة

٣- الأسواق السمكية:

م	وعاء الرسم	قيمة الرسم بالريال العماني
١	إصدار أو تجديد ترخيص الدلال في موانئ الصيد ومراكز الإنزال السمكي	(١٠) عشرة كل عام
٢	إصدار أو تجديد ترخيص بيع الثروة المائية الحية بالتجزئة في موانئ الصيد ومراكز الإنزال السمكي والأسواق المحلية	(١٠) عشرة كل عام

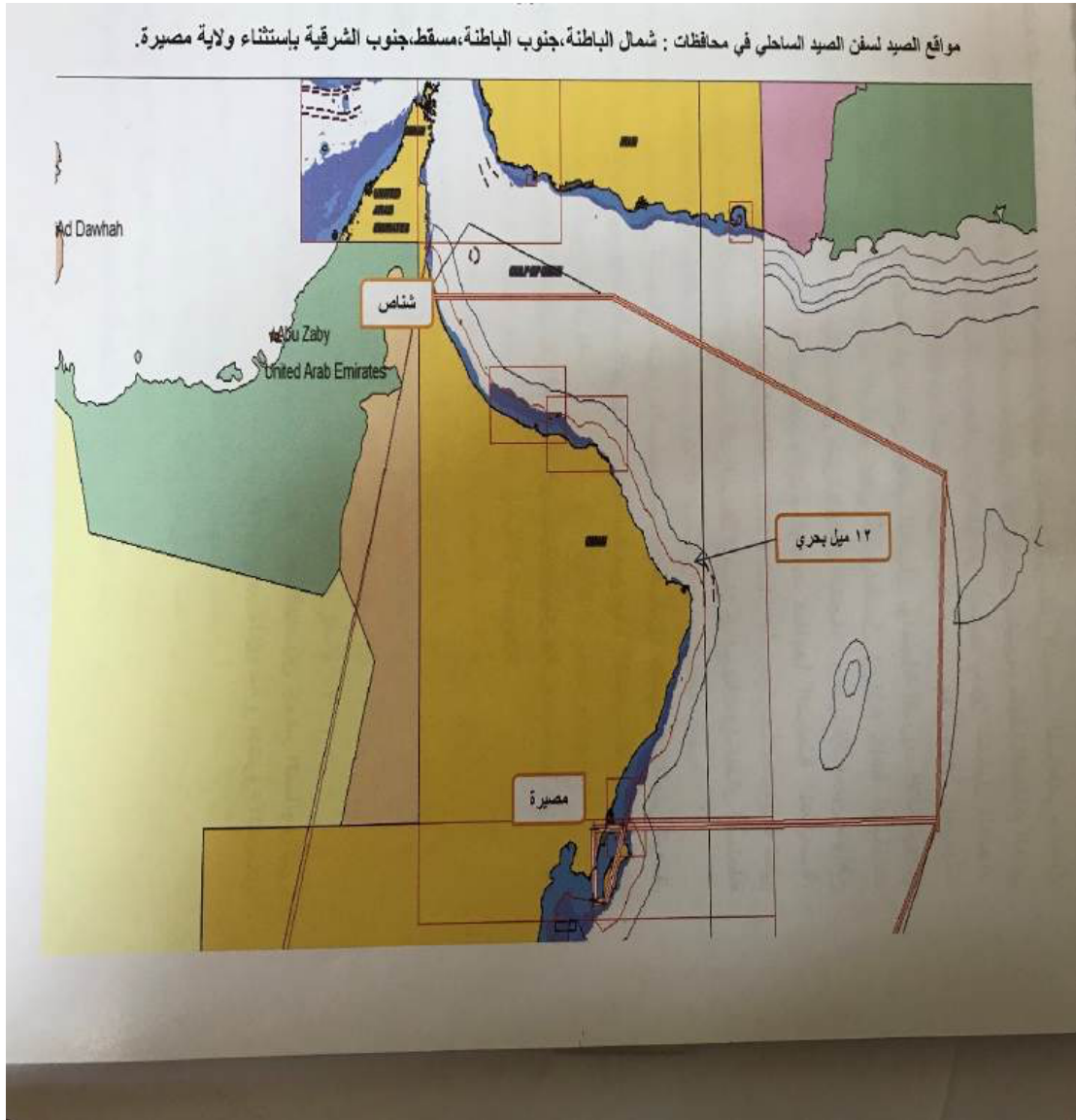
تابع / الملحق رقم (٢) رسوم تراخيص الصيد البحري والأنشطة المرتبطة به

٣- الأسواق السمكية:

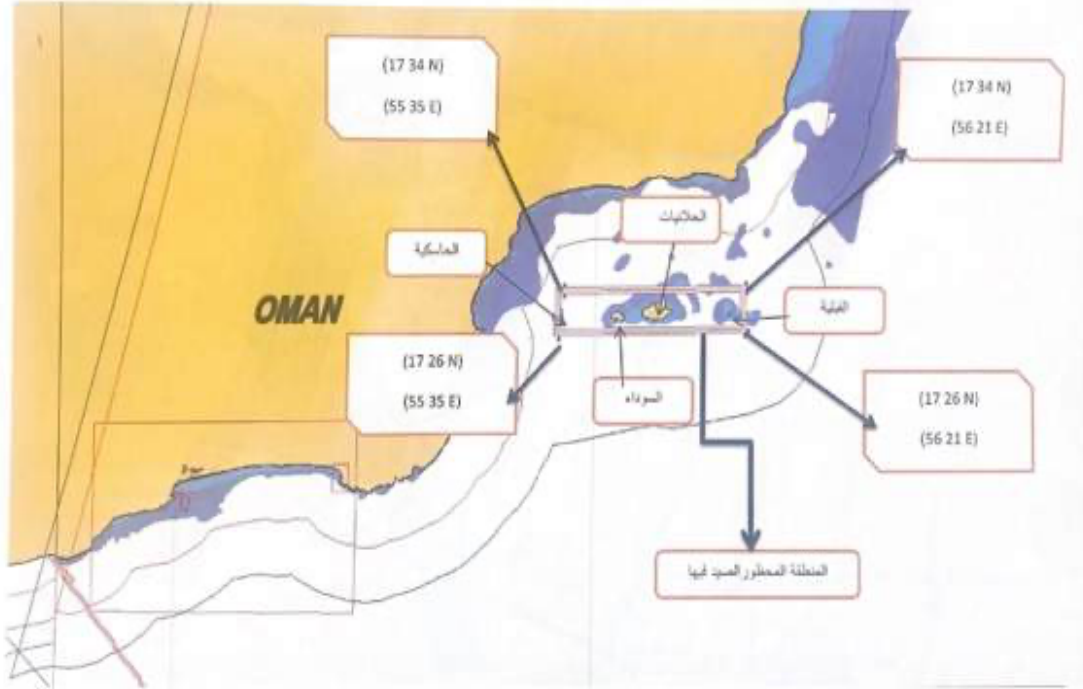
م	وعاء الرسم	قيمة الرسم بالريال العماني
٣	إصدار أو تجديد ترخيص لتفريغ وإنزال الثروة المائية الحية في موانئ الصيد ومراكز الإنزال السمكي	(٢٠) عشرون كل عام
٤	إصدار أو تجديد ترخيص فرد لتقطيع الثروة المائية الحية في موانئ الصيد ومراكز الإنزال السمكي	(٥) خمسة كل عام
٥	إصدار أو تجديد ترخيص الدلال في الأسواق المحلية	(١٠) عشرة كل عام
٦	إصدار أو تجديد ترخيص مؤسسة لتفريغ وإنزال الثروة المائية الحية في الأسواق المحلية	(١٠) عشرة كل عام
٧	إصدار أو تجديد ترخيص مؤسسة لبيع الثروة المائية الحية في السوق السمكي بالأسواق المركزية	(١٠) عشرة كل عام
٨	إصدار أو تجديد ترخيص مؤسسة لشراء الأسماك في الأسواق المركزية	(١٠) عشرة كل عام
٩	إصدار أو تجديد ترخيص الدلال في الأسواق المركزية	(١٠) عشرة كل عام
١٠	إصدار أو تجديد ترخيص مؤسسة لتجهيز وتخزين الثروة المائية الحية في الأسواق المركزية	(٢٠) عشرون كل عام
١١	إصدار أو تجديد ترخيص مؤسسة لإدارة تسويق الثروة المائية الحية في الأسواق المركزية	(١٠٠٠) ألف كل عام
١٢	إصدار الشهادة الصحية في الأسواق السمكية المركزية	(١٠) عشرة كل عام

الملحق رقم (٣)

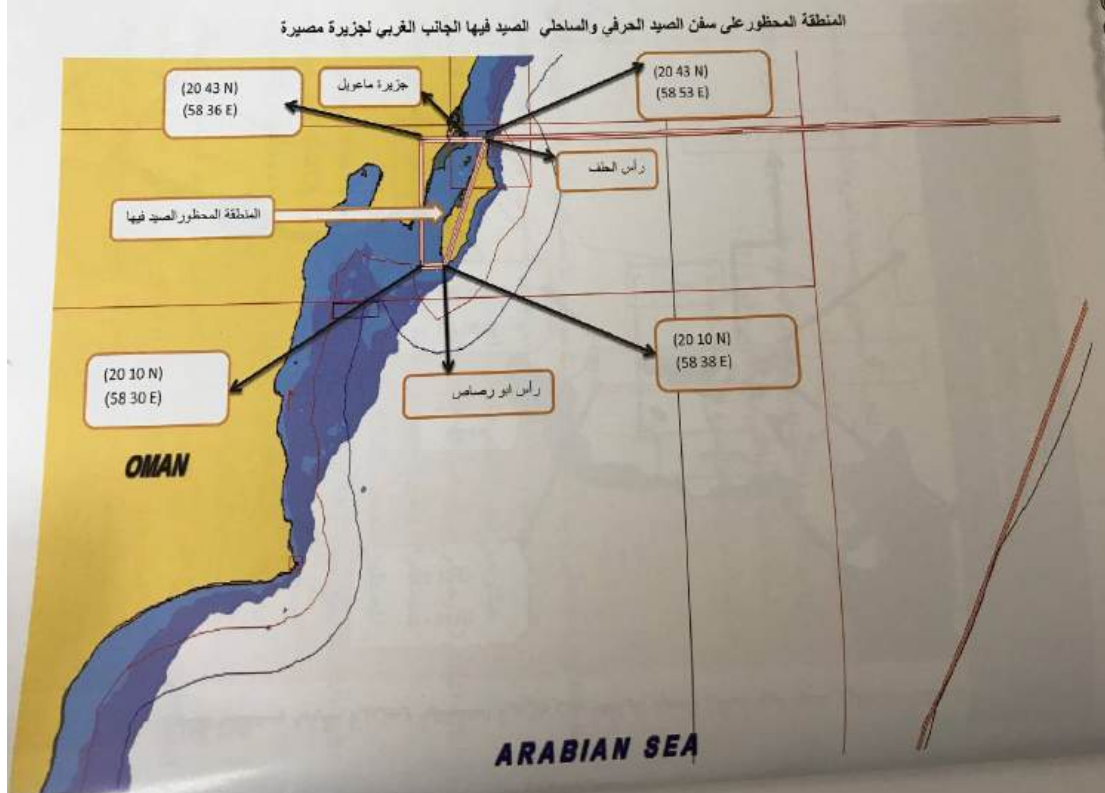
مواقع الصيد لسفن الصيد



المنطقة المحظور صيد فيها أسنان الصيد الواقعة بين جزيرة الحاسكية وجزيرة القبلية بمحافظة ظفار



المنطقة المحظور على سفن الصيد الحرفي والساحلي الصيد فيها الجانب الغربي لجزيرة مصيرة



الملحق رقم (٤)

الطول الكلي الأدنى لبعض أنواع الثروات المائية الحية

النوع	الاسم العلمي	الاسم الإنجليزي	الطول الكلي الأدنى المسموح بصيده (سم)
الكوفر	Argyrops spinifer	Kingsoldier bream	٢٦
النجرور	Pomadasys commersonnii	Smallspotted grunter	٤٠
الصال	1- Carangoides chrysophrys 2- Carangoides ceoruleopinnatus	1- Longnose trevally 2- costal trevally	٤٠
الشعري	Lethrinus nebulosus	Spangled emperor	٣٠
السية	Cheimierius nufar	Dentex nufar	٣٣

الملحق رقم (٥)










أسماك القرش المحظور صيدها واستيرادها وتصديرها وتداولها

م	الاسم العربي	الاسم العلمي	الاسم الإنجليزي
١	القرش الأبيض ذو الطرف المحيطي	Carcharhinus longimanus	Oceanic whitetip shark
٢	قط البحار	Alopias pelagicus	Pelagic thresher shark
٣	الثعلب أبو عين كبيرة	Alopias superciliosus	Bigeye thresher
٤	القرش الثعلب	Alopias vulpinus	Thresher shark
٥	سمكة المانتا	Manta spp.	Manta rays(4 species)
٦	سمك شيطان البحر	Mobula spp.	Devil rays(9 species)











الملحق رقم ( ٦ )

أسماك الزينة المسموح والمحظور صيدها وتداولها












جدول (١) : الأنواع المسموح صيدها وتداولها وتصديرها :

الصورة	الطول	الاسم الإنجليزي	الاسم العلمي
	< ٣٠ سم	Cube trunkfish	<i>Ostracion cubicus</i>
	< ٢٥ سم	Sohal Tang Or Sohal surgeonfish	<i>Acanthurus sohal</i>
	< ١٠ سم	Cleaner Wrasse, Bluestreak Cleaner Wrasse	<i>Labroides dimidiatus</i>
	< ٣٨ سم	Queen coris	<i>Coris formosa</i>
	< ٨ سم	Arabian dottyback	<i>Pseudochromis aldabraensis</i>
	< ٣٠ سم	Orbiculate Batfish	<i>Platax orbicularis</i>
	< ٣٠ سم	Longfin batfish	<i>Platax teira</i>
	< ١٧ سم	Mono Fish, Silver Moony	<i>Monodactylus argenteus</i>
	< ١٧ سم	Jarbua terapon	<i>terapon jarbua</i>











تابع / جدول (١): الأنواع المسموح صيدها وتداولها وتصديرها:

الصورة	الطول	الاسم الإنجليزي	الاسم العلمي
	< ٢٠ سم	Clearfin lionfish or clearfin turkeyfish	<i>Pterois radiata</i>
	< ١٨ سم	Broadbarred firefish	<i>Pterois antennata</i>
	< ٢٠ سم	Plaintail turkeyfish	<i>Pterois russelii</i>
	< ١٤ سم	Scissortail sergeant	<i>Abudefduf sexfasciatus</i>
	< ١٤ سم	Indo-Pacific sergeant	<i>Abudefduf vaigiensis</i>
	< ٢,١ سم	Reticulate goby	<i>Gobiodon reticulatus</i>
	< ٩ سم	Flower cardinalfish	<i>Ostorhinchus fleurieu</i>
	< ٣٠ سم	Red-toothed triggerfish	<i>Odonus niger</i>
	< ٢٥ سم	Picasso triggerfish	<i>Rhinecanthus assasi</i>
	< ٢٥ سم	Largescale triggerfish	<i>Canthidermis macrolepis</i>












تابع / جدول (١): الأنواع المسموح صيدها وتداولها وتصديرها:

الصورة	الطول	الاسم الإنجليزي	الاسم العلمي
	< ٢٠ سم	Halfmoon triggerfish	<i>Sufflamen chrysopterum</i>
	< ٢٥ سم	Masked triggerfish	<i>sufflamen fraenatum</i>
	< ٩ سم	Stripe-tailed dottyback	<i>Pseudochromis caudalis</i>
	< ١٥ سم	Painted frogfish	<i>Antennarius pictus</i>
	< ٣٠ سم	Oman moray	<i>Gymnothorax megaspilus</i>
	< ٧٠ سم	Undulated moray	<i>Gymnothorax undulatus</i>
	< ٩ سم	Spotted sharpnose	<i>Canthigaster solandri</i>
	< ٧ سم	Valentin's sharpnose puffer	<i>Canthigaster valentini</i>
	< ١٥ سم	Brown-lined puffer	<i>Canthigaster rivulata</i>
	< ٢٥ سم	White-spotted puffer	<i>Arothron hispidus</i>
	< ١٣ سم	Vagabond butterflyfish	<i>Chaetodon vagabundus</i>

تابع / جدول (١): الأنواع المسموح صيدها وتداولها وتصديرها:

الصورة	الطول	الاسم الإنجليزي	الاسم العلمي
	١٠ سم <	Black-spotted butterflyfish	<i>Chaetodon nigropunctatus</i>
	١٤ سم <	Threadfin butterflyfish	<i>Chaetodon auriga</i>
	٩ سم <	Blacktail butterflyfish	<i>Chaetodon austriacus</i>
	١٠ سم <	Redtail butterflyfish	<i>Chaetodon collare</i>
	١٠ سم <	Somali butterflyfish	<i>Chaetodon leucopleura</i>
	١٠ سم <	Oman butterflyfish	<i>Chaetodon dialeucos</i>
	١٠ سم <	Arabian butterflyfish	<i>Chaetodon melapterus</i>
	١٠ سم <	Raccoon butterflyfish	<i>Chaetodon lunula</i>
	١٠ سم <	Gardner's butterflyfish	<i>Chaetodon gardineri</i>
	١٠ سم <	Indian golden-barred butterflyfish	<i>Roa jayakari</i>






تابع / جدول (١): الأنواع المسموح صيدها وتداولها وتصديرها:

الصورة	الطول	الاسم الإنجليزي	الاسم العلمي
	< ١٠ سم	Hooded butterflyfish	<i>Chaetodon larvatus</i>
	< ١٠ سم	Bluecheek butterflyfish	<i>Chaetodon semilarvatus</i>
	< ٢٣ سم	Yellowbar angelfish	<i>Pomacanthus maculosus</i>
	< ٢٠ سم	Emperor angelfish	<i>Pomacanthus imperator</i>
	< ٢٠ سم	Arabian angelfish	<i>Pomacanthus asfur</i>
	< ٢٠ سم	Semicircle angelfish	<i>Pomacanthus semicirculatus</i>
	< ٢٧ سم	Broomtail wrasse	<i>Cheilinus lunulatus</i>
	< ١١ سم	Convex sweeper	<i>Pempheris convexa</i>
	< ٨ سم	McCosker's flasher	<i>Paracheilinus mccoskeri</i>
	< ٢٧ سم	Carolines parrotfish	<i>Calotomus carolinus</i>
	< ٢٧ سم	Blue-barred parrotfish	<i>Scarus ghobban</i>






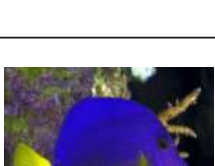
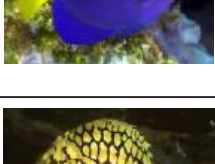
تابع / جدول (١): الأنواع المسموح صيدها وتداولها وتصديرها:

الصورة	الطول	الاسم الإنجليزي	الاسم العلمي
	< ٢٧ سم	Dhofar parrotfish	<i>Scarus zufar</i>
	< ٢٧ سم	Ember parrotfish	<i>Scarus rubroviolaceus</i>
	< ٢٧ سم	Bridled parrotfish	<i>Scarus frenatus</i>
	< ٢٧ سم	Steephead parrotfish	<i>Chlorurus strongylocephalus</i>
	< ٢٧ سم	Daisy parrotfish	<i>Chlorurus sordidus</i>
	< ٢٥ سم	Yellowfin goatfish	<i>Mulloidichthys vanicolensis</i>
	< ١٨ سم	Moorish idol	<i>Zanclus cornutus</i>
 Female  Male	< ١٥ سم	Axilspot hogfish	<i>Bodianus axillaris</i>

جدول (٢): الأنواع المحظور صيدها وتداولها وتصديرها:

الاسم العلمي	الاسم الإنجليزي	الطول المصرح به	صور
<i>Heniochus acuminatus</i>	Pennant Coralfish or Pennant butterflyfish	يصل طوله في البيئة الطبيعية إلى ٢٥ سم، لكن الأطوال الشائعة في الأحواض ١٥-٢٠ سم	
<i>coris aygula</i>	Clown coris	يصل طوله إلى أكثر من ١٠٠ سم، متوسط طوله ٥٨,٣ سم	
<i>Scatophagus argus</i>	Spotted Scat	يصل طوله إلى ٣٠ سم، في الأحواض غالباً الطول ١٥-٢٠ سم	
<i>Amphiprion clarkii</i>	Yellowtail Clownfish or Clark's Anemonefish	يصل طوله إلى ١٤ سم	
<i>Amphiprion omanensis</i>	Oman Anemonefish Oman Clownfish,	يصل طولها إلى ١٥,٥ سم	
<i>Amphiprion sebae</i>	Sebae Anemonefish	يصل طولها إلى ١٤ سم	

تابع / جدول (٢): الأنواع المحظور صيدها وتداولها وتصديرها:

صور	الطول المصرح به	الاسم الإنجليزي	الاسم العلمي
	يصل طوله إلى ٤٥ سم	Elegant unicornfish	<i>Naso elegans</i>
	يصل طوله إلى ٧٠ سم	Bluespine Unicornfish, Unicorn Tang	<i>Naso unicornis</i>
	يصل طولها إلى ٤ سم	Oman blenny	<i>Oman ypsilon</i>
	يصل طولها إلى ١٧ سم	Chevron butterflyfish	<i>Chaetodon trifascialis</i>
	تصل طولها إلى ٣٠ سم	Oman porgy	<i>Diplodus cervinus omanensis</i>
	يصل طولها إلى ٢٥ سم	Yellowtail Tang or Yellowtail surgeonfish	<i>Zebrasoma xanthurum</i>
	يصل طولها إلى ١٧ سم	Pineapplefish	<i>Monocentris japonicus</i>

الملحق رقم (٧)

المواصفات القياسية المعتمدة

جدول (١) : المواصفات القياسية الخليجية المعمول بها كمواصفات قياسية عمانية :

اسم المواصفة	رقم المواصفة
اشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة	٢٢٣٣
اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة	٣٢٣
الأسماك الصدفية - الجزء الأول - جراد البحر المبرد والمجمد	١٣٨٨
الأسماك المبردة	٣٨٠
الأسماك المدخنة والأسماك المدخنة المنكهة والأسماك المدخنة المجففة	٢٧٠
الأسماك ومنتجاتها - تقدير الهستامين - طريقة مرجعية	١٨٦١
الاشتراطات الفنية والصحية العامة لتداول الأسماك الطازجة في البحر	٥١٤
الأسماك الزعنفية المعلبة	٢٢٠٧
الأسماك الصدفية - الجزء الثاني: سرطان البحر المبرد والمجمد	١٩٢٢
الأسماك المجففة	١٣٨٦
الأسماك المخللة	١٣٩٨
الأسماك المملحة	١٩٢٠
الأسماك والقشريات ومنتجاتها - الماكريل المعلب	١٩٧٣
الأسماك ومنتجاتها - الأسماك المجمدة	١٧٥٣
الأسماك ومنتجاتها: السلمون الباسفيكي المعلب	٥٢٤
الأعلاف - مسحوق السمك	١٩٧٧

تابع / جدول (١): المواصفات القياسية الخليجية المعمول بها كمواصفات قياسية عمانية:

اسم المواصفة	رقم المواصفة
الأغذية الحلال - الجزء الأول: الاشتراطات العامة للأغذية الحلال	٢٠٥٥
الأنشوجة المملحة والمغلية والمحفظة	١٩٩٨
التونة المعلبة	١٨١٧
الثلج المعد للاستهلاك الآدمي	٣٨٤
الحبار "السبيط" الخام المجمد	١٩٧٩
الحدود القصوى لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الأول	٣٨٢
الحدود القصوى لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الثاني	٣٨٣
الروبيان (الجمبري) المجمد سريعا	٥٨٢
الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها	٢١
الطرق الفيزيائية والكيميائية لاختبار الأسماك والقشريات ومنتجاتها	٥٨٩
الطرق الميكروبيولوجية لفحص اللحوم والأسماك والقشريات ومنتجاتها	٦٥٥
المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية	١٠١٦
المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية	٧٠٧
المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية	٢٥٠٠
أذن البحر الحية والطازجة المبردة أو المجمدة	٢٤٢٧
بطاقة المواد الغذائية المعبأة	٩
تقدير الزئبق (ميثيل) في الأسماك والقشريات باستخدام التحليل الكروماتوجرافي الغازي	٢٠٨٢

تابع / جدول (١): المواصفات القياسية الخليجية المعمول بها كمواصفات قياسية عمانية:

اسم المواصفة	رقم المواصفة
تقدير الزئبق في الأسماك - طريقة بديلة لطريقة طيف الامتصاص الذري اللالهيبي	٢٠٨٣
حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول	٩٨٨
دليل الممارسة الصحية لتجهيز ونقل وتداول وتخزين الأسماك	١٠٢٦
شرائح الأسماك المجمدة	١٤٠٦
صلصة السمك	٢٢٩٧
طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الجزء ١٥: الاختبارات الميكروبيولوجية غير الروتينية	٨١٨
طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الجزء ٩: تقدير الفيئولات والمنظفات	١٩٠٤
طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الجزء ١: جمع العينات	١١١
طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الجزء ١٠: تقدير الزيوت المعدنية	٢٥٧
طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الجزء ١٣: تقدير الأنشطة الإشعاعية وتركيز بعض العناصر المشعة	٣٥٣
طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الجزء ٢: تقدير الخصائص الطبيعية	١١٢
طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الجزء ٤: طرق تقدير الكاديوم والرصاص والزرنيخ والسلينيوم والسيانيد	١١٧

تابع / جدول (١): المواصفات القياسية الخليجية المعمول بها كمواصفات قياسية عمانية:

اسم المواصفة	رقم المواصفة
طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الجزء ٦: تقدير النترات والفلوريدات والبورات	٦٤٢
طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الجزء ٧: تقدير الزئبق والكروم والفضة والباريوم	١٥٤
طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الجزء ٨: تقدير الكبريتات والكلوريدات	١٩٠٣
طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الجزء ٣: الاختبارات الميكروبيولوجية الروتينية	٣٧٨
طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - تقدير محتوى الحديد والنحاس والمنجنيز والزنك	١٩٠٥
طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الجزء ٥: تقدير العسر الكلي والكالسيوم والمغنسيوم	٦٤١
طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية الجزء الأول	٩٩٨
طرق أخذ عينات الأسماك والقشريات ومنتجاتها	١٨٨١
طرق أخذ عينات المنتجات الغذائية المعبأة	١٠٠٠
طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية	٢٠
طرق عامة للكشف عن الأغذية المشعة	٢٣١
عبوات المواد الغذائية - الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية - اشتراطات عامة	١٨٦٣

تابع / جدول (١): المواصفات القياسية الخليجية المعمول بها كمواصفات قياسية عمانية:

اسم المواصفة	رقم المواصفة
عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول: اشتراطات عامة	٨٣٩
عبوات المواد الغذائية المصنوعة من رقائق الألمنيوم	٢٥١٥
عبوات نقل عينات المواد الغذائية المأخوذة للتحليل	١٤١٦
فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الأول: فترات الصلاحية الإلزامية	١٥٠-١
فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني: فترات الصلاحية الاختيارية	١٥٠-٢
قوالب لحوم الأسماك المجمدة	٢٠٤٣
كافيار سمك الحفش	١٣٦٠
مضافات الأغذية - الزيوت المعدنية ذات الدرجة الغذائية	٢٣٨٩
منتجات الأسماك المغطاة بعجينة التغطية والبقسماط والمجمدة	٨٣٦
مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية	١٩٣
مياه الشرب غير المعبأة	١٤٩
ملح الطعام	١٨٤٣
علب الصفيح المستديرة ذات القطعتين المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية	١٧٩٤

جدول (٢): المواصفات الدولية المعمول بها كمواصفات عمانية:

المواصفة الدولية	المجال
Codex standard no192/2006 “ General Standard for Food Additives”	المواد المضافة
Codex alimentarius Pesticide Residues in Food Maximum Residue Limits	متبقيات المبيدات في الأغذية
2006/2 CAC/MRL Maximum Residue Limits for Veterinary Drugs in Food	متبقيات العقاقير البيطرية في الأغذية

الملحق رقم (٨)

حدود المركبات والمواد الكيميائية

والسموم البحرية الحيوية ومتبقيات المبيدات

ومتبقيات العقاقير البيطرية في الثروة المائية الحية ومنتجاتها

أولاً: النيتروجين الكلي المتطاير (TVB\_N):

- ١ - لا يزيد على ٢٥ مغم / ١٠٠غم لحم في أنواع الأسماك البيضاء.
- ٢ - لا يزيد على ٣٠ مغم / ١٠٠غم لحم في أنواع الأسماك الزرقاء.
- ٣ - لا يزيد على ٣٥ مغم / ١٠٠غم لحم في أنواع الأسماك الغضروفية.
- ٤ - لا يزيد على ٦٠ مغم / ١٠٠غم لحم في أنواع الأسماك المستخدمة مباشرة في تجهيز زيت السمك المخصص للاستهلاك الآدمي.

جدول (١): مؤشرات الجودة:

ملاحظات	الحد الأقصى المسموح	مؤشر الجودة
	15 mg N / 100 g	ثلاثي ميثيل الأمين (TMA)
	8 mg MDA / kg	حمض الثيوباربيتوريك (TBA)
	10 meq / kg fat	قيمة البيروكساييد (P.V.)
فقط لمنتجات الثروة المائية الحية المجففة والمملحة	0.85	النشاط المائي (a <sub>w</sub> )
٧ وأعلى قد تكون الأسماك غير مناسبة للاستهلاك الآدمي (مع الأخذ في الاعتبار التحاليل الأخرى)	8.6	الرقم الهيدروجيني (pH)

ثانياً : الهستامين في عائلات الثروة المائية الحية حسب الجدول المبين أدناه أو أي عوائل وأنواع أخرى تحددها السلطة المختصة تكون حدود الهستامين في (٩) عينات على النحو الآتي:

١ - ١مغم / كجم لكل عينة كحد عادي.

٢ - يسمح من ١٠٠ - ٢٠٠مغم / كغم في عينتين فقط.

٣ - لا يسمح بأكثر من ٢٠٠مغم / كغم في أي عينة.

وفي حالة تعتيقها بالإنزيم في محلول ملحي يجب ألا تزيد على ضعف الحدود المذكورة أعلاه.

جدول (٢) : عوائل الثروة المائية الحية التي تتطلب تحليل الهستامين:

الرقم	اسم العائلة	الاسم العلمي	الاسم الشائع
1	Carangidae	<i>Alectis indica</i>	Indian Threadfish
		<i>Alepes spp.</i>	Scad
		<i>Atropus Atropus</i>	Cleftbelly trevally
		<i>Carangoides bartholomaei</i>	Yellow Jack
		<i>Carangoides spp.</i>	Trevally
		<i>Caranx crysos</i>	Blue runner
		<i>Caranx spp.</i>	Jack/Trevally
		<i>Decapterus koheru</i>	Koheru
		<i>Decapterus russelli</i>	Indian scad
		<i>Decapterus spp.</i>	Scad
		<i>Elagatis bipinnulata</i>	Rainbow Runner
		<i>Megalaspis cordyla</i>	Horse Mackerel/Torpedo Scad
		<i>Nematistius pectoralis</i>	Roosterfish
		<i>Oligoplites saurus</i>	Leather Jacket
		<i>Pseudocaranx dentex</i>	White trevally
		<i>Scomberoides commersonianus</i>	Talang queenfish
		<i>Scomberoides spp.</i>	Leather Jacket/Queen Fish
		<i>Selene spp.</i>	Moonfish
		<i>Seriola dumerili</i>	Greater/Japanese Amberjack or Rudder Fish
		<i>Seriola lalandi</i>	Yellowtail Amberjack
		<i>Seriola quinqueradiata</i>	Japanese Amberjack
		<i>Seriola rivoliana</i>	Longfin Yellowtail
		<i>Seriola spp.</i>	Amberjack or Yellowtail
		<i>Trachurus capensis</i>	Cape Horse Mackerel
		<i>Trachurus japonicas</i>	Japanese Jack Mackerel
		<i>Trachurus murphyi</i>	Chilean Jack Mackerel
<i>Trachurus novaezelandiae</i>	Yellowtail Horse Mackerel		
<i>Trachurus spp.</i>	Jack Mackerel/Horse Mackerel		
<i>Trachurus trachurus</i>	Atlantic Horse Mackerel		
<i>Uraspis secunda</i>	Cottonmouth jack		

تابع / جدول (٢): عوائل الثروة المائية الحية التي تتطلب تحليل الهستامين:

الرقم	اسم العائلة	الاسم العلمي	الاسم الشائع
2	Chanidae	Chanos chanos	Milkfish
3	Clupeidae	Alosa pseudoharengus	Alewife
		Alosa spp.	Herring
		Amblygaster sirm	Spotted Sardinella
		Anodontostoma chacunda	Chacunda gizzard shad
		Brevoortia patronus	Gulf Menhaden
		Brevoortia spp.	Menhaden
		Brevoortia tyrannus	Atlantic Menhaden
		Clupea bentincki	Araucanian herring
		Clupea harengus	Atlantic herring
		Clupea pallasii pallasii	Pacific herring
		Clupea spp.	Pichard/Shad/Herring
		Dorosoma spp.	Gizzard Shad
		Ethmalosa fimbriata	Bonga Shad
		Ethmidium maculatum	Pacific Menhaden
		Etrumeus sadina	Red-eye round herring
		Harengula spp.	Sprat/Herring
		Harengula thrissina	Pacific flatiron herring
		Hilsa spp.	Shad
		Nematolosa spp.	Gizzard Shad
		Opisthonema libertate	Pacific thread herring
		Opisthonema spp	Thread Herring
		Opisthopterus tardoore	Tardoore
		Sardina pilchardus	European Pilchard
		Sardinella aurita	Round Sardinella
		Sardinella gibbosa	Gold stripe Sardinella
		Sardinella longiceps	Indian Oil Sardine
		Sardinella maderensis	Madeiran Sardinella
Sardinella spp.	Sardine		
Sardinops sagax	South American Pilchard		
Sardinops spp.	South American Pilchard		

تابع / جدول (٢): عوائل الثروة المائية الحية التي تتطلب تحليل الهستامين:

الرقم	اسم العائلة	الاسم العلمي	الاسم الشائع
		<i>Spratelloides gracilis</i>	Silver-stripe round herring
		<i>Tenualosa ilisha</i>	Hilsa shad
		<i>Tenualosa spp.</i>	Shad
4	Coryphaenidae	<i>Coryphaena hippurus</i>	Mahi-Mahi /Dolphin fish
		<i>Anchoa spp.</i>	Anchovy
		<i>Anchoviella spp.</i>	Anchovy
		<i>Cetengraulis mysticetus</i>	Pacific anchoveta
		<i>Engraulis capensis</i>	Southern African anchovy
5	Engraulidae	<i>Engraulis encrasicolus</i>	European anchovy
		<i>Engraulis japonicas</i>	Japanese anchovy
		<i>Engraulis ringens</i>	Peruvian anchovy
		<i>Engraulis spp.</i>	Anchovy
		<i>Stolephorus spp.</i>	Anchovy
		<i>Istiompax indica</i>	Black Marlin
		<i>Istiophorus albicans</i>	Indo-Pacific sailfish
		<i>Kajikia albida</i>	Atlantic white marlin
		<i>Kajikia audax</i>	Striped Marlin
6	Istiophoridae	<i>Makaira mazara</i>	Indo-Pacific blue marlin
		<i>Makaira spp.</i>	Marlin/Sailfish
		<i>Tetrapturus spp.</i>	Marlin/Spearfish
		<i>Tetrapturus spp.</i>	Spearfish
7	Mugilidae	<i>Mugil cephalus</i>	Flathead Grey Mullet
8	Pristigasteridae	<i>Ilisha spp.</i>	Ilisha/Pellona
		<i>Pellona ditchella</i>	Indian pellona
		<i>Acanthocybium solandri</i>	Wahoo
		<i>Auxis spp.</i>	Bullet Tuna/Frigate Tuna
		<i>Cybiosarda elegans</i>	Leaping Bonito
		<i>Euthynnus affinis</i>	Little tuna or Kawakawa
9	Scombridae	<i>Euthynnus spp.</i>	Bonito
		<i>Gasterochisma melampus</i>	Butterfly kingfish
		<i>Grammatorcynus spp.</i>	Short Mackerel

تابع / جدول (٢): عوائل الثروة المائية الحية التي تتطلب تحليل الهستامين:

الرقم	اسم العائلة	الاسم العلمي	الاسم الشائع
		<i>Gymnosarda unicolor</i>	Dogtooth tuna
		<i>Katsuwonus pelamis</i>	Skipjack Tuna
		<i>Orcynopsis unicolor</i>	Plain Bonito
		<i>Rastrelliger brachysoma</i>	Short Mackerel
		<i>Rastrelliger kanagurta</i>	Indian Mackerel
		<i>Sarda spp</i>	Bonito
		<i>Scomber australasicus</i>	Blue mackerel
		<i>Scomber japonicas</i>	Chub mackerel
		<i>Scomber scombrus</i>	Atlantic mackerel
		<i>Scomber spp.</i>	Mackerel
		<i>Scomberomorus cavalla</i>	King Mackerel
		<i>Scomberomorus commerson</i>	Narrow-barred Spanish mackerel
		<i>Scomberomorus guttatus</i>	Indo-Pacific king mackerel/ Spotted Spanish Mackerel
		<i>Scomberomorus niphonius</i>	Japanese Spanish mackerel
		<i>Scomberomorus spp.</i>	Spanish Mackerel
		<i>Scomeromorus lineolatus</i>	Streaked seerfish
		<i>Thunnus alalunga</i>	Albacore Tuna
		<i>Thunnus albacares</i>	Yellowfin Tuna
		<i>Thunnus atlanticus</i>	Blackfin Tuna
		<i>Thunnus maccoyi</i>	Southern bluefin tuna
		<i>Thunnus obesus</i>	Bigeye Tuna
		<i>Thunnus orientalis</i>	Pacific bluefin tuna
		<i>Thunnus spp.</i>	Tuna
		<i>Thunnus thynnus</i>	Atlantic bluefin tuna
		<i>Thunnus tonggol</i>	Longtail Tuna
10	Xiphiidae	<i>Xiphias gladius</i>	Swordfish
11	Salmonidea	Salmonidea	Salmon

جدول (٣) : حدود الهستامين في الثروة المائية الحية ومنتجاتها :

أقسام المنتجات	يطبق على	مستوى الهستامين
1. Raw/Chilled/Frozen Finfish	Species with high amount of free histidine (Listed fish species with potential to cause histamine fish poisoning)	n=9, c=2; m=100 mg/kg, M=200 mg/kg
2. Dried/ Salted and Dried fishery products		n=9, c=2; m=100 mg/kg, M=200 mg/kg
3. Thermally Processed Fishery Products		n=9, c=2; m=100 mg/kg, M=200 mg/kg
4. Smoked fishery products		n=9, c=2; m=100 mg/kg, M=200 mg/kg
5. Fish Mince/Surimi and analogues		n=9, c=2; m=100 mg/kg, M=200 mg/kg
6. Battered and breaded fishery products		n=9, c=2; m=100 mg/kg, M=200 mg/kg
7. Other Ready to Eat fishery products		n=9, c=2; m=100 mg/kg, M=200 mg/kg
8. Other value added fishery products		n=9, c=2; m=100 mg/kg, M=200 mg/kg
9. Other fish based products		n=9, c=2; m=100 mg/kg, M=200 mg/kg
10. Fermented Fishery products		n=9, c=2; m=200 mg/kg, M=400 mg/kg
11. Fish Pickle		n=9, c=2; m=200 mg/kg, M=400 mg/kg
12. Fish sauce produced by Fermentation of Fishery products		n=1, M=400 mg/kg

Where:

n: Number of units comprising the sample

c: Maximum allowable number of defective sample units

m: Acceptable level in a sample

M: Specified level when exceeded in one or more samples would cause the lot to be rejected

Satisfactory, if the following requirements are fulfilled:

The mean value observed is  $\leq m$

A maximum of c/n values observed are between m and M

no values observed exceed the limit of M,

Unsatisfactory, if the mean value observed exceeds m or more than c/n values are between m and M or one or more of the values observed are  $>M$ .”

ثالثا : المعادن الثقيلة :

محتوى المعادن الثقيلة (الزئبق الكلي والرصاص والكاديوم).

جدول (٤) : الحدود القصوى لمحتوى الزئبق الكلي في عوائل الثروة المائية الحية :

Type of Fish	Maximum level (mg/kg)
Muscle meat of fish excluding those listed below جميع لحوم الثروة المائية الحية ما عدا المذكورة أدناه	0.50
The maximum level for crustaceans applies to muscle meat from appendages and abdomen. In case of crabs and crab-like crustaceans (Brachyura and Anomura) it applies to muscle meat from appendages.	0.50
Angler fish (Lophius species) Atlantic catfish (Anarchichas lupus) Bonito( Sarda Sarda) Eel (Anguilla species) Emperor, orange roughy, rosy soldier fish (Hoplostethus species) Grenadier (Coryphaenoides rupestris) Halibut (Hippoglossus hippoglossus) kingklip (Genypterus capensis) Marlin (Makaira species) Megrin (Lepidorhombus species) Mullet (Mullus species) pink cusk eel (Genypterus blacodes) Pike (Esox Lucius) Plain bonito(Orcynopsis unicolour) Poor cod(Tricopterus minutes) Portuguese dog fish(Centroscymnus coelolepis) Rays(Raja species) Red fish(Sebastes marinus, S. mentella, S. Viviparus) Sail fish(Istiophorus platypterus) Scabbard fish (Lepidopus caudatus, Aphanopus carbo) Sea bream, Pandora (Pagellus species) Shark(All species) Snake mackerel or butter fish(Lepidocybium flavobrunneum, Ruvettus Pretiosus, Gempylus serpens) Sturgeon (Acipenser species) Swordfish (Xiphias gladius) Tuna (Thunnus species, Euthynnus species, Katsuwonus pelamis)	1.00

(EU Regulation 1881/2006)

جدول (٥) : الحدود القصوى لمحتوى الرصاص في عوائل الثروة المائية الحية :

Type of Fish	Maximum level (mg/kg)
Muscle Meat of Fish جميع لحوم الثروة المائية الحية ما عدا المذكورة أدناه	0.30
Crustaceans : muscle meat from appendages and abdomen . In case of crabs and crab-like crustaceans (Brachyura and Anomura) muscle meat from appendages. القشريات، ما عدا الآتي: اللحم البني للسرطان، ولحم الرأس والصدر للشارخة، وبقية القشريات الكبيرة	0.50
Bivalve molluscs ثنائية الصدفة (الرخويات)	1.50
Cephalopods Without viscera رأسيات الأرجل (بدون الأحشاء)	0.3

(EU Regulation 1881/2006)

جدول (٦) : الحدود القصوى لمحتوى الكاديوم في عوائل الثروة المائية الحية :

Type of Fish	Maximum level (mg/kg)
Muscle meat of fish excluding those listed below جميع لحوم الثروة المائية الحية ما عدا المذكورة أدناه	0.05
Muscle meat of the following fish mackerel (Scomber species) tuna (Thunnus species, Katsuwonus pelamis, Euthynnus species) bichique (Sicyopterus lagocephalus)	0.10
bullet tuna (Auxis species)	0.15
Muscle meat of anchovy (Engraulis species) swordfish (Xiphias gladius) sardine (Sardina pilchardus)	0.25
Crustaceans, muscle meat from appendages and abdomen. In case of crabs and crab-like crustaceans (Brachyura and Anomura) muscle meat from appendages.	0.50
Bivalve molluscs ثنائية الصدفة (الرخويات)	1.0
Cephalopods (without viscera) رأسيات الأرجل (بدون الأحشاء)	1.0
Food supplements consisting exclusively or mainly of dried seaweed, products derived from seaweed, or of dried bivalve molluscs	3.0

(EU Regulation 1881/2006) (EU Regulation 488/2014)

رابعاً: القصدير غير العضوي:

جدول (٧): الحدود القصوى لمحتوى القصدير غير العضوي:

Type of Fish	Maximum level (mg/kg)
Wet weight (applied to the canned products) الوزن الرطب	200

(EU Regulation 1881/2006)

جدول (٨): الحدود القصوى لمحتوى الزرنيخ:

Type of Fish	Maximum level (mg/kg)
Fish protein بروتين السمك	3.5

(Canadian Guidelines For Chemical Contaminants and Toxins in Fish Products)

جدول (٩): الحدود القصوى لمحتوى الفلورايد:

Type of Fish	Maximum level (mg/kg)
Fish protein بروتين السمك	150

(Canadian Guidelines For Chemical Contaminants and Toxins in Fish Product)

خامسا : الداىوكسين:

جدول (١٠) : الحدود القصوى لمحتوى الداىوكسين في الثروة المائية الحية :

(EU Regulation 1881/2006)

Fish type or Product	Maximum level Sum of dioxins (WHO-PCDD/F-TEQ)	Maximum level Sum of dioxins and dioxin-like PCBs (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ)	Maximum level Sum of PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 and PCB180 (ICES – 6)
<p>Muscle meat of fish and fishery products and products thereof , with the exemption of:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wild caught eel</li> <li>- wild caught spiny dogfish (Squalus acanthias)</li> <li>- wild caught fresh water fish, with the exception of diadromous fish species caught in fresh water</li> <li>-ish liver and derived products</li> <li>-marine oils</li> </ul> <p>The maximum level for crustaceans applies to muscle meat from appendages and abdomen.</p> <p>In case of crabs and crab-like crustaceans (Brachyura and Anomura) it applies to muscle meat from appendages.</p>	<p>3,5 pg/g wet weight</p>	<p>6,5 pg/g wet weight</p>	<p>75 ng/g wet weight</p>

تابع / جدول (١٠): الحدود القصوى لمحتوى الداىوكسين فى الثروة المائية الحية:

(EU Regulation 1881/2006)

<b>Fish type or Product</b>	<b>Maximum level Sum of dioxins (WHO-PCDD/F-TEQ)</b>	<b>Maximum level Sum of dioxins and dioxin-like PCBs (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ)</b>	<b>Maximum level Sum of PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 and PCB180 (ICES – 6)</b>
Muscle meat of wild caught fresh water fish, with the exception of diadromous fish species caught in fresh water, and products thereof.	3,5 pg/g wet weight	6,5 pg/g wet weight	125 ng/g wet weight
Muscle meat of wild caught eel ( <i>Anguilla anguilla</i> ) and products thereof.	3,5 pg/g wet weight	10,0 pg/g wet weight	300 ng/g wet weight
Fish liver and derived products thereof with the exception of marine oils those listed below.	—	20,0 pg/g wet weight	200 ng/g wet weight
Marine oil (fish body oil, fish liver oil and oils of other marine organisms intended for human consumption).	1,75 pg/g fat	6,0 pg/g fat	200 ng/g fat

سادسا : الكربوهيدرات العطرية (PAH)

جدول (١١) : الحدود القصوى لمحتوى الكربوهيدرات العطرية في الثروة المائية الحية :

Fish type or Product	Maximum level (mg/kg) wet weight) of Benzo(a)pyrene	Sum of benzo(a) pyrene, benz(a) anthracene, benzo(b) fluoranthene and chrysene
Muscle meat of smoked fish and smoked fishery products ,excluding fishery products listed below. The maximum level for smoked crustaceans applies to muscle meat from appendages and abdomen. In case of smoked crabs and crab-like crustaceans (Brachyura and Anomura) it applies to muscle meat from appendages.	2.0	12.0
Smoked sprats and canned smoked sprats (Sprattus sprattus); Smoked Baltic herring ≤ 14 cm length and canned smoked Baltic herring ≤ 14 cm length (Clupea harengus membras); Katsuobushi (dried bonito, Katsuwonus pelamis); bivalve molluscs (fresh, chilled or frozen) ; heat treated meat and heat treated meat products sold to the final consumer.	5.0	30.0
Bivalve molluscs (smoked)	6.0	35.0

<sup>1</sup>(EU Regulation 1881/2006)

جدول (١٢): الحدود القصوى للمواد الحافظة في الثروة المائية الحية ومنتجاتها:

Type of fish	Maximum level (mg/kg)	
Sulphur dioxide - Sulphites E(220-228)	Crustaceans and Cephalopods fresh, frozen and deep-frozen	150 mg/kg
	Crustaceans concerning the following families penaeidae, solenceridae, aristeidae :	
	< 80 units kg	150 mg/kg
	80-120 units/kg	200 mg/kg
	> 120 units/kg	300 mg/kg
	for cooked	50 mg/kg
Phosphoric acid - phosphates- di-, tri- and polyphosphates E(338-452)	Maximum limits (expressed in P2 O5) and they may be added individually or in combination	
	frozen and deep-frozen fish fillet, molluscs and crustacean	5g/kg
	canned crustaceans products; surimi and similar products	1g/kg
	in fish and crustacean paste and in processed frozen and deep-frozen molluscs and crustaceans	5g/kg

<sup>1</sup> (EU Regulation 1881/2006)

Note: Other additives not mentioned here are referred to EU Regulation 1129/2011

ثامنا : السموم البحرية الحيوية :

جدول (١٣) : الحدود القصوى لمحتوى السموم البحرية الحيوية في المحاريات الحية :

Bio-Toxin Type	Maximum level
Saxitoxins, Paralytic shellfish poisoning (PSP)	0.8 (mg/kg)
Domoic acid, Amnesiac shellfish poisoning (ASP)	20 (mg/kg)
Okadaic acid, dinophysistoxins and pectenotoxins together (DSP)	0.16 (mg/kg)
Yesso toxins	1 (mg/kg)
Azaspiracid toxins, Azaspiracid Shellfish Poisoning (AZA)	0.16 (mg/kg)
Brevetoxin (BTXs), neurotoxic shellfish poisoning toxin (NSP)	0.8 (µg/kg) FDA

EU Regulation EC 853/2004

جدول (١٤) : الحدود القصوى لبعض السموم البحرية في الثروة المائية الحية ومنتجاتها :

Toxins	Maximum level	Reference
Ciguatoxins (CTXs), Ciguatera fish poisoning toxin groups (CFP)	P-CTX-1	FDA (Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance) Fourth Edition – APRIL 2011
	C-CTX-1	
Pectenotoxins (PTX)	0.2 (µg/g)	Canadian Guidelines For Chemical Contaminants and Toxins in Fish Products

تاسعا : متبقيات المبيدات:

جدول (١٥) : الحدود القصوى لبعض أنواع المبيدات:

Type of Compound and Product	Maximum level (mg/kg)
Aldrin and dieldrin in FINFISH AND SHELLFISH (edible portion).	0.3 ppm
DDT, TDE, and DDE in ALL FISH (edible portion).	5.0 ppm
Chlordecone in ALL FISH (edible portion).	0.4 ppm crabmeat 0.3 ppm in other fish
Chlordane in ALL FISH (edible portion).	0.3 ppm
Mirex in ALL FISH (edible portion).	0.1 ppm
Heptachlor and heptachlor epoxide in ALL FISH (edible portion).	0.3 ppm
Carbaryl IN OYSTERS	0.25 ppm.
Diquat in ALL FISH	0.1 ppm.
Endothall and its monomethyl ester in ALL FISH	0.1 ppm

عاشرا: متبقيات العقاقير البيطرية:

جدول (١٦): الحدود القصوى لتبقيات العقاقير البيطرية في الثروة المائية الحية ومنتجاتها:

Substance	MRPL*	Reference
Stillbenes	Absent	Commission Decision 96/23/EC
Synthetic steroids	Absent	
Chloramphenicol	0.3 µg/kg	Commission Decision 2003/181/EC
Nitrofurans metabolites : Furazolidone: 3-amino-2-oxazolidinone (AOZ) Furaltadone: 3-amino-5-morpholinomethyl-2-oxazolidinone (AMOZ) Nitrofurazone: semicarbazide (SEM) Nitrofurantoin: 1-aminohydantoin (AH)	1 µg/kg	
Sum of Malachite green and leucomalachite green	2 µg/kg	
Fluoroquinolones metabolites	1 µg/kg	
Nitroimidazoles metabolites	Absent	Canadian
Glycopeptides	Absent	FDA

جدول (أ): المواد المحظورة:

Substance	MRPL*	Reference
Melamine	2.5 mg/kg	EU Regulation 1881/2006
Crystal violet + leuco crystal violet		Band
CO		Band
Ormethoprim		Band

\*MRPLs are defined as “minimum content of an analyte in a sample, which at least has to be detected and confirmed”.

\*MRPLs يعرف بأنه المحتوى الأدنى للمحتوى في العينة والذي يتوجب على الأقل كشفه وتأكيدده.

جدول (ب) : المواد التي تم تحديد الحدود القصوى للمتبقيات (MRL) فيها:

Substance	Species	Tissue	MRL (mg/kg) (if applicable)
Sulphonamide group*	All	Muscle +	Combined total residues of all substances within the sulphonamide group should not exceed 0.1 mg/kg.
Trimethoprim*	All	Muscle +	0.05
Amoxicillin	All	Muscle +	0.05
Ampicillin	All	Muscle +	0.05
benzyl penicillin	All	Muscle +	0.05

EU Regulation (37/2010)

Substance	Species	Tissue	MRL (mg/kg) (if applicable)
Cloxacillin	All	Muscle +	0.3
Dicloxacillin	All	Muscle +	0.3
Oxacillin	All	Muscle +	0.3
Danofloxacin	All	Muscle +	0.1
Difloxacin	All	Muscle +	0.3
Enrofloxacin (sum of enrofloxacin and ciprofloxacin)	All	Muscle +	0.1
Flumequine	Fin fish	Muscle +	0.6
Oxolinic acid	Fin fish	Muscle +	0.1
Sarafloxacin	Salmonidae	Muscle +	0.03
Erythromycin	All	Muscle +	0.2

Substance	Species	Tissue	MRL (mg/kg) (if applicable)
Tilmicosin	All	Muscle +	0.05
Tylosin	All	Muscle +	0.1
Florfenicol* (Sum of florfenicol and its metabolites measured as florfenicol-amine)	Fin fish	Muscle +	1
Chlortetracycline (sum of parent drug and its 4-epimer)	All	Muscle +	0.1
Tetracycline (Sum of parent drug and its 4- epimer)	All	Muscle +	0.1
Lincomycin	All	Muscle +	0.1
Neomycin (including framycetin)	All	Muscle +	0.5
Paromomycin	All	Muscle +	0.5
Spectinomycin	All	Muscle +	0.3
Azagly-nafarelin	Salmonidae	Muscle +	Not subject to MRL
Colistin	All	Muscle +	0.15
Deltamethrin	Fin fish	Muscle +	0.01
Thiamphenicol	Fin fish	Muscle +	0.05
Cypermethrin (sum of isomers)	Salmonidae	Muscle +	0.05
Diflubenzuron	Salmonidae	Muscle +	1
Teflubenzuron*	Salmonidae	Muscle +	0.5
Azamethipos	Salmonidae	Muscle +	Not subject to MRL
Emamectin	Salmonidae	Muscle +	0.1
Bronopol (for use only on farmed fertilised eggs)	Salmonidae		Not subject to MRL

Substance	Species	Tissue	MRL (mg/kg) (if applicable)
Somatosalm	Salmon		Not subject to MRL
Tricaine mesilate* (for water-borne use only)	Fin fish		Not subject to MRL
Formaldehyde*	Fin fish		Not subject to MRL
Hydrogen Peroxide	All		Not subject to MRL
Albendazole Sum of albendazole sulphoxide, albendazole sulphone, and albendazole 2-amino sulphone, expressed as albendazole	All	Muscle +	0.1
Oxfendazole Sum of extractable residues which may be oxidised to oxfendazole sulphone	All	Muscle +	0.05
Emamectin B1a	Fin fish	Muscle +	0.1
Ivermectin	All	Muscle +	0.03

<sup>2</sup>(EU Regulation 2377/90)

Note: Other veterinary medicinal products not mentioned here are referred to EU Regulation 37/2010

+ For finfish, this MRL relates to "muscle and skin in natural proportion

في حالة الأسماك الزعنفية فإن MRL تشير إلى "العضلات والجلد في الحالات الطبيعية"

Note that in the EU so-called minimum required performance limits (MRPLs) have been established for some 'banned' substances such as chloramphenicol, nitrofurans and malachite green. For other banned substances (e.g. nitroimidazoles), the ALARA principle applies (residue concentrations detected should be "As Low As Reasonably Achievab.

الملحق رقم ( ٩ )

حدود الأحياء الدقيقة والطفيليات  
في الثروة المائية الحية ومنتجاتها والمياه

جدول (١) : حدود الأحياء الدقيقة في الثروة المائية الحية ومنتجاتها :

.n	Food Category	Microorganisms	Sampli ng plan		Limit		Method	Reference
			n	c	m	M		
1.	Whole Raw Fish/ (Chilled/Frozen)	Aerobic Plate Count (APC) cfu/g	5	3	5 x 10 <sup>5</sup>	10 <sup>7</sup>	ISO 4833	ICMSF, 1986
	Including fillets/steaks to be cooked before consumption	<i>E. coli</i> cfu/g	5	3	11	500	ISO 16649-2	ICMSF, 1986
		<i>Salmonella</i> sp. cfu/25g	5	0	0	-	ISO 6579	ICMSF, 1986
		<i>Vibrio</i> <i>parahaemolyticus</i> cfu/25g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	ISO 21872-1	ICMSF, 1986
		<i>Staphylococcus</i> <i>aureus</i> cfu/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	ISO 6888-1	ICMSF, 1986
2.	Raw Crustaceans (Chilled/ Frozen)	Aerobic Plate Count (APC) cfu/g	5	3	10 <sup>6</sup>	10 <sup>7</sup>	ISO 4833	ICMSF, 1986
	All forms including whole shelled, headless, peeled and deveined	<i>E. coli</i> cfu/g	5	3	11	500	ISO 16649-2	ICMSF, 1986
		<i>Salmonella</i> sp. cfu/25g	5	0	0	-	ISO 6579	ICMSF, 1986
		<i>Vibrio</i> <i>parahaemolyticus</i> cfu/25g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	ISO 21872-1	ICMSF, 1986

تابع / الملحق رقم (٩) حدود الأحياء الدقيقة والتفصيليات في الثروة المائية الحية ومنتجاتها والمياه  
جدول (١): حدود الأحياء الدقيقة في الثروة المائية الحية ومنتجاتها:

		<i>Staphylococcus aureus</i> cfu/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	ISO 6888-1	ICMSF, 1986
		<i>Listeria monocytogenes</i> cfu/25g	5	0	0	-	ISO 11290-1	GSO 1016/2013
3.	Cooked Crustaceans	Aerobic Plate Count (APC) cfu/g	5	2	5x10 <sup>5</sup>	10 <sup>7</sup>	ISO 4833	93/51/EEC
	(Chilled/ Frozen)	<i>E. coli</i> cfu/g	5	2	11	500	ISO 16649-2	ICMSF, 1986
	All forms	<i>Salmonella</i> sp. cfu/25g*	1	0	0	-	ISO 6579	ICMSF, 1986
		<i>Vibrio parahaemolyticus</i> cfu/25g*	1	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	ISO 21872-1	ICMSF, 1986
		<i>Staphylococcus aureus</i> cfu/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	ISO 6888-1	(EC) No 2073/2005
		<i>Listeria monocytogenes</i> cfu/25 g	5	0	0	-	ISO 11290-1	(EC) No 2073/2005
4.	Raw Molluscs	Aerobic Plate Count (APC) cfu/g	5	0	5 x 10 <sup>5</sup>	-	ISO 4833	ICMSF, 1986
	(Chilled/ Frozen)	<i>E. coli</i> cfu/g	5	0	16	-	ISO 16649-2	ICMSF, 1986
	Shucked	<i>Salmonella</i> sp. cfu/ 25g*	2	0	0	-	EN/ISO 6579	ICMSF, 1986
		<i>Vibrio parahaemolyticus</i> cfu/g*	1	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	ISO 21872-1	ICMSF, 1986

تابع / الملحق رقم (٩) حدود الأحياء الدقيقة والتفصيليات في الثروة المائية الحية ومنتجاتها والمياه  
جدول (١): حدود الأحياء الدقيقة في الثروة المائية الحية ومنتجاتها:

5.	Cooked Molluscs (Chilled/ Frozen) Shuckled	Aerobic Plate Count (APC) cfu/g	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	ISO 4833	93/51/EEC
		Thermotolerant coliforms cfu/g	5	2	10	100	ISO 4832	93/51/EEC
		<i>E. coli</i> cfu/g	5	1	10	5x10 <sup>2</sup>	ISO 16649-2	93/51/EEC
		<i>Salmonella</i> sp. cfu/25g	5	0	0	-	ISO 6579	(EC) No 2073/2005
		<i>Vibrio</i> <i>parahaemolyticus</i> cfu/25g*	10	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	ISO 21872-1	93/51/EEC
		<i>Staphylococcus</i> <i>aureus</i> cfu/ g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	ISO 6888-1	(EC) No 2073/2005
		<i>Listeria</i> <i>monocytogenes</i> cfu/25 g	5	0	0	-	ISO 11290-1	GSO 1016/2013
6.	Smoked fish including herring, cooked prior to eating and eaten uncooked	Aerobic Plate Count (APC) cfu/g	5	3	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>		GSO 1016/2013
		<i>E. coli</i> cfu/g	5	3	10	5x10 <sup>2</sup>	ISO 16649-2	GSO 1016/2013
		<i>Vibrio</i> <i>parahaemolyticus</i> cfu/25g	5	0	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	ISO 21872-1	GSO 1016/2013
		<i>Staphylococcus</i> <i>aureus</i> cfu/ g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>		GSO 1016/2013

تابع / الملحق رقم (٩) حدود الأحياء الدقيقة والتفصيليات في الثروة المائية الحية ومنتجاتها والمياه  
جدول (١): حدود الأحياء الدقيقة في الثروة المائية الحية ومنتجاتها:

		<i>Listeria monocytogenes</i> cfu/25g	5	0	0	-	ISO 11290-1	GSO 1016/2013
7.	Cooked, chilled, and frozen crabmeat	Aerobic Plate Count (APC) cfu/g	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	ISO 4833	ICMSF, 1986
		<i>E. coli</i> cfu/g	5	1	11	500	ISO 16649-2	ICMSF, 1986
		<i>Vibrio parahaemolyticus</i> cfu/25g	10	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	ISO 21872-1	ICMSF, 1986
		<i>Staphylococcus aureus</i> cfu/g	5	0	10 <sup>3</sup>	-	ISO 6888-1	ICMSF, 1986
8.	Precooked Products Breaded Fish, Sashimi, Breaded crustaceans and Molluscs	Aerobic Plate Count (APC) cfu/g	5	2	5 x 10 <sup>5</sup>	10 <sup>7</sup>	ISO 4833	ICMSF, 1986
		<i>E. coli</i> cfu/g	5	2	11	500	ISO 16649-2	ICMSF, 1986
		<i>Salmonella</i> sp. cfu/25g	5	0	0	-	ISO 6579	ICMSF, 1986
		<i>Vibrio parahaemolyticus</i> cfu/25g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	ISO 21872-1	ICMSF, 1986

تابع / الملحق رقم (٩) حدود الأحياء الدقيقة والتفصيليات في الثروة المائية الحية ومنتجاتها والمياه  
جدول (١): حدود الأحياء الدقيقة في الثروة المائية الحية ومنتجاتها:

9.	Canned products	<i>Clostridium botulinum</i> cfu/g	5	0	0	-	USDA/FSIS	ICMSF, 1986
		Commercial sterility testing (Mesophilic aerobic bacteria)	5	0	0	-	FDA-BAM/HPB	ICMSF, 1986
		Commercial sterility testing (Mesophilic anaerobic bacteria)	5	0	0	-	FDA-BAM/HPB	ICMSF, 1986
10.	Salted/Pickled/ Fermented Fish	Aerobic Plate Count (APC) cfu/g	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	ISO 4833	GSO 1016/2013
		<i>Faecal Coliforms</i> cfu/g	5	1	10	4 x 10 <sup>2</sup>	ISO 4832	GSO 1016/2013
		<i>E. coli</i> O157 cfu/g	5	0	0	-	ISO 16654	GSO 1016/2013
		<i>Salmonella</i> sp. cfu/25g	10	0	0	-	ISO 6579	GSO 1016/2013
		<i>Vibrio parahaemolyticus</i> cfu/25g	10	0	0	-	ISO 21872-1	GSO 1016/2013
		<i>Staphylococcus aureus</i> cfu/g	5	1	10	10 <sup>2</sup>	ISO 6888-1	GSO 1016/2013
		Yeast & Mold count cfu/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	ISO 21527-2	PNS/BFAD 04:2006
		<i>Clostridium perfringens</i> cfu/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	ISO 7937	GSO 1016/2013

تابع / الملحق رقم (٩) حدود الأحياء الدقيقة والطفيليات في الثروة المائية الحية ومنتجاتها والمياه  
جدول (١): حدود الأحياء الدقيقة في الثروة المائية الحية ومنتجاتها:

11.	Dried sea food, dehydrated fish and fish protein	<i>Salmonella</i> sp.	10	0	0	-	ISO 6579	GSO 1016/2013
		cfu/25g						
		<i>Staphylococcus</i> <i>aureus</i> cfu/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	ISO 6888-1	GSO 1016/2013
		Yeast & Mold count	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	ISO 21527-2	PNS/BFAD 04:2006
		<i>Clostridium</i> <i>perfringens</i>	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	ISO 7937	GSO 1016/2013

#### ملاحظات :

CFU الوحدة المكونة للمستعمرة.

n = عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها.

c = عدد وحدات العينة المسموح فيها أن يكون الحد الميكروبي ما بين القيمة m و M.

m = مستوى الحد الميكروبي الأدنى المقبول تحقيقه في المنتج الغذائي.

M = أقصى حد ميكروبي يجب ألا يصل إليه أو يجاوزه من n.

قيم تعداد المستعمرات الأدنى من القيمة "m" تعتبر جيدة الجودة، وما بين القيمة "m" و "M"

تعتبر ذات جودة مقبولة بشرط عدم تخطي القيمة "c". القيم الأعلى من "M" تعتبر غير مقبولة.

جدول (٢) : حدود الطفيليات في الثروة المائية الحية ومنتجاتها :

Recommended Parasitological testing criteria for fish and fishery products

Product category	Test(s)	Sampling plan	Limits	Limit References	Analytical method	Method Reference
Whole Raw fish (Fresh/Chilled/Frozen)	Nematodae: <i>anisakis</i> spp., <i>pseudoterranova</i> spp., <i>contracaecum</i> spp., <i>Hysterothylacium</i> spp. – in the muscles*	10	5 worms Kg <sup>-1</sup> <sup>3</sup>	Irish Sea Fisheries Board	Standard parasitological methods	Palm and Bray, 2014
	Nematoda: <i>anisakis</i> spp., <i>pseudoterranova</i> spp., <i>contracaecum</i> spp., <i>Hysterothylacium</i> spp. – in the viscera*	10	<20 worms per sample <sup>2</sup>	Karl et al., 2014	Standard parasitological methods	Palm and Bray, 2014
	Nematoda : <i>Philometroides</i> spp.[ in the muscles]	10	Absent/present <sup>3</sup>	No reference	Standard parasitological methods	Palm and Bray, 2014

تابع / جدول (٢): حدود الطفيليات في الثروة المائية الحية ومنتجاتها:

Recommended Parasitological testing criteria for fish and fishery products

Crustaceans [ <i>Pennella</i> spp. Big size (5-10 cm long)] Body surface**	10	Absent/ present <sup>1</sup>	No reference	Visual investigation	Palm and Bray, 2014
Crustaceans [ <i>Pennella</i> spp. Small size (2-5 cm long)] Body surface**	10	Absent/ present <sup>1</sup>	No reference	Visual investigation	Palm and Bray, 2014
Crustaceans [Cymothoid isopoda (10mm- 50mm)- skin and gills**]	10	Absent/ present <sup>1</sup>	No reference	Visual investigation-	Palm and Bray, 2014
Trypanorhynch cestoda [(50- 150mm long) in the muscles**]	10	10-15 worms per sample <sup>2</sup>	No reference	Standard parasitological methods	Palm and Bray, 2014
Trypanorhynch cestoda [ in the viscera **]	10	<30 cysts per sample <sup>2</sup>	No reference	Standard parasitological methods	Palm and Bray, 2014

تابع / جدول (٢): حدود الطفيليات في الثروة المائية الحية ومنتجاتها:

Recommended Parasitological testing criteria for fish and fishery products

Others: [Microsporidia (1mm-2mm diameter) In muscle and viscera **]	10	Absent/ present <sup>2</sup>	No reference	Standard parasitological methods	Palm and Bray, 2014
Others: [Microsporidia (1mm-2mm diameter) on the skin **]	10	Absent/ present <sup>2</sup>	No reference	Visual investigation- Body surface	Palm and Bray, 2014
Others: [Myxozoa ( <i>Kudoa</i> spp., <i>Henneguya</i> spp., <i>Unicapsula</i> spp., <i>Myxobolus</i> spp.)- in the muscles**]	10	For large cysts (20 20mm cysts per fish) <sup>2</sup> For small cysts (<50 5mm cysts per fish) <sup>2</sup>	No reference	Standard parasitological methods	Palm and Bray, 2014

(\*) Important for human safety

(\*\*) Important for quality issues

(1) Manual removal of parasite or infected part is recommended

(2) Manual removal of infected specimens is recommended

(3) Sample not compliant

جدول (٣) : حدود الأحياء الدقيقة في الماء والثلج:

**Recommended Microbiological testing criteria for water and ice from fishery establishment and environment**

s.n	Microorganisms		Method	Reference
1.	Aerobic Plate Count 37°C	≤ 500 before disinfection	ISO 6222	98/83/EC
		≤ 100 after disinfection	ISO 6222	98/83/EC
2.	Total coliform	0	Colilert-18: accordance with ISO 11133:2014	98/83/EC
		0	ISO 16649-3	98/83/EC
3.	Escherichia coli	0	Colilert-18: accordance with ISO 11133:2014	98/83/EC
		0	ISO 16649-3	98/83/EC
4.	Enterococci	0	Enterolert-E: accordance with ISO 11133:2014	98/83/EC
		0	ISO 7899	98/83/EC

الملحق رقم ( ١٠ )

الفحص الحسي والظاهري وتصنيف الطزاجة للثروة المائية الحية

جدول (١) : الأسماك البيضاء :

<i>Freshness index (FI):</i>	<i>Extra: Good =3 A: Medium =2 B: Low =1 Not Accepted: Reject = 0</i>			
المعايير - Criteria	درجات التقييم			
	<i>Extra</i>	<i>A</i> -أ	<i>B</i> -ب	<i>Not Accepted</i>
	جيد	متوسط	متدن	غير مقبول
<i>Pigmentation</i>	<i>iridescent</i>	<i>Not lustrous</i>	<i>Less bright, dull</i>	<i>Dull</i>
الصبغة	لون متقزح	غير لامع	لامع قليلا، باهت	لون باهت
<i>Colour</i>	<i>Bright</i>	<i>Bright</i>	<i>Slight discoloured</i>	<i>discoloured</i>
اللون	ساطع	ساطع	لا لون له تقريبا	لا لون لها
<i>Mucus</i>	<i>Aqueous transparent</i>	<i>Slightly cloudy</i>	<i>Milky</i>	<i>Yellowish grey, opaque</i>
المادة المخاطية	مائية شفافة	داكن قليلا	مثل اللبن	رمادي أصفر وغير شفاف
<i>Eyes</i> العيون				
<i>Convexity</i>	<i>convex</i>	<i>Convex, slightly sunken</i>	<i>Flat</i>	<i>Concave in center</i>
تحذب العين	محدبة	محدبة مرتخية قليلا	مسطحة	محدبة في الوسط
<i>Pupil</i>	<i>Black, bright</i>	<i>Black, dull</i>	<i>opaque</i>	<i>Grey</i>
بؤبؤ العين	أسود ولامع	أسود باهت	غير شفاف	رمادي
<i>Cornea</i>	<i>Transparent</i>	<i>Slightly opalescent</i>	<i>opalescent</i>	<i>Milky</i>
القرنية	شفافة	بريق بسيط	بها بريق	مثل اللبن

تابع / الملحق رقم (١٠) الفحص الحسي والظاهري وتصنيف الطزاجة للثروة المائية الحية  
جدول (١): الأسماك البيضاء:

<i>Colour</i>	<i>Bright red</i>	<i>Less coloured</i>	<i>Brown / grey becoming discoloured</i>	<i>Yellowish</i>
اللون	أحمر فاقع	لون باهت	بني / رمادي وتصبح بدون لون	مصفر
<i>Mucus</i>	<i>None</i>	<i>Transparent</i>	<i>Thick opaque</i>	<i>Milky</i>
المادة المخاطية	لا توجد	شفافة	أسود بكثافة	مثل اللبن
<i>Smell</i>	<i>Seaweed</i>	<i>Neutral (no seaweed)</i>	<i>Fermented, slightly sour</i>	<i>Sour</i>
الرائحة	عشب بحري	محايدة ( لا عشب بحري)	مخمرة ورائحتها كريهة قليلا	رائحة كريهة
"Gutted fish" أحشاء السمكة				
<i>Abdominal Cavity Smell</i>	<i>Peppery, earth</i>	<i>Seaweed or slightly sweetish</i>	<i>Fermented, slightly rancid</i>	<i>Sour</i>
رائحة تجويف البطن	فلفلي، الأرض	عشب البحر / زفر قليلا	مخمرة ورائحتها كريهة قليلا	كريهة
<i>Peritoneu</i>	<i>Smooth, bright, difficult to detach from flesh</i>	<i>Slightly dull, can be detached from flesh</i>	<i>Speckled, comes away easily from flesh</i>	<i>Does not stick</i>
شفاف التجويف البطني	ناعم وساطع ويصعب نزعه	باهت قليلا ويمكن نزعه	بها بقع ويسهل نزعها من الجلد	لا تلتصق
<i>Response to finger pressure</i>	<i>Firm and resilient, smooth surface</i>	<i>Less resilient</i>	<i>Slightly soft &amp; resilient, flaccid, dull surface</i>	<i>Soft, scales easily detached from skin, surface rather wrinkled</i>

جدول (٢): الأسماك الزرقاء:

المعايير - Criteria	درجات التقييم			
	Extra جيد	A-أ متوسط	B-ب متدن	Not Accepted غير مقبول
Pigmentation الصبغة	Bright ساطع	Loss of lustrous and shine لا لمعان أو بريق	Dull, lustreless باهتة وبدون لمعان	Very dull باهت جدا
Colour اللون	Shining iridescent, Clear distinction between dorsal and ventral surfaces ساطع متقزح يوجد فرق واضح بين سطح الظهر والبطن	Duller colours, less distinction between dorsal and ventral surfaces ألوان باهتة وهناك فرق بسيط بين لون السطح والبطن	Inspid Skin creased when fish curved لا نكهة له يتجعد الجلد عند ثني السمكة	Skin coming away from flesh الجلد ينسلخ من اللحم
Convexity	Convex, bulging	Convex, slightly sunken	Flat	Concave in center
تحدب العين	محدبة ومنتفخة	محدبة مرتخية قليلا	مسطحة	محدبة في الوسط
Pupil	Black, bright	Black, dull	blurred	Grey
بؤبؤ العين	أسود ولامع	أسود باهت	غير شفاف	رمادي
Cornea	Transparent eyelid	Slightly opalescent	opalescent	Milky
القرنية	جفن العين شفاف	بريق بسيط	بها بريق	مثل اللبن

تابع / الملحق رقم (١٠) الفحص الحسي والظاهري وتصنيف الطزاجة للثروة المائية الحية  
جدول (٢): الأسماك الزرقاء:

<i>Colour</i>	<i>uniformly dark red to purple</i>	<i>Less coloured, pale at edges</i>	<i>Brown / grey becoming discoloured</i>	<i>Yellowish</i>
اللون	أحمر غامق إلى أرجواني	لون خفيف باهت بالأطراف	بني / رمادي وتصبح بدون لون	مصفر
<i>Mucus</i>	<i>None</i>	<i>Transparent</i>	<i>Thick opaque</i>	<i>Milky</i>
المادة المخاطية	لا توجد	شفافة	أسود بكثافة	مثل اللبن
<i>Smell</i>	<i>Seaweed, pungent, iodine</i>	<i>Neutral (no seaweed)</i>	<i>Slightly sulphurous, fatty, rancid bacon cuttings or rotten fruit</i>	<i>Rotten sour</i>
المادة المخاطية	لا توجد	شفافة	أسود بكثافة	مثل اللبن
<i>Gill covers</i>	<i>Silvery</i>	<i>Silvery, Slightly red or brown</i>	<i>Brownish</i>	<i>Yellowish</i>
القشور	لون فضي	فضي، أحمر خفيف أو بني	ضارب إلى السمرة	مصفر
<i>Response to finger pressure</i>	<i>Very Firm and rigid</i>	<i>Fairly rigid, firm</i>	<i>Becoming soft, scales becoming detached</i>	<i>Soft, flaccid, scales easily detached from skin, surface rather wrinkled</i>
التجاوب مع ضغط الأصبع	صلب وقاس جدا	قاس وصلب إلى حد ما		ناعم وقشور رخوة يسهل نزعها من الجلد مع بعض التجعدات

جدول (٣) : الغضروفيات (كلب البحر، طباق) :

المعايير				
درجة الطزاجة				
غير مقبول	درجة ثانية	درجة أولى	درجة ممتازة	
مقعرة ومصفرة اللون	مستوية السطح وباهتة	محدبة وغائرة قليلا مع فقدان الصفاء والتقرح البؤبؤ بيضاوي	محدبة وصافية جدا ومتقرحة البؤبؤ صغير	العين
كميات كبيرة من المخاط في الفم وفي فتحات الخياشيم	بعض المخاط في الفم وفي فتحات الخياشيم وفك مسطح قليلا	مرحلة متأخرة في التيبس، لا يوجد مخاط على الجلد وخاصة في الفم وفي فتحات الخياشيم	متيبس كليا أو جزئيا مع وجود كمية قليلة من المخاط على الجلد	المظهر
رائحة أمونيا نفاذة	رائحة كريهة، ورائحة أمونيا	لا توجد رائحة أو رائحة كريهة بعض الشيء ولكن ليست رائحة أمونيا	رائحة أعشاب بحرية	الرائحة
فساد اللون وتجعد في الجلد ومخاط سميك	اللون في طريق إلى الزوال ويصير باهتا، والمخاط غير شفاف	اللون صاف، والمخاط مائي	اللون صاف ولامع، والمخاط مائي	الجلد
رخو	ناعم	متماسك	متماسك ومرن	قوام اللحم
متدل	ناعم	زعانف قوية	حواف الزعانف شفافة ومحنية	المظهر الجانبى
البطن أصفر إلى أخضر مع وجود مساحات حمراء في اللحم	بيضاء وباهتة مع وجود مساحات عديدة حمراء أو صفراء	بيضاء ولامعة مع وجود مساحات حمراء حول الزعانف فقط	بيضاء لامعة مع وجود حافة أرجوانية حول الزعانف	البطن

جدول (٤) : راسيات الأرجل (الرخويات والحبار) :

المعايير			
درجة الطزاجة			
درجة ممتازة	درجة أولى	درجة ثانية	
اللون صاف مع التصاق الجلد مع اللحم	اللون باهت والجلد ملتصق مع اللحم	اللون متغير ويمكن بسهولة نزع الجلد عن اللحم	الجلد
متماسك جدا واللون أبيض لؤلؤي	متماسك واللون أبيض طباشيري	قليل النعومة واللون أبيض قرنفلي أو مصفر قليلا	اللحم
مقاومة للنزع	مقاومة للنزع	يمكن نزعها بسهولة أكثر	الزوائد الحسية
رائحة طزاجة أو رائحة أعشاب بحرية	رائحة خفيفة أو معدومة	رائحة حبر	الرائحة

جدول (٥) : القشريات :

أ - الروبيان :

المعايير		
درجة الطزاجة		
درجة ممتازة	درجة أولى	
- سطح القشرة مبتل ولا مع. - اللحم خال من أي روائح غريبة. - الروبيان خال من الرمل والمخاط والأجسام الغريبة الأخرى. - سهولة انفصالها عن بعضها البعض عند نقلها من حاوية إلى أخرى.		المتطلبات الدنيا
- اللون وردي محمر وصاف مع وجود نقطة صغيرة بيضاء. - الجزء الصدري في القشرة لونه السائد أبيض فاتح.	- يتراوح اللون ما بين اللون الوردي المحمر الباهت قليلا إلى اللون الأحمر المزرق مع نقط بيضاء. - الجزء الصدري في القشرة لونها فاتح إلى رمادي.	مظهر: ١- الروبيان مع القشرة

تابع / الملحق رقم (١٠) الفحص الحسي والظاهري وتصنيف الطزاجة للثروة المائية الحية  
جدول (٥): القشريات: أ- الروبيان:







المعايير		
درجة الطزاجة		
درجة أولى	درجة ممتازة	
وردي مع احتمال ظهور إسوداد في بداية الرأس	وردي متماثل	٢- روبيان المياه العميقة
- سهل التقشير مع خسائر بسيطة في اللحم. - أقل تماسكا ونوعا ما عسير المضغ.	- سهل التقشير فقط مع وجود خسائر في اللحم ولا يمكن تفاديها من الناحية الفنية. - تماسك ولكن ليس عسير المضغ.	حالة اللحم أثناء وبعد عملية التقشير
يمكن قبول وجود قطع الروبيان بكميات قليلة	يمكن قبول وجود قطع من الروبيان على نحو عرضي	قطع الروبيان
رائحة قاسية مع عدم وجود رائحة أعشاب بحرية	رائحة أعشاب بحرية طازجة أو رائحة حلوة على نحو خفيف	الرائحة

ب- الشارخة:







المعايير			
درجة الطزاجة			
درجة ثانية	درجة أولى	درجة ممتازة	
فساد قليل في اللون مع وجود بعض النقاط السوداء واللون الرمادي وخاصة في القشرة وبين قطع الذيل	لون وردي باهت أو وردي إلى أحمر برتقالي مع عدم وجود بقع سوداء	لون وردي باهت أو وردي إلى أحمر برتقالي	القشرة
الخياشيم رمادية داكنة أو مع وجود لون أخضر على الجزء الظهري في القشرة	العيون باهتة ولونها رمادي أسود، والخياشيم رمادية	عيون سوداء لامعة وخياشيم وردية	العين والخياشيم
رائحة فساد طفيفة	فقدان الرائحة المميزة للأسماك القشرية، ولا توجد رائحة أمونيا	رائحة الأسماك القشرية الخفيفة المميزة	الرائحة
غير شفاف وباهت في المظهر	فقدان الشفافية وليس اللون	شفاف وأزرق يميل إلى اللون الأبيض	اللحم (الذيل)

الملحق رقم ( ١١ )





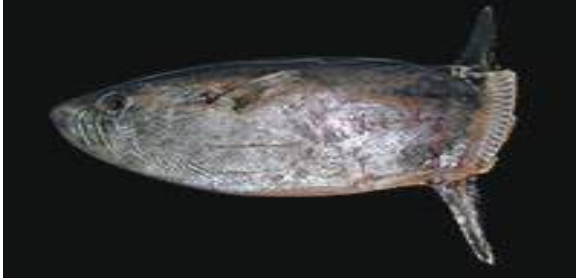
أنواع الثروة المائية الحية السامة التي يحظر تسويقها وتداولها وتصنيعها

Scientific name	Local name	Image
Arothron hispidus	بقم أخضر فقل قنفذ البحر أبيض النقط	
Arothron immaculatus	بقم أمرد فقل القنفذ البخاخ ظاهر	
Arothron stellatus	بقم العملاق فقل قصاص سمك الضفدع النجمي	
Arothron meleagris	بقم	
Arothron nigropunctatus	بقم	
Chelonodon patoca	بقم	

تابع / الملحق رقم (١١) أنواع الثروة المائية الحية السامة التي يحظر تسويقها وتداولها وتصنيعها

Scientific name	Local name	Image
Lagocephalus lunaris	بقم أملس فقل الذيل قنفذ البحر البخاخ الأخضر أسود الظهر	
Lagocephalus scleratus	بقم	
Canthigaster valentini	بقم	
Diodon liturosus (reports of Ciguatera poisoning)	سمكة القنفذ القارض أسود النطاقات	
Diodon hystrix	سمكة القنفذ القارض منقط الزعانف	
Diodon holocanthus (Reports of ciguatera poisoning)	سمكة القنفذ القارض طويل الأشواك	

تابع / الملحق رقم (١١) أنواع الثروة المائية الحية السامة التي يحظر تسويقها وتداولها وتصنيعها

Scientific name	Local name	Image
Aluterus monoceros (Reports of ciguatera poisoning)		
Aluterus scriptus (Reports of ciguatera poisoning)		
(Reports of ciguatera poisoning)	بقرة اليتامى الصندوقى السّمك الصندوقى سمكة بقرة القرون الطويلة	
Tetrosomus gibbosus		
Mola mola Mola ramsayi	شمس المحيط الشمس	

الملحق رقم (١٢)

الاختبارات التي يتم إجراؤها للمياه والثلج والثروة المائية الحية ومنتجاتها

جدول (١) : اختبارات مياه الشرب والثلج (الكيميائية والميكروبيولوجية) :

م	الاختبارات	المرجع
١	العكارة	م ق خ * ١١٢
٢	الرقم الهيدروجيني	م ق خ ٣٧٨
٣	توصيل الكهرباء	OS 8/2012
٤	الكلوريدات	م ق خ ١٩٠٣
٥	الكبريتات	م ق خ ١٩٠٣
٦	السيكا	OS 8/2012
٧	كالسيوم	ISO 7980
٨	مغنيسيوم	ISO 7980
٩	صوديوم	OS 8/2012
١٠	بوتاسيوم	OS 8/2012
١١	ألومنيوم	OS 8/2012
١٢	العسر الكلي	م ق خ ٦٤١
١٣	المتبقي الجاف	OS 8/2012
١٤	الأوكسجين الذائب	ISO 5813
١٥	النترات	ISO 7890/3
١٦	النترات	ISO 6777
١٧	الأمونيوم	ISO 5664
١٨	كلداهل نيتروجين	OS 8/2012

\* (م ق خ: مواصفة قياسية خليجية)

تابع / الملحق رقم (١٢) الاختبارات التي يتم إجراؤها للمياه والثلج والثروة المائية الحية ومنتجاتها جدول (١): اختبارات مياه الشرب والثلج (الكيميائية والميكروبيولوجية):

المرجع	الاختبارات	م
OS 8/2012	القابلية للتأكسد	١٩
OS 8/2012	كبريتيد الهيدروجين	٢٠
OS 8/2012	المواد القابلة للاستخلاص بالكلورفورم	٢١
OS 8/2012	الفينولات	٢٢
ISO 7875	المواد الفعالة سطحيا	٢٣
OS 8/2012	الحديد	٢٤
OS 8/2012	منجنيز	٢٥
ISO 8288	نحاس	٢٦
ISO 8288	زنك	٢٧
OS 8/2012	فلوريد	٢٨
OS 8/2012	المواد العالقة الصلبة	٢٩
OS 8/2012	الكلور المتبقي	٣٠
م ق خ ١١٦	كادميوم	٣١
م ق خ ١٥٤	زئبق	٣٢
م ق خ ١١٦	رصاص	٣٣
OS 8/2012	الفسفور	٣٤
م ق خ ٢٥٧	الزيوت المعدنية	٣٥
م ق خ ١١٦	زرنيخ	٣٦
م ق خ ١١٦	سيانيد	٣٧
م ق خ ١١٦	سليسيوم	٣٨
OS 8/2012	اللون	٣٩

تابع / الملحق رقم (١٢) الاختبارات التي يتم إجراؤها للمياه والثلج والثروة المائية الحية ومنتجاتها  
جدول (١): اختبارات مياه الشرب والثلج (الكيميائية والميكروبيولوجية):

المرجع	الاختبارات	م
OS 8/2012	الرائحة	٤٠
OS 8/2012	التذوق	٤١
OS 8/2012	ثاني أكسيد الكربون	٤٢
OS 8/2012	الكربون العضوي	٤٣
OS 8/2012	بورون	٤٤
OS 8/2012	باريوم	٤٥
OS 8/2012	الفضة	٤٦
OS 8/2012	الكروم السداسي	٤٧
OS 8/2012	النيكل	٤٨
OS 8/2012	انتيمون	٤٩
OS 8/2012	فاديوم	٥٠
OS 8/2012	المبيدات	٥١
ISO 9308 - 1,2,3	كوليفورم	٥٢
ISO 6222	العد الكلي	٥٣
ISO 9308 - (1,2,3)	ايشي كولاي	٥٤
ISO 7899 - (1,2)	انتركوكاي	٥٥
ISO 6340	السالونيلا	٥٦

جدول (٢) : الاختبارات الكيميائية والميكروبيولوجية للثروة المائية الحية ومنتجاتها :

م	الاختبارات	المرجع
١	التقييم الحسي	م ق خ ٥٨٩ و ٣٧٨
٢	العد الكلي	ISO 4833
٣	الايشير شياكولاي	ISO/DIS 16649-2
٤	السامونيا	ISO/DIS 6579
٥	الاستافيلوكوكس أوريس	ISO 6888
٦	الكوليفورم	ISO 7251
٧	الفيبيريو كوليرا	ISO/PDTS 21872
٨	الفيبيريو باراهولماتكس	ISO/PDTS 2187
٩	ليستيريا مونوسيتوجين	ISO 11290-1&2
١٠	النيروجين الكلي	م ق خ ٥٨٩
١١	ثلاث مثيل الأمين	OS 8/2012
١٢	الهستامين	OS 8/2012
١٣	الزئبق	OS 8/2012
١٤	الرصاص	OS 8/2012
١٥	الكادميوم	OS 8/2012
١٦	التلوث بالإشعاع	م ق خ ٢٣١ و ٣٥٣
١٧	مبيدات الآفات	OS 8/2012
١٨	متبقيات العقاقير البيطرية	EC/657/2002

ملاحظة: يحق للسلطة المختصة استحداث تحاليل مخبرية متى ما تطلب الأمر ذلك.

الملحق رقم (١٣)

نظام التتبع والرموز التعريفية للثروة المائية الحية ومنتجاتها

١-رموز تعريفية للصيد الحرفي:

أولاً: عند خط الإنتاج

رقم دفعة الإنتاج يجب أن يكون على الشكل الآتي:

رمز منطقة الإنزال/ العام - رمز الشهر - اليوم/ رمز نوع السمك

مثال: سمك جيدرمصاد من ولاية صور بتاريخ ١١ من يونيو ٢٠٢٤هـ

SUR/19F11/YT

جدول (١): الترميم باستخدام التاريخ:

سنة Year	رمز السنة Year code	Month	شهر	رمز الشهر Month code
2019	19	يناير	January	A
2020	20	فبراير	February	B
2021	21	مارس	March	C
2022	22	أبريل	April	D
2023	23	مايو	May	E
2024	24	يونيو	June	F
2025	25	يوليو	July	G
2026	26	أغسطس	August	H
2027	27	سبتمبر	September	J
2028	28	أكتوبر	October	K
2029	29	نوفمبر	November	L
2030	30	ديسمبر	December	M

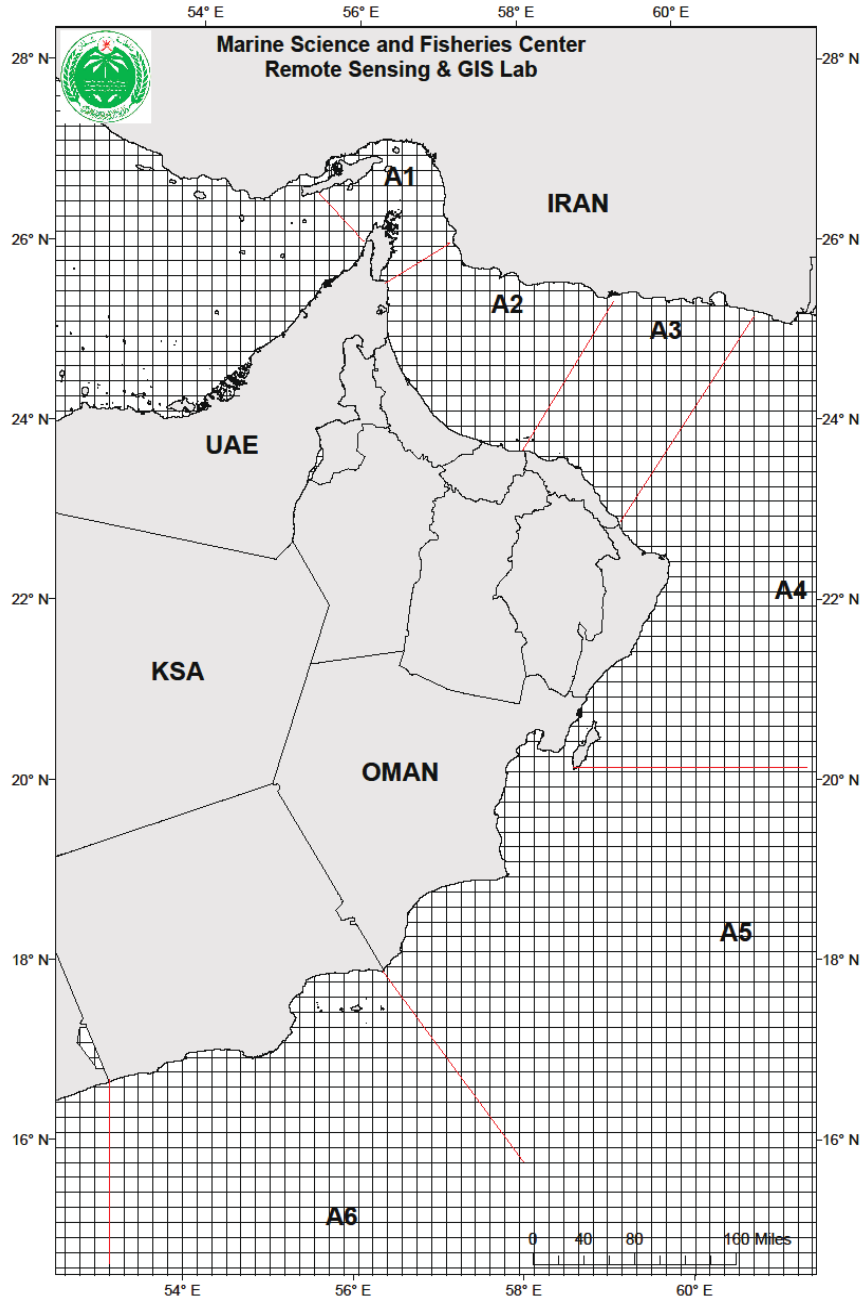
جدول (٢) : الترقيم باستخدام مناطق الإنزال :

REGION	LANDING SITE	موقع الإنزال	الرمز CODE	REGION	LANDING SITE	مواقع الإنزال	الرمز CODE
محافظة جنوب الشرقية Al-Sharqiyah Governorate	Sur	صور	SUR	محافظة الوسطى Al-Wusta	Sirab	صراب	SRB
	Ashkara	الأشخرة	ASK		Khaluf	خلوف	KLF
	Aseelah	أصيلة	SAL		Mahoudh	محوت	MHD
	Suwaih	السويح	CUH		Duqum	الدقم	DQM
	Tiwi	طيوي	TWA		Ras Madrakka	رأس مدركتة	MDK
	Al Siqlah	الصقلة	SQA		Hitam	حتام	HTM
	Masirah Island	مصيرة	MAS		Khadra Al-Jazir	خضراء الجاز	JZR
	Ras Al-Had	رأس الحد	HAD		Al-Lukby	اللوكبي	LKB
	Bander Al-Jadeed	بندر الجديد	JDD		Soqurah	صوقرة	SQR
	Juwairh	جويرة	JUR		Sharbatat	شربات	SBT
	Qroon	قرون	QRN				
	Khuwaima	خويمه	KHM		محافظة شمالي و جنوب الباطنة Al-Batinah North & south Governorate	Saham	صحم
Ruwais	رويس	RWS	Sohar	صحار		SHR	
Sharbathat	شربثات	SBT	Shinas	شناصر		SNS	
Mugsail	مفسيل	MUG	Lowa	لوى		LOW	
Hadbin	حدبين	HAD	Suwaiq	السويق		SWQ	
Raysut	ريسوت	RAY	Barka	بركاء		BRK	
Al-Halaniat Island	جزر الحلانيات	HLN	Khabora	الخابورة		KDH	

تابع / جدول (٢): الترميم باستخدام مناطق الإنزال:

	Sadah	سدح	SDH		Sawadi	السوادي	SWD	
	Mirbat	مرباط	MRB		Al-Musan'aah	المصنعة	MNA	
	Taqah	طاققة	TAQ					
	Salalah	صلالة	SLL					
	Rakhyut	رخيوت	RKT					
	Dhalkut	ضلكوت	DLK		محافظة مسند Musandam Governorate	Ras Lima	رأس لما	RLM
	Hask	حاسك	HSK			Bukha	بخاء	BUK
	Shumaiya	شيويمية	SMY			Khasab	خصب	KHS
محافظة مسقط Muscat Governorate	Quriat	قريات	QRT	Daba	دبا	DAB		
	Muttrah	مطرح	MTR		كمزار	KMZ		
	Azaiba	العذيبية	AZB		خور نجد	NGD		
	Sidab	سداب	SDB					
	Seeb	السيب	SEB					
	Ghubra	الغبرة	GBR					

صورة (١): تقسيم ورموز مناطق الصيد المحيطة بسواحل سلطنة عمان / Fishing Area (zone)



جدول (٣) : الترقيم باستخدام دولة الاستيراد :

	الأسماك المستوردة من الدول الآتية	(الرمز التعريفي للدول)
Gulf Cooperation Council	مجلس التعاون الخليجي	
Kingdom of Saudi Arabia	المملكة العربية السعودية	SA
United Arab Emirates	دولة الإمارات العربية المتحدة	AE
State of Bahrain	البحرين	BH
State of Kuwait	الكويت	KW
State of Qatar	قطر	QA
Yemen	اليمن	YE
Jordan	الأردن	JO
Iraq	العراق	IRQ
Tunisia	تونس	TN
Syria	سوريا	SY
Palestine	فلسطين	PS
Lebanon	لبنان	LB
Libya	ليبيا	LY
Egypt	مصر	EG
Iran	إيران	IR

تابع / جدول (٣): الترقيم باستخدام دولة الاستيراد:

Pakistan	باكستان	PK
China	الصين	CH
Philippines	الفلبين	PH
India	الهند	IN
Japan	اليابان	JP
Indonesia	أندونيسيا	ID
Bangladesh	بنجلاديش	BD
Myanmar	ميانمار	MM
Thailand	تايلند	TH
Taiwan	تايوان	TW
Fiji Islands	جزر الفيجي	FJ
Maldives Islands	جزر المالديف	MV
Marshall Islands	جزيرة مارشال	MH
Singapore	سنغافورة	SG
Sri Lanka	سيريلانكا	LK
Vitnam	فيتنام	VN
S.Korea	كوريا الجنوبية	KR
Malaysia	ماليزيا	MY
Hong Kong	هونكونج	HK
Spain	أسبانيا	ES
Portugal	البرتغال	PT
Germany	ألمانيا	DE
Creece	اليونان	GR

تابع / جدول (٣): الترقيم باستخدام دولة الاستيراد:

Italy	إيطاليا	ITA
France	فرنسا	FR
Cyprus	قبرص	CY
Malta	مالطا	ML
Netherland	هولندا	NL
Norway	النرويج	NO
United Kingdom	المملكة المتحدة (بريطانيا)	GB
Belgium	بلجيكا	BE
Switzer-Land	سويسرا	CH
Turkey	تركيا	TR
Senegal	السنغال	SG
South Africa	ترينداد وتوباغو	ZA
Tanzania	تنزانيا	TZ
Ghana	غانا	GH
Kenya	كينيا	KN
	زامبيا	ZM
Somalia	الصومال	SO
Seychelles	سيشل	SC
Mauritania	موريتانيا	MR
Mauritius	موريشيوس	MU
Nigeria	نيجيريا	NG
United states (USA)	أمريكا	US
Panama	بنما	PA

Canada	كندا	CA
Brazil	البرازيل	BR
Denmark	الدنمارك	DN

جدول (٤): الترقيم باستخدام طرق التصنيع:

الرموز الآتية تكون اختيارية حسب اختيار المؤسسة في تتبع المنتج، على سبيل المثال (2T) يرمز إلى تجهيز ذيول الشارخة في الفترة المسائية.

SHIFT	SHIFT CODE	PROCESSING	PROCESSING CODE
Day	1	Whole	W
Evening	2	Whole Cleaned	W/C
Night	3	Whole /Round	W/R
		Gutted	G
		Gill & Gutted	G&G
		Headless	H/L
		Headless & Tailless	H/G
		Tails	T
		Tailless	T/L
		Fillets	FF
		Descaled & Gutted	D/G
		Ring	R
		Tube	U
		Stack	S
		carbon monoxide	Co

مثال:

Yellow fin tuna Whole Cleaned and processed in the evening shift

SUR/19 F11/YT (2W/C)

ثانياً: العلامات التعريفية على العبوات النهائية  
رموز دفعة الإنتاج يجب أن تكون على العبوات النهائية للمنتج بالشكل الآتي:  
يتكون الرمز من ٢٢ مفردة.

0QC00000Landing site17F11YRT000

حيث تشير الرموز من اليسار إلى اليمين كالآتي:

- 0QC: رقم ضبط جودة للمنشأة المجهزة (4digit)
- : رقم شركة التصدير (5digit)
- Landing site or country of origin - (رمز منطقة الإنزال في سلطنة عمان أو/رمز بلد المنشأ للمنتج)
- Year: السنة
- Month - رمز الشهر
- date - اليوم
- Species code - رمز نوع السمك (4digit)
- Export processing format - شكل المعالجة التصديرية:

شكل المعالجة التصديرية	Export processing format	الرمز code
تجهيز المنتج	Product Processing	P
إعادة تغليف	Re-packaging	RP
إضافة بيانات فقط	Re-coding only( add data only)	C
الأسماك المستزرعة	Farmed fish	FM
تصنيف المنتجات	Product Type	

طازج	Fresh	F
مجمد	Frozen	Z
معلب	canned-	C
مدخن (بارد)	Cold Smoked	S
مدخن (حار)	Hot Smoked	SH
مجفف	Dehydrated(Dry)	D
مملح	Salted	S
مخلل	Pickled	P

أمثلة:

مثال ١:

شركة XXX - سمك جيذر مصاد من ولاية صور بتاريخ ١١ من يونيو ٢٠١٧م طازج

Exp1: XXX- yellow fin tuna –sur-11/6/017-fresh

YT0F0f117SUR00000540

مثال ٢:

شركة XXX - سمك جيذر من الإمارات العربية المتحدة بتاريخ ١١ من يونيو ٢٠١٧م تغليف مجمد

Exp2: XXX company- yellow fin tuna – United Arab Emirates -11/6/017- Packaging-frozen

17UA000000054

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
0	0	5	4	0	0	0	0	0	0	U	A	1	7	F	1	1		Y	T	1	0	Z

مثال ٣:

- شركة مصنعة: xxx
- شركة مصدرة: yyy الرقم الجمركي (A2317)
- المصيد: صور
- سنة: ١٧ (٢٠١٧)
- الشهر: يناير
- اليوم: ١١
- نوعية السمك: جيد
- لم يتم تجهيزها من مؤسسة مصدرة
- حالة السمك: مجمد

	2	3	4	5	6	7	8	9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	
0	6	0	A	2	3	1	7	S	u	r	1	7	A	1	1	Y	T	0	Z

Exp3: xxx company- yyy Customs Code- yellow fin tuna – Sur -11/1/017- Packaging-frozen

الرموز التعريفية الخاصة بسفن الصيد التجاري:

أولاً: عند الصيد داخل السفينة:

الترميز يجب أن يتم بالشكل الآتي:

Initials of the vessel	Fishing Area(zone) Longitude and latitude	Year- month code – date	Species code
------------------------	---	-------------------------	--------------

مثال:

XXX	59 15°N,30°W/	19 F 11	/YT
-----	---------------	---------	-----

- Initials of the vessel: XXX
- Fishing Area (zone) Longitude and latitude: 59 zone (see the map)15°N,30°W
- Yellow fin tuna on 11<sup>th</sup> June 2019: 19 F 11/YT

ثانياً: عند الإنزال ( landing suit )

Initials of the vessel	Fishing Area(zone) Longitude and latitude	Landing site code	Year- month code – date	Species code
------------------------	--	----------------------	----------------------------	--------------

مثال:

XXX	59 15°N,30°W/	SLL/	19 F 11	/YT (W-Z)
-----	---------------	------	---------	-----------

- Initials of the vessel: XXX
- Fishing Area (zone) Longitude and latitude: 59 zone (see the map)15°N,30°W
- Landing site code: Shalala (SLL)
- Date: 11<sup>th</sup> June 2019
- Species code: Yellowfin tuna
- Processing type: Whole
- Product Type: Frozen

الرموز التعريفية الخاصة بمزارع الأحياء المائية:  
أولاً: الترميز ما قبل المنتج النهائي:

الترميز يجب أن يته بالشكل الآتي:

Initials of the fish farms	cage no. or Pont	site code	Year- month code – date	Species code
-------------------------------	------------------	-----------	----------------------------	--------------

مثال:

XXXX	- 25/	QRT/	19 B 11	/ BRY
------	-------	------	---------	-------

- Initials of the fish farm: XXXX
- Fishing cage No: 25
- Site code: Quriat
- Date: 11<sup>th</sup> February 2019
- Species code: see bream

ثانياً؛ العلامات التعريفية على العبوات النهائية للثروة المائية المستزرعة:

الترميز يجب أن يتم بالشكل الآتي:

Aquaculture control no	Fishing cage No	Date	Species code	Processing	Product Type
------------------------	-----------------	------	--------------	------------	--------------

مثال:

AC	25	19 B 11	BRY	W	F
----	----	---------	-----	---	---

- Aquaculture control no:
- Fishing cage No: 25
- Date: 11th February 2019
- Species code:
- Processing type: Whole
- Product Type: Fre

جدول (٥) : قائمة الثروة المائية الحية وطرق ترقيم دفعة الإنتاج:

FAMILY_NAME	Species name	COMMON_ NAME	ARABIC COMMON_ NAME	Species code
ACANTHURIDAE	<i>Acanthurus mata</i>	- Elongate surgeonfish	فارسي، فرض	SFB
	<i>Acanthurus sohal</i>	- Sohal, Lined surgeonfish	فرضة	SFS
	<i>Acanthurus xanthopterus</i>	- Yellowfin surgeonfish, Cuvier's Surgeonfish	فرض، فرضة	SFA
	<i>Zebrasoma Xanthurum</i>	- Yellowtail surgeonfish, Yellowtail tang	فرضة، ملزوم	YSF
ARIIDAE	Arius sp	- Sea catfish	خن، جر	CA
APOGONIDAE	<i>Ostorhinchus aureus</i>	- Ring-tailed cardinalfish	سحيجة الراعي الذهبي	CG
	<i>Lepidamia multitaeniata</i>	- Smallscale cardinal	سحيجة الراعي	GS
	<i>Apogonichthyoides taeniatus</i>	- Twobelt cardinal	سحيجة الراعي سحيجة ذات الخطين	GT
	<i>Cheilodipterus macrodon</i>	- Big-teeth cardinal, Large-toothed cardinal	سحيجة ذات الأسنان الكبيرة، سحيجة الراعي	GL

تابع / جدول (٥): قائمة الثروة المائية الحية وطرق ترقيم دفعة الإنتاج:

ATHERINIDAE	<i>Atherinomorus Lacunosus</i>	- Wide-banded hardyhead silverside	جسمته، كشكوس، ناسولت، منجوس	GH
AULOSTOMIDAE	<i>Aulostomus chinensis</i>	- Chinese trumpetfish	البامبو، السمك البوقي	CT
ALBULIDAE	<i>Albula vulpes</i>	- Bonefish	تر، فأر البحر	BFR
	<i>Albula glossodonta</i>	- Roundjaw bonefish		BFI
BALISTIDAE	<i>Odonus niger</i>	- Red-toothed triggerfish, Black-bodied Triggerfish, Blue Triggerfish	حمارة، حمراء السن	TB
BALISTIDAE	<i>Rhinecanthus assasi</i>	- Picasso triggerfish	حمارة	TBP
	<i>Sufflamen chrysopterum</i>	- Halfmoon triggerfish, Golden Finned Trigger	كركمبت، حمارة	TBH
	<i>Sufflamen fraenatum</i>	- Masked triggerfish, Bridle Triggerfish	حمارة، الملجمة	TBM
BELONIDAE	<i>Ablennes hians</i>	- Flat needlefish, Barred Needle Fish	خرخور، مسافا	NF

تابع / جدول (هـ): قائمة الثروة المائية الحية وطرق ترقيم دفعة الإنتاج:

	<i>Tylosurus crocodilus</i>	- Hound needlefish, Crocodile needlefish	خرخول، حامول، مران	NFI
CAESIONIDAE	<i>Caesio caerulea</i>	- Blue and gold fusilier	خطاف، لمة	CPB
	<i>Caesio lunaris</i>	- Lunar fusilier, moon fusilier	خطاف، لمة	CPL
CARCHARHINIDAE	<i>Carcharhinus Melanopterus NT</i>	- Blacktip reef shark	الجرجور	SHR
	<i>Carcharhinus leucas NT</i>	- Bull shark	جرجور	SHB
	<i>Carcharhinus macloti NT</i>	- Hardnose shark	جرجور، لخم	SHN
	<i>Loxodon Macrorhinus</i>	- Sliteye shark	الجرجور	SHS
CARANGIDAE	<i>Alectis indica</i>	- Indian threadfish, plumed trevally	خييط، خياط	IT
	<i>Alectis ciliaris</i>	- threadfin trevally, African pompano	خييط، خياط	ITT
	<i>Alepes djedaba</i>	- Shrimp scad	مزراقطة، قملوه، جنيس	SS
	<i>Atule mate</i>	- Yellowtail scad	جنيس، غراييتا، قصعير	YS
	<i>Carangoides Coeruleopinnatus</i>	- Coastal trevally, Bluefin kingfish	صال، جاش	TRC
	<i>Carangoides armatus</i>	- Longfin trevally, Longfin Cavalla	بيوض، دبس، صالتا، أبو خياط	TRL
	<i>Carangoides Chrysophrys</i>	- Longnose trevally	صال، جاش	TR
	<i>Carangoides bajad</i>	- Orangespotted trevally	بطيخته، جاش، صال	TRO

تابع / جدول (٥): قائمة الثروة المائية الحية وطرق ترقيم دفعة الإنتاج:

CARANGIDAE	<i>Carangoides malabaricus</i>	- Malabar trevally	تمكاري، صال، جاش	TRM
	<i>Carangoides equula</i>	- Whitefin trevally	صال، جيش، جاش	TRW
	<i>Caranx heberi</i>	- Blacktip trevally	جشران، صال	BLT
	<i>Caranx sexfasciatus</i>	- Bigeye travally	صال، جاش	BT
	<i>Decapterus russelli</i>	- Indian scad	ضلعت، صيمت، بليج	MSI
	<i>Decapterus macarellus</i>	- Mackerel scad	صيمت	MSM
	<i>Trachurus spp.</i>	Jack Mackerel/Horse Mackerel	صيمت، بومبار	JHM
	<i>Elagatis bipinnulata</i>	- Rainbow runner	عيفت، غزالت، غودة	RR
	<i>Gnathanodon speciosus</i>	- Golden trevally, banded trevally	صال، كفدر، باكس، زرايدي	TRG
	<i>Megalaspis cordyla</i>	- Torpedo scad, hardtail scad	ديايو، أم سراويل، تيتي	TS
	<i>Naucrates ductor</i>	- Pilotfish	رباعي، صيدة، غلصت	PIF
	<i>Scomberoides commersonianus</i>	- Talang queenfish, largemouth, queenfish	حبست، زرب، لحلاح	QFT
	<i>Scomberoides tol</i>	- - Needlescaled queenfish	زرب، حبس، باشكل، ضلعت	QFN
	<i>Seriolina nigrofasciata</i>	- Black-banded trevally	قشران، فوطت، حمامت، غزالت	GAB
	<i>Selar Crumenophthalmus</i>	- Bigeye scad	صيمت، بالج	BS
	<i>Selaroides leptolepis</i>	- Yellowstripe scad, yellowstripe trevally	صينت، جيش	YS
	<i>Seriola dumerili</i>	- Greater amberjack	حمامت، جب	GA
	<i>Trachinotus baillonii</i>	- Small spotted dart, Baillons dart	طلاح، رحيست، حبن	SPB
	<i>Trachinotus africanus</i>	- Southern pompano, African pompano	طلاح، رحيست	SPA
	<i>Trachinotus blochii</i>	- Snubnose pompano	سين، رحيست، طلاح	SPS

تابع / جدول (هـ): قائمة الثروة المائية الحية وطرق ترقيم دفعة الإنتاج:

	<i>Uraspis secunda</i>	- Cottonmouth jack	ديايوه، صال، جاش	CJ
	<i>Uraspis uraspis</i>	- Whitemouth jack	ديايوه	WJ
CHANIDAE	<i>Chanos chanos</i>	- Milkfish	نمرة، عيفتة، باهر	CMK
CHIROCENTRIDAE	<i>Chirocentrus dorab</i>	- Dorab wolf-herring	حف، عومتة	DW
CICHLIDAE	<i>Oreochromis niloticus</i>	- Nile Tilapia	سمك الباطي النيلي	TL
CLUPEIDAE	<i>Nematalosa nasus</i>	- Bloch's gizzard-shad	يوافتة، جواف	BG
	<i>Etrumeus teres</i>	- Round herring, Red eye roundherring	عومتة	ROR
	<i>Sardinella albella</i>	- White sardinella, short-bodied sardine	عومتة	WSW
	<i>Sardinella Longiceps</i>	- Indian oil sardine	عومتة	WSI
CORYPHAENIDAE	<i>Coryphaena hippurus</i>	- Common dolphinfish	انفلوس	DF
	<i>Coryphaena equiselis</i>	- Pompano dolphinfish	انفلوس	DFP
CYNOGLOSSIDAE	<i>Cynoglossus bilineatus</i>	- Fourlined tonguesole	وطى، بلاص، مديستة	FTS
	<i>Cynoglossus puncticeps</i>	- Speckled tonguesole	وطى، ليصد، مديستة	CPS
DREPANEIDAE	<i>Drepane Longimana</i>	- Banded sicklefish, Concertina fish	مشط، عماد	DBD

تابع / جدول (هـ): قائمة الثروة المائية الحية وطرق ترقيم دفعة الإنتاج:

DASYATIDAE	<i>Himantura uarnak</i> VU	- Honeycomb stingray, Reticulate whipray	طباق، لخمته	RAH
	<i>Taeniura lymma</i> NT	- Bluespottedribbontail ray, Ribbontail stingray	الطباق المنقط بالأزرق، لخمته	RAB
ELOPIDAE	<i>Elops machnata</i>	- Lady fish, Tenpounder	عيفته	MF
EMMELICHTYIDAE	<i>Erythrocles schlegelii</i>	- Japanese rubyfish	أصلي، بادح	BMJ
ENGRAULIDAE	<i>Encrasicholina heteroloba</i>	- Shorthead anchovy	بريته، باريته	AVS
	<i>Encrasicholina punctifer</i>	- Buccaneer anchovy	بريته	AVB
FISTULARIIDAE	<i>Fistularia commersonii</i>	- Bluespotted cornetfish, smooth flutemouth	بامبو، خرخور	FBC
GYMNURIDAE	<i>Gymnura poecilura</i> NT	- Long-tailed butterfly ray	طباق، لخمته، شرس	RAY
GERREIDAE	<i>Gerres longirostris</i>	- Strongspine silver- bidy	بادح، ريشته	LML
	<i>Gerres filamentosus</i>	- flagfin mojarra , Whipfin silver-biddy	بادح	LMW
GOBIIDAE	<i>Amblygobius Albimaculatus</i>	- Butterfly goby	نباط	GOG
	<i>Istigobius ornatus</i>	- Ornate goby	نباط	GTG
HAEMULIDAE	<i>Plectorhinchus flavomaculatus</i>	- Lemonfish, Goldspotted Sweetlips	خنائي، سبط	LSP

تابع / جدول (هـ): قائمة الثروة المائية الحية وطرق ترقيم دفعة الإنتاج:

<i>Plectorhinchus Schotaf</i>	- Minstrel sweetlips	خنائي	LSM
<i>Diagramma pictum</i>	- Painted sweetlips	خنائي، خشيم جبل	LSP
<i>Plectorhinchus Gaterinus</i>	- Blackspotted rubberlip, Black spotted sweetlips	خنائي، هاللي، خشيم	LSB
<i>Plectorhinchus Vittatus</i>	- Indian Ocean oriental sweetlips	يميم، هاللي، خشيم، فورش	LSO
<i>Plectorhinchus pictus</i>	- Trout sweetlips -	خنائي، فورش، سادة	LST
<i>Plectorhinchus Playfairi</i>	Whitebarred rubberlip	خشيم، خنائي	LSW
<i>Plectorhinchus Sordidus</i>	- Sordid rubberlip	خنائي	LSS
<i>Pomadasys commersonii</i>	- Smallspottedgrunter -	نجرور	SGS
<i>Pomadasys argenteus</i>	Silver grunt, silver javelin	نجرور	SGJ
<i>Pomadasys kaakan</i>	- Javelin grunter , barred javelin	نجرور، جوحان	SGI
<i>Pomadasys stridens</i>	- Striped piggy, Striped grunt	نجرور، جمجم	SGP
<i>Hemiramphus far</i>	- Blackbarred halfbeak, Spotted halfbeak	مران، غرارة، سلس	HBS

تابع / جدول (٥): قائمة الثروة المائية الحية وطرق ترقيم دفعة الإنتاج:

HEMIRAMPHIDAE	<i>Hyporhamphus limbatus</i>	- Congaturi halfbeak, Valenciennes halfbeak	مران، غرارة	HBC
HOLOCENTRIDAE	<i>Myripristis murdjan</i>	- Pinecone soldierfish -	ديك، صرخوة	SQP
	<i>Sargocentron Diadema</i>	- Crown squirrelfish, Barred squirrelfish	ديك	SQC
	<i>Sargocentron praslin</i>	- Dark-striped squirrelfish	ديك، صرخوه	SQB
	<i>Sargocentron rubrum</i>	Redcoat squirrelfish, Redstriped Squirrelfish	ديك أحمر	SQR
	<i>Istiophorus Platypterus</i>	- Indo-Pacific sailfish	خيل البحر، فرس	SAF
ISTIOPHORIDAE	<i>Istiompax indica</i>	- Black marlin	سنسول	MRL
	<i>Makaira nigricans VU</i>	- Blue marlin	سنسول	MRM
KYPHOSIDAE	<i>Kyphosus vaigiensis</i>	- low-finned drummer, Brassy chub	أر الشباء	KLB

تابع / جدول (هـ): قائمة الثروة المائية الحية وطرق ترقيم دفعة الإنتاج:

LABRIDAE	<i>Bodianus diana</i>	- Diana's hogfish	نباط	BDF
	<i>Cheilinus lunulatus</i>	- Broomtail wrasse	ميلاج	CBW
	<i>Choerodon robustus</i>	- Robust tuskfish	جن	CRT
	<i>Coris formosa</i>	- Queen coris	نباط	CQC
	<i>Thalassoma lunare</i>	- Moon wrasse, Crescent wrasse	باط، ميلاج	TMC
LEIOGNATHIDAE	<i>Aurigequula fasciata</i>	- Striped ponyfish	بلعيلتة، بدح، صالتة	LSP
LETHRINIDAE	<i>Lethrinus microdon</i>	- Longnose emperor, Longface emperor, Smalltooth emperor	خطام، شعري، سولي	EML
	<i>Lethrinus lentjan</i>	- Redspot emperor, pink ear emperor, Saburbir emperor, Yellowbrow emperor	شعري، بادح	EMR
	<i>Lethrinus mahsena</i>	- Sky emperor, mahsena emperor	شعري، خودير	EME
	<i>Lethrinus nebulosus</i>	- Spangled emperor	شعري، خودير	EMS
Loliginidae	<i>Uroteuthis duvaucelii</i>	- Indian squid	نغر	SQ

تابع / جدول (هـ): قائمة الثروة المائية الحية وطرق ترقيم دفعة الإنتاج:

LUTJANIDAE	<i>Lutjanus argentimaculatus</i>	- Mangrove red snapper, red reef bream	صاخون، حمراء، الخورااصبي	SNM
	<i>Lutjanus bengalensis</i>	- Bengal snapper	قلاوة، قلايتا	SNB
	<i>Lutjanus Coeruleolineatus</i>	- Blueline snapper	قلاوة، نيسر، قلايتا	SNL
	<i>Lutjanus ehrenbergii</i>	- Blackspot snapper	عكلاوة، قلايتا	SNS
	<i>Lutjanus Erythropterus</i>	- Crimson snapper	حمراء	SNC
	<i>Lutjanus fulviflamma</i>	- Dory snapper	قلاوة، نيسر، قلايتا	SND
	<i>Lutjanus fulvus</i>	- Blacktail snapper, Flametail snapper	قلايتا، نيسرة	SNF
	<i>Lutjanus kasmira</i>	- Common bluestripe snapper, bluebanded snapper	قلايتا، نيسر	SNL
	<i>Lutjanus lutjanus</i>	- Bigeye snapper	نيسر، عكلاوة	SNG

تابع / جدول (هـ): قائمة الثروة المائية الحية وطرق ترقيم دفعة الإنتاج:

LUTJANIDAE	- <i>Lutjanus madras</i>	- Indian snapper	قلاوة، نيسر قلاية	- SNI
	<i>Lutjanus malabaricus</i>	- Malabar Blood snapper, red-snapper	حمراء، حمرة	SNM
	<i>Lutjanus rivulatus</i>	- Blubberlip snapper, Speckled snapper	برطام، كهل، جفن، خودير	SNJ
	<i>Lutjanus sanguineus</i>	- Humphead snapper, Scarlet snapper	حمراء	SNH
	<i>Lutjanus russellii</i>	- Russell's snapper, fingermark bream	قلاوة، نيسر، قلاية	SNR
	<i>Lutjanus vitta</i>	- Brownstripe red snapper	قلاوة، قلاية	SNT
	<i>Pinjalo pinjalo</i>	- Pinjalo	حمراء، نعيمي	SNP
	<i>Lutjanus coeruleolineatus</i>	- Blue line Snapper		SNU
	<i>Pristipomoides filamentosus</i>	- Crimson jobfish, Bluespoted jobfish, Rosy snapper	عندق، خباية	JFC
	<i>Pristipomoides typus</i>	- Sharptooth jobfish, white snapper	عندق، حمامة	JFS

تابع / جدول (هـ): قائمة الثروة المائية الحية وطرق ترقيم دفعة الإنتاج:

MONACANTHIDAE	<i>Aluterus monoceros</i>	- Unicorn leatherjacket filefish	قرقوبت، كربوت، بغومت	UF
	<i>Stephanolepis diaspros</i>	- Reticulated leatherjacket	كركمبت، بوجمالات	US
	<i>Monodactylus Argenteus</i>	- Silver moony, butter bream, diamond fish	صال، فرسوق، حلوايوه	SMK
MUGILIDAE	<i>Planiliza Macrolepis</i>	- Largescale mullet	بياح عربي، فأر البحر، حرسه	MLL
	<i>Crenimugil crenilabis</i>	- Fringelip mullet	بياح، عانوبت	FM
	<i>Chelon tricuspidens</i>	- Striped mullet	عانوبت، بياح	MLS
	<i>Ellochelon vaigiensis</i>	- Diamondscale mullet, Squaretail mullet	بياح، أسفيطي	MLD
	<i>Mugil cephalus</i>	- Flathead grey mullet	بياح، أسفيطي	MLG

تابع / جدول (هـ): قائمة الثروة المائية الحية وطرق ترقيم دفعة الإنتاج:

MULLIDAE	<i>Mulloidichthys flavolineatus</i>	- Yellowstripe goatfish	كاسر ملت، سلطان إبراهيم، ميراح	GF
	<i>Mulloidichthys vanicolensis</i>	- Yellowfin goatfish	سلطان إبراهيم، حدي	GFY
	<i>Parupeneus Macronemus</i>	- Long-barbel goatfish	حدي، سلطان إبراهيم	LGF
	<i>Upeneus tragula</i>	- Freckled goatfish	دقون، ميراح	SGF
	<i>Upeneus sulphureus</i>	- Sulphur goatfish, Yellow Goldfish	حدي، دقون، سلطان إبراهيم، ميراح	SGF
MOBULIDAE	<i>Mobula mobular</i> EN	- Devil fish, giant devil ray	فرس، طباق عربي	MOD
NEMIPTERIDAE	<i>Nemipterus japonicus</i>	- Japanese threadfin bream	عندق، غزوان	RTJ
	<i>Nemipterus mesoprion</i>	- Mauvelip threadfin bream	عندق، غزوان	RTR

تابع / جدول (٥): قائمة الثروة المائية الحية وطرق ترقيم دفعة الإنتاج:

NEMIPTERIDAE	<i>Nemipterus nemurus</i>	- Redspine threadfin bream	عندق، غزوان باسيج	RT
	<i>Parascolopsis eriomma</i>	- Rosy dwarf monocle bream, Shimmering Spinecheek	غزوان، بريه	RB
	<i>Scolopsis ghanam</i>	- Arabian monocle bream, Dotted spinecheek	برايم، زراع	MBA
	<i>Scolopsis taeniata</i>	- Black-streaked monocle bream -	برايم	MBB
	<i>Scolopsis vosmeri</i>	- Whitecheek monocle bream, White-band Spinecheek	برايم، غزوان، حاسيت	MBW
OCTOPODIDAE	<i>Amphioctopus Aegina</i>	Sandbird octopus	أخطبوط	SOS
OSTREIDAE	<i>Saccostrea cucullata</i>	- Rock oyster	مجار الزوكت	OST

تابع / جدول (هـ): قائمة الثروة المائية الحية وطرق ترقيم دفعة الإنتاج:

PLATYCEPHALIDAE	<i>Platycephalus indicus</i>	- Bartail flathead, Indian flathead, Gobi	ملاك، بقعيرة، بومالو، وهرة، شص	FH
PLOTOSIDAE	<i>Plotosus lineatus</i>	- Striped eel catfish	خن فارسي	SEE
	<i>Plotosus nkunga</i>	- Stinging eel catfish	خن فارسي، عي	SES
POMATOMIDAE	<i>Pomatomus saltatrix</i>	- Bluefish	تقوايتة	BL
PANGASIIDAE	<i>Pangasius pangasius</i>	- Yellowtail Catfish, Pangas catfish	باسا	YCT
	<i>Pangasianodon hypophthalmus</i> EN	- Iridescent shark, Striped catfish		ICT
	<i>Pangasius bocourti</i>	- Basa fish or River cobbler (catfish)		CT
PRIACANTHIDAE	<i>Priacanthus blochii</i>	- Paeony bulleye, Bigeye	ديك	PPB
	<i>Priacanthus hamrur</i>	- Moontail bullseye, lunar-tailed bigeye	ديك عربي	PMM
PSETTODIDAE	<i>Psettodes erumei</i>	- Indian halibut, adalah	كبش، كلب البحر، مديس، خبز البحر	IH

تابع / جدول (٥): قائمة الثروة المائية الحية وطرق ترقيم دفعة الإنتاج:

PENAEIDAE	<i>Penaeus indicus</i>	- Indian white shrimp	الروبيان الأبيض	WSH
	<i>Penaeus vannamei</i>	- Whiteleg shrimp	الروبيان الأبيض	WSW
	<i>Penaeus semisulcatus</i>	- Green tiger shrimp	الروبيان النمري	WSG
PALINURIDAE	<i>Panulirus homarus</i>	- Scalloped spiny Lobster	شارخة الصخور	LBS
	<i>Panulirus versicolor</i>	- Painted spiny Lobster, blue spiny lobster	الشارخة الملونة	LBP
PORTUNIDAE	<i>Portunus pelagicus</i>	- Sand crab, blue crab	السرطان الرمالي	SC
	<i>Scylla serrata</i>	- Mud crab, Mangrove crab	سرطان الطين	MC
PARALICHTHYIDAE	<i>Pseudorhombus arsius</i>	- Largetoothflounder	خبز البحر	FLF
	<i>Pseudorhombus Malayanus</i>	- Malayan flounder	خبز البحر	FLM

تابع / جدول (هـ): قائمة الثروة المائية الحية وطرق ترقيم دفعة الإنتاج:

RHINOBATIDE	<i>Acroteriobatus annulatus</i> VU	- lesser guitarfish or lesser sandshark	فانطو، أبو قريقر، سوس، بربر	RLG
	<i>Rhynchobatus djiddensis</i> CR	- Whaitespotted shovelose, Gaint guitarfish	فانطو، أبو قريقر، سوس	RLW
RACHYCENTRIDAE	<i>Rachycentron canadum</i>	- Cobia	غودة، سكل	PRC
SCARIDAE	<i>Scarus collana</i>	- Red sea parrotfish	جن، ببغاء	PFR
	<i>Scarus Fuscopurpureus</i>	- Purple-brown parrotfish	جن، ببغاء	PFP
	<i>Scarus ghobban</i>	- Yellow scale parrotfish, Blue- barred parrotfish	قين، ببغاء، جن	PFF
	<i>Scarus persicus</i>	- Gulf parrotfish	جن، ببغاء	PFG
SCIAENIDAE	<i>Argyrosomus regius</i>	- Meagre	شماهي، اشخلي	CRM
	<i>Atractoscion aequidens</i>	- Geelbeck croaker, Teraglin, Jew	اشخلي، شماهي	CR
	<i>Otolithes ruber</i>	- Tigertoothedcroaker	ينم، صارف، دبوش	CRT

تابع / جدول (هـ): قائمة الثروة المائية الحية وطرق ترقيم دفعة الإنتاج:

SCOMBRIDAE	<i>Acanthocybium Solandri</i>	- Wahoo, Kingfish	كنعد	WK
	<i>Scomberomorus commerson</i>	- Kingfish, Narrow-barred Spanish mackerel	كنعد	KF
	<i>Rastrelliger faughni</i>	- Island mackerel	ضالعة، كرفا	IMI
	<i>Rastrelliger kanagurta</i>	- Indian mackerel	كرفة، باغتة، ضلعة	IM
	<i>Euthynnus affinis</i>	- Kawakawa, Little tuna, mackerel tuna	صداه، شروه	KW
	<i>Katsuwonus pelamis</i>	- Skipjack Tuna	صداه، شروه، حقيبة	ST
	<i>Auxis thazard</i>	- Frigate tuna	تبانة، حقيبة، شروه	FT
	<i>Sarda orientalis</i>	- Striped bonito, Oriental bonito	سقطانة، مرمرة	BO
	<i>Scomber japonicus</i>	- Chub mackerel	بالجة، قتمة، ضلعة	CM
	<i>Thunnus albacares</i>	- Yellowfin tuna	جيدر	YT
	<i>Thunnus tonggol</i>	- Longtail tuna	سهوة	LT

تابع / جدول (هـ): قائمة الثروة المائية الحية وطرق ترقيم دفعة الإنتاج:

SERRANIDAE	<i>Epinephelus areolatus</i>	- Areolate grouper	هامور، سمان، غافوق	GRA
	<i>Epinephelus Chlorostigma</i>	- Brownspotted grouper	هامور، قطوة	GRB
	<i>Epinephelus epistictus</i>	- Dotted grouper, Broken-line grouper	هامور	GRD
	<i>Epinephelus bruneus</i>	- Longtooth grouper	هامور	GRL
	<i>Epinephelus Diacanthus</i>	- Spinycheek grouper, Thornycheek grouper	هامور	GRS
	<i>Epinephelus multinotatus</i>	- White-blotched grouper	هامور، برظام، سمان، مشخلي	GRW
	<i>Epinephelus morio</i>	- Red grouper	الهامور الأحمر	GRR
	<i>Mycteroperca Venenosa</i>	- Yellowfin grouper	الهامور الأصفر	GR
	<i>Epinephelus latifasciatus</i>	- Banded grouper, Striped grouper, spotfin rockcod	هامور، الهامور المخطط	GRN
	<i>Epinephelus tauvina</i>	- Greasy grouper, Arabian grouper	الهامور دهني	GRG
	<i>Cephalopholis aurantia</i>	- Orange rockcod, Golden hind	الهامور الذهبي	GRO

تابع / جدول (هـ): قائمة الثروة المائية الحية وطرق ترقيم دفعة الإنتاج:

SERRANIDAE	<i>Cephalopholis hemistiktos</i>	- Yellowfin hind, Half-spotted grouper	هامور، سمان، ضوة	GRH
	<i>Cephalopholis Sonnerati</i>	- Tomato hind, Tomato seabass, Tomato rockcod	هامور، سمان	GTT
	<i>Aethaloperca rogae</i>	- Redmouth grouper, red-flushed rock cod	الهامور ذو الضم الأحمر	GRR
	<i>Epinephelus radiatus</i>	- Oblique-banded grouper	هامور	GRO
	<i>Epinephelus Stoliczkae</i>	- Epaulet grouper	هامور	GRE
	<i>Epinephelus tukula</i>	- Potato grouper	هامور	GRP
SIGANIDAE	<i>Siganus canaliculatus</i>	- White-spotted spinefoot, Whitespotted rabbitfish	صافي	RFW
	<i>Siganus javus</i>	- Streaked spinefoot, Streaked rabbitfish	صافي، صافي ضيبي	RFS
	<i>Siganus rivulatus</i>	- Marbled spinefoot, Rivulated rabbitfish	صافي	RFM
	<i>Siganus spinus</i>	- Little spinefoot, Squaretail rabbitfish	صافي سيسق	RF

تابع / جدول (هـ): قائمة الثروة المائية الحية وطرق ترقيم دفعة الإنتاج:

SILLAGINIDAE	<i>Sillaginopodys chondropus</i>	- Clubfoot sillago	حاسوم	SCS
	<i>Sillago sihama</i>	- Silver sillago	حاسوم	SSI
SCYLLARIDAE	<i>Scyllarides squammosus</i>	- Blunt locust lobster or blunt slipper lobster	الشارختة، أم الروبيان	LBB
SOLEIDAE	<i>Pardachirus Marmoratus</i>	- Finless sole, Red Sea Moses sole	مديس، خوفعة	SOL

تابع / جدول (هـ): قائمة الثروة المائية الحية وطرق ترقيم دفعة الإنتاج:

SPARIDAE	<i>Acanthopagrus bifasciatus</i>	- Twobar seabream, Doublebar seabream	فسكرة، ريابطة، بنت النوخذة	BRT
	<i>Acanthopagrus latus</i>	- Yellowfin seabream	صبيطي	BRD
	<i>Acanthopagrus sp</i>	- Seabream	شعر	BRY
	<i>Argyrops spinifer</i>	- King soldier bream, longspine seabream	كوفر، فرانكي، شعر	BSK
	<i>Argyrops filamentosus</i>	- Soldierbream	فرنكتة، كوفر، ضاف	BS
	<i>Rhabdosargus sarba</i>	- Goldlined seabream	شعر، قابط	BT
	<i>Rhabdosargus sp</i>	- Seabream stumpnose	شعر، تراحت	BTS
	<i>Lithognathus mormyrus</i>	- Stiped seabream, Sand steenbras	نزحة، حشو	BX
	<i>Diplodus kotschy</i>	- One spot seabream	كوفر، ضعة	BY
	<i>Diplodus hottentotus</i>	- Zebra seabream	شعر، ضعة	BZ
	<i>Pagellus affinis</i>	- Arabian Pandora	نزحة	APA
	<i>Pagellus natalensis</i>	- Natal Pandora, Natal seabream	نزحة	APN
	<i>Cheimerius nufar</i>	- Santer seabream, barred silver bream	كوفر، فرانكي	SB

تابع / جدول (هـ): قائمة الثروة المائية الحية وطرق ترقيم دفعة الإنتاج:

SPHYRAENIDAE	<i>Sphyaena Acutipinnis</i>	- Sharpfin barracuda	قد ، عقام	BCS
	<i>Sphyaena barracuda</i>	- Great barracuda	القد ، عقام	BCG
	<i>Sphyaena flavicauda</i>	- Shortjawed barracuda, Yellowtail barracuda	قد ، عقام	BCY
	<i>Sphyaena jello</i>	- Pickhandlebarracuda	قد ، جد	BCB
	<i>Sphyaena obtusata</i>	- Obtuse barracuda	قد ، جد ، عقام	BCO
STROMATEIDAE	<i>Pampus argenteus</i>	- Butterfishes-Silver pomfret	زبيدي	BFS
SYNODONTIDAE	<i>Saurida tumbil</i>	- Greater lizardfish	حاسوم ، أبو لين	LF
	<i>Saurida undosquamis</i>	- Brushtoothlizardfish	حاسوم ، عقامتة ، كاسور	LFG
SPHYRNIDAE	<i>Sphyrna lewini CR</i>	- Scalloped Hammerheadshark	جرجور أبو القرن	SHH
SEPIIDAE	<i>Sepia pharaonis</i>	- Pharaoh cuttlefish	الحبار القاعي الكبير	CF

تابع / جدول (هـ): قائمة الثروة المائية الحية وطرق ترقيم دفعة الإنتاج:

STEGOSTOMATIDAE	<i>Stegostoma fasciatum</i>	- Zebra shark , Variegated shark	ثعلب البحر، حياستة	SHZ
TERAPONTIDAE	<i>Terapon jarbua</i>	- Jarbua terapon, Tigerperch,Thornfish	برعم، جمجام، بام، صارور	TF
	<i>Terapon theraps</i>	- Largescaled terapon	برعم، جمجام، صارور، بام	TFL
TRICHIURIDAE	<i>Trichiurus lepturus</i>	- Largehead hairtail, belfish	خردويل	LH
TRIGLIDAE	<i>Chelidonichthys Kumu</i>	- Bluefin gurnard	فريالته	TCB
VELIFERIDAE	<i>Velifer hypselopterus</i>	- Sailfin velifer	بادح، عماد، سمك الزعنفية الشراعية	VSV
VENERIDAE	<i>Lioconcha ornata</i>	- Ornate pitar	محار الدوك	DOK
XIPHIIDAE	<i>Xiphias gladius</i>	- Swordfish	أبو سيف	SWO

الملحق رقم (١٤)

التحاليل المطلوبة لمنتجات الثروة المائية الحية المستوردة

التحاليل الكيميائية	المنتج الغذائي	التسلسل
المعادن الثقيلة: الكاديوم، الرصاص، الزئبق، الزرنيخ، الكروميوم	الثروة المائية الحية الطازجة	١
الهستامين		
المركبات الهيدروجينية العطرية		
المبيدات		
الفورمالدهيد		
TVBN		
تحاليل الأحياء الدقيقة		
المعادن الثقيلة: الكاديوم، الرصاص، الزئبق، الزرنيخ، الكروميوم	الثروة المائية الحية المجمدة	٢
الهستامين		
المبيدات		
Peroxide value		
البيوسالفيت		
فحص الأغذية المعدلة وراثيا		
الفورمالدهيد		
المواد المتأكسدة		
المستوى الإشعاعي		
تحاليل الأحياء الدقيقة		

تابع / الملحق رقم (١٤) التحاليل المطلوبة لمنتجات الثروة المائية الحية المستوردة

التحليل الكيميائية	المنتج الغذائي	التسلسل
المعادن الثقيلة: الكاديوم، الرصاص، الزئبق، الزرنيخ، الكروميوم، القصدير غير العضوي	الثروة المائية الحية المعلبة	٣
الهستامين		
المركبات الهيدروجينية العطرية		
فحص الحلال		
فحص الأغذية المعدلة وراثيا		
المواد المضافة		
تحاليل الأحياء الدقيقة		
Group A	الثروة المائية الحية المستزرعة	٤
Group B		
الهستامين		
تحاليل الأحياء الدقيقة		
المعادن الثقيلة: الكاديوم، الرصاص، الزئبق، الزرنيخ، الكروميوم	الثروة المائية الحية المجففة	٥
الهستامين		
المبيدات		
Peroxide value		
المواد المضافة		

تابع / الملحق رقم (١٤) التحاليل المطلوبة لمنتجات الثروة المائية الحية المستوردة

التحليل الكيميائي	المنتج الغذائي	التسلسل
القيمة الغذائية (ملح كلوريد الصوديوم)، الرماد غير القابل للذوبان في الحمض، الرطوبة، النشاط المائي	منتجات الثروة المائية الحية المغطاة	٦
تحاليل الأحياء الدقيقة	بعجينة التغطية والبقسمات	
المعادن الثقيلة: الكاديوم، الرصاص، الزئبق، الزرنيخ، الكروميوم	الثروة المائية الحية المدخنة	٧
الهستامين		
المركبات الهيدروجينية العطرية		
المبيدات		
المواد المضافة		
المستوى الإشعاعي		
تحاليل الأحياء الدقيقة		
المعادن الثقيلة: الكاديوم، الرصاص، الزئبق، الزرنيخ، الكروميوم، الزنك	منتجات الثروة المائية الحية المملحة	٨
الهستامين		
المركبات الهيدروجينية العطرية		
المبيدات		
المواد المضافة		
المضادات الحيوية		
Peroxide value		
المستوى الإشعاعي		

التحليل المطلوب للثروة المائية الحية المستزرعة بعد الحصاد

**Group A – Substances having an anabolic effect and unauthorized substances:\*\*\***

Group B – Veterinary drugs and contaminates

Sl. No.	Substances/Group	Parameters
1	Stilbenes (A1)	Diethyl Stilbestrol Dienestrol Hexestrol
2	Steroids (A3)	(17-beta-estradiol, 17-beta-19-nortestosterone, 17-beta-testosterone, Trenbolone, Bolasterone, Norethandrolone, Methyltestosterone, Chlormadinone, Medroxyprogesterone and Megestrol
3	Compounds included in Annex IV to Council Regulation (EEC) No 2377/90 (A6)	Chloramphenicol, Nitrofurans & their metabolites (AOZ,AMOZ,AHD and SEM) Nitroimidazoles (7)

Sl. No.	Substances/Group	Parameters
4	B1 Antibacterials	Tetracycline, Chlortetracycline, Oxytetracycline, 13 Sulphonamides Amoxiciline, Ampicillin, Benzylpenicillin trimethoprim, Tylosin, Danofloxacin, sarafloxacin, Difloxacin, Cirpfloxacin, Enrofloxacin, Flumequin, 8 additional quinolones, Oxolinic acid, Florfenicol, Thiamphemicol, beta-lactamas, Cloxacillin, Dicloxacillin, Nafcillin, Oxacillin, Penicillin V, Florfenicol as Florfenicol amine,

Sl. No.	Substances/Group	Parameters
5	B2a Anthelmintics	Albendazole (+sulfone & sulfoxide) Oxfendazole Emamectln (B1a) Ivermectin Eprinomectin Abamectin, Doramectin Moxidectin Cypermethrin Deltamethrin
6	ORGANOCHLORINE COMPOUNDS INCLUDING PCBS	(Aldrin, Dieldrin, Endrin, Chlordane, DDE pp, DDT OP, DDT PP, Dieldrin, , Endosufan alpha , Endosufan beta , Endosufan sulfante, HCH-Alpha, HCH-beta, HCH-gamma , Heptaclor, Heptachlorepoxid-Cis-Trans , Oxychlordane , trans chlordane, cis chlordane, PCB 101, PCB 138, PCB 153, PCB 180, PCB 28, PCB 52) WHO (2005) - PCDD/F-TEQ WHO (2005)-PCDD/F+PCB-TEQ

Sl. No.	Substances/Group	Parameters
7	B3c Heavy metals	Cadmium, lead Mercury
8	B3d Mycotoxins (fish feed)	Aflatoxin B1, Aflatoxin B2, Aflatoxin G1, Aflatoxin G2
9	B3e Dyes	Malachite Green, leuo Malachite Green, Crystal violet + leuco crystal violet)

\*\*\*Directive 96/23/EC and Commission Decision 97/747/EC with modification  
with 2019 typical plan

الملحق رقم (١٥)

العقاقير البيطرية والمواد الكيميائية في مشاريع استزراع الأحياء المائية

جدول (١) : العقاقير البيطرية والمواد الكيميائية المصرح باستعمالها في مشاريع استزراع الأحياء المائية:

Amoxicillin	أموكسيسلين
Ampicillin	أمباسيلين
Chlorotetracycline	كلوروتتراسكلين
Cypermethrin	سيبارميترين
Diflubezuron	ديفلوبيزورون
Flumequine	فلوماكين
Formalin	فورمالين
Oxolinic Acid	الحامض الأوكسيليني
Oxytetracycline	أكسيتراسيكلين
Sulfonamides	سلفانوميدز
Tetracycline	تتراسيكلين
Tosylchloramide Sodium	توسيلكلوراميد الصوديوم
Tricaine Mesylate (Tricaine Methanesulfonate, TMS, MS222)	تريكان ميسيلات (ميثان سلفونات)
Trimethoprim	تريميثروبريم
Sodium Chloride (NaCl)	ملح الطعام
Copper Sulphate (CuSO4)	كبريتات نحاس

تابع / الجدول (١): العقاقير البيطرية والمواد الكيميائية المصرح باستعمالها في مشاريع استزراع الأحياء المائية:

Potassium Permanganate (KMnO4)	برامنجنات البوتاسيوم
Calcium Oxide (CaO)	أكسيد الكالسيوم
Quinaldine	كيونالدين
Alkaline Protease Enzyme	إنزيم البروتيز القاعدي
Superphosphate	سوبر فوسفات
Ammonium Nitrate	نترات الأمونيوم
Formaldehyde	الفورمالديهايد
Hydrogen Peroxide	أكسيد الهيدروجين أو ماء الأوكسجين
Iodine	اليود
Emamectin Benzoate	إيمامكتين بنزوات
Chorionic gonadotropin, HCG	هرمون الغدد التناسلية المشيمائية (HCG)
Florfenicol	فلورفينيكول
Sulfamethoxine	سلفاديميثوكسين
Sulfadiazine	سلفادايوزين
Trimethoprim	تريميثوبريم
Sarafloxacin	سارافلوكسين
Erythromycin	إريثروميسين
ALPHA METHYTESTOSTERONE	ألفا ميثيتستيرون

جدول (٢) : فترة الأمان الارتدادية للعقاقير البيطرية والمواد الكيميائية المسموح بها في مزارع الأحياء المائية:

اسم العقار	نوع العقار	طريقة الاستعمال	نوع الأسماك	نوع العلاجات	فترة الأمان الارتدادية
الفورمالديهايد	معقم ضد الفساد	غمر أو تغطيس الأسماك المصابة في العقار	جميع أنواع الأسماك	البروتوزوا، الديدان المثقوبة والفطريات	لا يوجد
أكسيد الهيدروجين أو ماء الأوكسجين	معقم ضد الفساد	غمر أو تغطيس الأسماك المصابة في العقار	جميع الأسماك الزعنفية في المياه العذبة	بيض الفطريات، بكتيريا الخيشومية وبكتيريا العصوية	لا يوجد
اليود	معقم ضد الفساد	غمر أو تغطيس الأسماك المصابة في العقار	جميع أنواع الأسماك	الفطريات، البكتيريا والفيروسات	لا يوجد
ثلاثي اتريسين سلفات الميثان Ms-222	مسكن أو مخدر	غمر أو تغطيس الأسماك المصابة في العقار	جميع الأسماك الزعنفية	يشل الحركة بشكل مؤقت	٢١ يوما قبل الحصاد
إيمامكتين بنزوات	Avermectins	غمر أو تغطيس الأسماك المصابة في العقار	جميع الأسماك الزعنفية	لعلاج قمل البحر والقشريات عديدة الأرجل	٦٠ يوما قبل الحصاد
سيبرمثرين	مبيد يقضي على الحشرات	غمر أو تغطيس الأسماك المصابة في العقار	جميع الأسماك الزعنفية	لعلاج قمل البحر والقشريات عديدة الأرجل	٦٠ يوما قبل الحصاد
ديفلوبنزرون	مبيد يقضي على الحشرات	غمر أو تغطيس الأسماك المصابة في العقار	جميع الأسماك الزعنفية	لعلاج قمل البحر والقشريات عديدة الأرجل	٦٠ يوما قبل الحصاد

تابع / الجدول (٢): فترة الأمان الارتدادية للعقاقير البيطرية والمواد الكيميائية المسموح بها في مزارع الأحياء المائية:

اسم العقار	نوع العقار	طريقة الاستعمال	نوع الأسماك	نوع العلاجات	فترة الأمان الارتدادية
هرمون الغدد التناسلية المشيمائية (HCG)	هرمونات	حقن الأسماك المصابة بالعقار	جميع الأسماك الزعنفية في مخزون المفرخ	يحث على التبويض	لا انقطاع عن تعاطي العقار
فلورفينيكول	مضاد حيوي	تستخدم في التغذية كعلاج	جميع الأسماك الزعنفية	مرض تسمم الدم المعوي، مرض الدمال وأمراض بكتيريا العسوية	١٥ يوما قبل الحصاد
اورميتروبن	مضاد حيوي	تستخدم في التغذية كعلاج	جميع الأسماك الزعنفية	مرض تسمم الدم المعوي والدمال	٤٢ يوما قبل الحصاد
سلفاديميثوكسين	مضاد حيوي	تستخدم في التغذية كعلاج	جميع الأسماك الزعنفية	مرض تسمم الدم المعوي والدمال	٤٢ يوما قبل الحصاد
سلفادايوزين	مضاد حيوي	تستخدم في التغذية كعلاج	جميع الأسماك الزعنفية	بكتيريا الفابيريو	٨٠ يوما قبل الحصاد
تريميثوبريم	مضاد حيوي	تستخدم في التغذية كعلاج	جميع الأسماك الزعنفية والقشريات	بكتيريا الفابيريو	٨٠ يوما قبل الحصاد
حمض اوزالين	مضاد حيوي	تستخدم في التغذية كعلاج مائي	جميع الأسماك الزعنفية والقشريات	بكتيريا سالبية الجرام	٣٠ يوما قبل الحصاد

تابع / الجدول (٢): فترة الأمان الارتدادية للعقاقير البيطرية والمواد الكيميائية المسموح بها في مزارع الأحياء المائية:

اسم العقار	نوع العقار	طريقة الاستعمال	نوع الأسماك	نوع العلاجات	فترة الأمان الارتدادية
فلوميكوان	مضاد حيوي	تستخدم في التغذية كعلاج مائي	جميع الأسماك الزعنفية والقشريات	بكتيريا الفابيريو والميكروبات الهوائية	٢٠ يوما قبل الحصاد
سارافلوكسين	مضاد حيوي	تستخدم في التغذية كعلاج مائي	جميع الأسماك الزعنفية والقشريات	بكتيريا الفابيريو، الدمال وبكتيريا التيفؤيد المعوية	٢٠ يوما قبل الحصاد
أوكسيتيتراسيكلين	مضاد حيوي	تستخدم في التغذية كعلاج مائي	جميع الأسماك الزعنفية والقشريات	الدمال ونزيف دموي، أمراض البكتيريا العصوية وأمراض الزوائد	٢١ يوما قبل الحصاد
أموكسيسيلين	مضاد حيوي	تستخدم في التغذية كعلاج مائي	جميع الأسماك الزعنفية والقشريات	بكتيريا إيجابية الجرام	٢٥ يوما قبل الحصاد
إريثروميسين	مضاد حيوي	تستخدم في التغذية كعلاج علاجي	جميع الأسماك الزعنفية	بكتيريا إيجابية الجرام والفطريات	١٥ يوما قبل الحصاد

الملحق رقم (١٦)

أنواع وأسعار الثروات المائية الحية التي يتم ضبطها

م	نوع الثروة المائية الحية	متوسط سعر البيع للكيلو جرام (بالريال العماني)
١	أسماك الجيدر	١,٤٠٠
٢	أسماك السهوة	١,٢٠٠
٣	أسماك الصدى	٠,٦٠٠
٤	أسماك السقطانة	٠,٨٠٠
٥	أسماك التبانة	٠,٤٠٠
٦	أسماك الحقيبة	٠,٦٠٠
٧	أسماك الكنعد	٢,٠٠٠
٨	أسماك الحبس	٠,٤٠٠
٩	أسماك العقام	٠,٤٠٠
١٠	أسماك السكل	١,١٠٠
١١	أسماك الميخ	٠,٨٠٠
١٢	أسماك الصال الكبير	٠,٨٠٠
١٣	أسماك العومة	٠,٢٠٠
١٤	أسماك الضلعة	٠,٥٠٠
١٥	أسماك البرية	٠,٢٠٠
١٦	أسماك الصال الكبير	٠,٧٠٠
١٧	أسماك البياح	٠,٥٠٠
١٨	أسماك الخرخور	٠,٢٠٠
١٩	أسماك الشعري	٠,٦٠٠
٢٠	أسماك الكوفر	٠,٧٠٠

تابع / الملحق رقم (١٦) أنواع وأسعار الثروات المائية الحية التي يتم ضبطها

م	نوع الثروة المائية الحية	متوسط سعر البيع للكيلو جرام (بالريال العماني)
٢١	أسماك الهامور	٠,٩٠٠
٢٢	أسماك الصارف	٠,٥٠٠
٢٣	أسماك النجرور	٠,٤٠٠
٢٤	أسماك الحمراء	٠,٤٠٠
٢٥	أسماك العندق	٠,٦٠٠
٢٦	أسماك الصافي	٠,٩٠٠
٢٧	أسماك الجام - الخن	٠,٢٠٠
٢٨	أسماك الصفج	٠,٤٠٠
٢٩	أسماك الجرجور	٠,٧٠٠
٣٠	أسماك الطباق	٠,٣٠٠
٣١	ذيول وزعانف أسماك القرش المجففة	١٥,٠٠٠
٣٢	أسماك الشارخة كاملة	٣,٨٠٠
٣٣	ذيول الشارخة	٨,٠٠٠
٣٤	لحم شارخة صافي	١٢,٠٠٠
٣٥	أسماك الروبيان كامل	٢,٦٠٠
٣٦	روبيان منزوع الرأس	٣,٠٠٠
٣٧	صفيلح رطب مع الصدفة	٢٠,٠٠٠
٣٨	صفيلح رطب منزوع الصدفة	٤٥,٠٠٠
٣٩	صفيلح مجفف منزوع الصدفة	٩٠,٠٠٠
٤٠	أسماك الحبار	١,٤٠٠