

هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



A

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2017/08-NE

يناير/كانون الثاني 2017

إلى:

جهات الاتصال التابعة للدستور الغذائي

جهات الاتصال للمنظمات الدولية التي تتمتع بصفة مراقب لدى الدستور الغذائي

من:

أمانة هيئة الدستور الغذائي

برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

الموضوع: طلب تقديم تعليقات عند الخطوة 3 بشأن مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة لشراب الدوغ

الموعد 15 أبريل/نيسان 2017

النهائي:

التعليقات: إلى:

نسخة إلى:

جهة الاتصال التابعة لجمهورية إيران الإسلامية

أمانة الدستور الغذائي

معهد المعايير والبحوث الصناعية في إيران (ISIRI)

برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة

البريد الإلكتروني: codex_office@inso.gov.ir

الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

هيئة الدستور الغذائي

البريد الإلكتروني: codex@fao.org

معلومات أساسية

1- أشارت لجنة التنسيق للشرق الأدنى المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، في دورتها الثامنة (يونيو/حزيران عام 2015)، إلى الدعم العام لوضع مواصفة إقليمية لشراب الدوغ. ولذلك، وافقت اللجنة على الاحتفاظ بالمنتج كمواصفة إقليمية وإنشاء مجموعة عمل إلكترونية بقيادة إيران لإعداد نسخة منقحة لمشروع المواصفة المقترحة للنظر فيها خلال دورتها المقبلة بهدف إكمالها واعتمادها بشكل نهائي قبل انعقاد الدورة الأربعين لهيئة الدستور الغذائي في عام 2017. ولهذا، أعادت اللجنة المواصفة لمواصلة بلورتها وإبداء التعليقات عليها والنظر فيها في دورتها المقبلة.

2- وقامت مجموعة العمل الإلكترونية بتنقيح المواصفة بالاستناد إلى التعليقات المقدمة خلال الدورة الثامنة للجنة التنسيق للشرق الأدنى والمناقشة التي جرت خلال تلك الدورة، بالإضافة إلى التعليقات المقدمة من أعضاء مجموعة العمل الإلكترونية، وقدمت نسخة منقحة للمواصفة لكي يعلق عليها أعضاء الدستور الغذائي والمراقبون عند الخطوة 3 وتنظر فيها لجنة التنسيق للشرق الأدنى في دورتها القادمة (الدورة التاسعة). وتماشى النسخة المنقحة للمواصفة مع مواصفة الألبان المخمرة (CODEX STAN 243-2003) إلى الحد الذي تحافظ فيه على الخصائص المحددة لشراب الدوغ.

3- ويُقدّم مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة لشراب الدوغ لإبداء التعليقات في المرفق الأول. وفي حين ترد قائمة المشاركين في مجموعة العمل الإلكترونية في المرفق الثاني، يتضمن المرفق الثالث الخطوط التوجيهية العامة لإبداء التعليقات (يرجى من أعضاء الدستور الغذائي والمراقبين التكرم باتباع الإرشادات الواردة في الخطوط التوجيهية عند تقديم تعليقات بشأن المواصفة لتيسير تجميعها وترجمتها).

4- ويرجى من أعضاء الدستور الغذائي والمراقبين تذكر أنه تم تمديد الإطار الزمني لإنجاز هذه المواصفة حتى عام 2017 (انظر الفقرة 1)، وبالتالي فهم مدعوون إلى تقديم تعليقات من أجل وضع الصيغة النهائية للمواصفة في الدورة القادمة للجنة.

المرفق الأول

مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة لشراب الدوغ (لتقديم التعليقات عند الخطوة 3)

1- النطاق

تنطبق هذه المواصفة على شراب الدوغ المخصص للاستهلاك المباشر أو للمزيد من التصنيع، بناءً على التعريفات الواردة في القسم 2 من هذه المواصفة. وينبغي قراءة هذه المواصفة بالاقتران مع مواصفة الألبان المخمرة (CODEX STAN 243-2003).

2- الوصف

يعتبر الدوغ شراباً يقوم على الألبان المخمرة بحسب التعريف الوارد في القسم 2-4 من مواصفة الألبان المخمرة (CODEX STAN 243-2003)، وهو يُصنع عبر خلط اللبن، بحسب ما هو معرف في القسمين 1-2 و 3-3 من نفس المواصفة، بمياه الشرب وملح الطعام أو عبر خلط الحليب بمياه الشرب وملح الطعام قبل معالجته حرارياً وتخميره، وتمثل خصائصه لأحكام هذه المواصفة. وعندما يتم إنتاج شراب الدوغ عن طريق خلط الحليب بمياه الشرب، يمكن إضافة ملح الطعام قبل التخمير أو بعده.

ويجوز للحليب المستخدم في إنتاج شراب الدوغ أن يكون مصنوعاً من منتجات مشتقة من الحليب، بحسب ما ينص عليه القسم 1-2 من مواصفة الألبان المخمرة، مع أو بدون إجراء تعديل في تركيبته، ضمن الحدود التي ينص عليها القسم 3-3.

وتدخل في إنتاج الدوغ مكونات أخرى من غير الألبان غير مياه الشرب، فضلاً عن مجموعة متنوعة من مكونات الألبان ومنتجات الألبان، بصورة إلزامية أو اختيارية، وفق ما ينص عليه القسمان 3 و 4.

وأما الكائنات الدقيقة البادئة التي تستخدم عادةً في إنتاج شراب الدوغ فهي بكتيريا اللبن التقليدية: *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus*. بيد أنه يمكن استخدام كائنات دقيقة أخرى غير مؤذية ومناسبة غير تلك البادئات المستزرعة المحددة (بادئة أو غير بادئة، المطلوبة/غير المطلوبة). وعلى تلك الكائنات الدقيقة البادئة أن تكون قابلة للحياة ونشطة ووافرة في المنتج حتى التاريخ الأدنى لصلاحيته. وإذا تمت معالجة المنتج حرارياً بعد التخمير تنتفي الحاجة إلى الكائنات الدقيقة القابلة للحياة. كما تنتفي الحاجة إلى المعالجة الحرارية بعد التخمير على شراب الدوغ المزود بالمعينات الحيوية (أي شراب الدوغ الذي يحتوي على كائنات دقيقة مفيدة).

ويسمى شراب الدوغ المقدم دون إضافة مواد منكهة/نكهات "شراب الدوغ العادي". وأما شراب الدوغ الذي يحمل منكهات في شكل خلاصات أو مستخرجات مثل (المنثول والزيفورة والزعتر البري والنعناع والخيار) أو منكهات طبيعية مختلفة مثل الأعشاب العطرية والتوابل والبهارات فيعرف باسم "الدوغ المنكه". في حين أن

أنواع الدوغ "المكربنة/غير المكربنة" و/أو "المعالجة حراريا/غير المعالجة حراريا" تمثل تلك التي تحتوي/لا تحتوي على غاز ثاني أكسيد الكربون وتلك التي تكون معالجة/غير معالجة حراريا بعد التخمر، على التوالي. ويجوز إنتاج شراب الدوغ وعرضه كمسحوق (الدوغ المجفف) لاستعمالات وطلبات خاصة.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 المواد الأولية

- اللبن (عن طريق خلط اللبن مع مياه الشرب) أو الحليب (عن طريق خلط الحليب مع مياه الشرب). وينبغي للبن أن يمثل لمواصفة الألبان المخمرة.
- مياه صالحة للشرب من أجل تخفيف اللبن أو الحليب وربما لاستعمالها في إعادة التكوين أو التأسيس (في حال إعداد الحليب عبر إعادة تكوينه أو تأشيبه).

2-3 المكونات المسموح بها

1-2-3 بادئات مستزرعة من الكائنات الدقيقة غير المؤذية بما فيها البادئات الاعتيادية للدوغ، كما هو موضح في القسم 2 من هذه المواصفة؛

2-2-3 كائنات دقيقة أخرى غير مؤذية ومناسبة (البكتيريا أو الخمائر أو العفن) تعمل ككائنات دقيقة بادئة أو غير بادئة، بما فيها المعينات الحيوية، من أجل أداء وظائف التخمير وإنتاج النكهة وكرينة التخمر وتحسين التركيبة وتعزيز الصحة وتحسين الجوانب الوظيفية الأخرى للمنتج؛

3-2-3 كلوريد الصوديوم، وفقا لمواصفة ملح الطعام (CODEX STAN 150-1985)؛

4-2-3 مواد منكهة طبيعية، مثل الجسيمات الدقيقة من الخضار والأعشاب العطرية والتوابل، كما هو محدد في القسم 3-2 من مواصفة الألبان المخمرة (CODEX STAN 243-2003)؛

5-2-3 مكونات أطعمة غذائية، مثل الألياف الغذائية والبريبايوتكس وعوامل التقوية؛

6-2-3 مكونات الألبان أو منتجات الألبان مثل بروتينات الحليب ومساحيق الحليب ودهون الحليب (دهون الزبدة أو القشدة) والمخيض والأنواع المختلفة من مصال اللبن؛

3-2-7 مياه الشرب

لا يسمح بالاستيعاض الجزئي أو الكامل عن دهون الحليب أو بروتينات الحليب بمصادر أخرى من دهون غير الألبان أو من بروتينات غير الألبان.

3-3 التركيبة

الحدّ الأقصى: 4.5	درجة الحموضة
الحدّ الأدنى: 0.3	حموضة قابلة للمعايرة معبراً عنها كحمض اللاكتيك (نسبة مئوية وزن/وزن)
الحدّ الأدنى: 3.0	جوامد لبنية خالية من الدهون
الحدّ الأدنى: 0.8	بروتينات الحليب ^(أ) (نسبة مئوية وزن/وزن)
الحدّ الأقصى: نسبة 40 في المائة من الجوامد اللبنية الخالية من الدهون لشراب الدوغ (الملح غير مشمول)	المحتوى من الدهون (نسبة مئوية حجم/وزن)
الحدّ الأقصى: 0.7	كلوريد الصوديوم (نسبة مئوية وزن/وزن)
الحدّ الأقصى: 0.5	الإيثانول (حجم/وزن)
الحدّ الأدنى: 10 ^(ب)	مجموع الكائنات الدقيقة التي تشكل البادئة المستزرعة الموصوفة في القسم 2 (وحدات تجرثم/غ، العدد الإجمالي) ^(ب)
الحدّ الأدنى: 10 ^(ج)	كائنات دقيقة موسومة ^(ج) (وحدات تجرثم/لكل سلالة)

(أ) يبلغ محتوى البروتين 6.38 مضروباً بإجمالي نيتروجين كبيدال الذي تم تحديده.

(ب) لا ينطبق هذا الشرط على المنتجات المعالجة حرارياً بعد التخمير.

(ج) ينطبق ذلك حينما تضاف كائنات دقيقة مطلوبة (بحسب ما يرد في القسم 2 من هذه المواصفة) إلى المنتج. وتعتبر العينات الحيوية من أهم تلك الكائنات.

تعد المعايير الميكروبيولوجية في المنتج صالحةً حتى "تاريخ الحد الأدنى للصلاحية"، تحت شروط التخزين المحددة في القسم الخاص بالتوسيم.

4- المواد المضافة إلى الأغذية

1-4 وحدها فئات المواد المضافة إلى الأغذية الواردة في الجدول أدناه يمكن أن تستخدم لفئات المنتج المحددة. وضمن كل فئة من المواد المضافة، وحيثما يُسمح بذلك بحسب الجدول، وحدها المواد المضافة إلى الأغذية المنفردة المدرجة في القائمة يمكن أن تستخدم، وذلك فقط ضمن الحدود المحددة.

وطبقاً للقسم 4-1 من ديباجة المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CODEX STAN 192-1995)، يجوز للمنتج المخمر والمنكّه أن يحتوي على مواد أخرى مضافة إلى الأغذية نتيجة لانتقالها من مكونات من غير الألبان.

X	عوامل مكرينة ^(أ)
X	مختنات
X	مثبتات
X	منظمات الحموضة ^(ب)
X	معززات النكهة
X ¹	مستحلبات
X	غازات التعبئة
X ¹	مواد حافظة

X = إن استخدام مواد مضافة تنتمي إلى الفئة له ما يبرره من الناحية التكنولوجية. وفي حالة المنتجات المنكهة، تكون للمواد المضافة ما يبررها من الناحية التكنولوجية في حصة الألبان.

(1) يسمح بالاستعمال فقط من جانب التشريعات الوطنية في بلد البيع للمستهلك النهائي.

(أ) يجوز إدخال ثاني أكسيد الكربون عن طريق الحقن البارد أو التخمر (الخميرة و/أو التخمر البكتيري المعتدل الحرارة).

(ب) يستخدم فقط في حال كان التخمض الكيميائي (غير التخميري) من ضمن عملية التخمض للتخمير.

تكون منظمات الحموضة والمستحلبات وغازات التعبئة والمواد الحافظة الواردة في الجدول 3 في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية مقبولة للاستخدام في فئات شراب الدوغ على النحو المحدد في الجدول أعلاه.

الرقم الدولي	اسم المادة المضافة	المستوى الأقصى
منظمات الحموضة		
270	حمض اللينيك ل -، د -، دل -	2000 ملغ/كغ/كحمض الطرطريك
العوامل المكرينة		
290	ثاني أكسيد الكربون	ممارسات التصنيع الجيدة
المستحلبات		
432	أحادي لورات سوربيتان بولي أكسي إيثلين (20)	3 000 ملغ/كغ
433	أحادي أولينات سوربيتان بولي أكسي إيثلين (20)	
434	أحادي بلميتات سوربيتان بولي أكسي إيثلين (20)	
435	أحادي استيارات سوربيتان بولي أكسي إيثلين (20)	
436	ثلاثي استيارات سوربيتان بولي أكسي إيثلين (20)	
472e	ثنائي اسيتيل الطرطريك والحمض الدهني استر الجليسرول	10 000 ملغ/كغ
473	أنواع استر السكروز في الأحماض الدهنية	5 000 ملغ/كغ

المستوى الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
5 000 ملغ/كلغ	أنواع السكر جليسرید	474
2 000 ملغ/كلغ	استرات البوليجليسرول للأحماض الدهنية	475
5 000 ملغ/كلغ	استرات جليكول البروبولين من الأحماض الدهنية	477
10 000 ملغ/كلغ	لاكتيلات استيارويل الصوديوم	(i)481
10 000 ملغ/كلغ	لاكتيلات استيارويل الكالسيوم	(i)482
5 000 ملغ/كلغ	أحادي استيرات السوربيتان	491
	ثلاثي استيرات السوربيتان	492
	أحادي لاورات السوربيتان	493
	أحادي أوليات السوربيتان	494
	أحادي بالميتات السوربيتان	495
50 ملغ/كلغ	بولي ميثيل سيلوكسان	900a
معززات النكهة		
ممارسات التصنيع الجيدة	جلوكونات المغنسيوم	580
	حمض جلوتاميك - (L+)	620
	ل-جلوتومات أحادي الصوديوم	621
	ل-جلوتومات أحادي البوتاسيوم	622
	ثاني-ل-جلوتامات الكالسيوم	623
	ل-جلوتامات أحادي الأمونيوم	624
	ثنائي ل-جلوتامات المغنسيوم	625
	حمض جوانيلك، 5'-	626
	جوانيلات 5'-ثنائي الصوديوم	627
	جوانيلات 5'-ثنائي البوتاسيوم	628
	جوانيلات 5'-ثنائي الكالسيوم	629
	حمض أنوسينك، 5'-	630
	أنوسينات - ثنائي الصوديوم 5'-	631

المستوى الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
	أنوسينات البوتاسيوم 5'-	632
	أنوسينات الكالسيوم 5'-	633
	ريبونيكوتيدات الكالسيوم 5'-	634
	ريبونيكوتيدات ثنائي الصوديوم 5'-	635
	مالتول	636
	إيثيل مالتول	637
مواد حافظة		
	حمض السوربيك	200
1 000 ملغ/كغ كحمض السوربيك	سوربات الصوديوم	201
	سوربات البوتاسيوم	202
	سوربات الكالسيوم	203
	حمض البنزويك	210
300 ملغ/كغ كحمض البنزويك	بنزوات الصوديوم	211
	بنزوات البوتاسيوم	212
	بنزوات الكالسيوم	213
	نيسين	234
500 ملغ/كغ		
مثبتات ومثخنات		
ممارسات التصنيع الجيدة	كربونات الكالسيوم	(i)170
ممارسات التصنيع الجيدة	سترات ثلاثي الصوديوم	(iii)331
	حمض الفوسفوريك	338
	فوسفات ثنائي هيدروجين الصوديوم	(i)339
	فوسفات هيدروجين ثنائي الصوديوم	(ii)339
	فوسفات ثلاثي الصوديوم	(iii)339
	فوسفات ثنائي هيدروجين البوتاسيوم	(i)340

المستوى الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
نسبة 10 في المائة من الجوامد اللبنية الخالية من الدهون لشرب الدوغ (الملح غير مشمول)	فوسفات هيدروجين ثنائي البوتاسيوم	(ii)340
	فوسفات ثلاثي البوتاسيوم	(iii)340
	فوسفات ثنائي هيدروجين الكالسيوم	(i)341
	فوسفات هيدروجين الكالسيوم	(ii)341
	فوسفات ثلاثي الكالسيوم	(iii)341
	فوسفات ثنائي هيدروجين الأمونيوم	(i)342
	فوسفات هيدروجين ثنائي الأمونيوم	(ii)342
	فوسفات ثنائي هيدروجين المغنسيوم	(i)343
	فوسفات هيدروجين المغنسيوم	(ii)343
	فوسفات ثلاثي المغنسيوم	(iii)343
	ثنائي فوسفات ثنائي صوديوم	(i)450
	ثنائي فوسفات ثلاثي صوديوم	(ii)450
	ثنائي فوسفات رباعي الصوديوم	(iii)450
	ثنائي فوسفات رباعي البوتاسيوم	(v)450
	ثنائي فوسفات ثنائي الكالسيوم	(vi)450
	ثنائي فوسفات ثنائي هيدروجين الكالسيوم	(vii)450
	ثلاثي فوسفات خماسي الصوديوم	(i)451
	ثلاثي فوسفات خماسي البوتاسيوم	(ii)451
	بوليفوسفات الصوديوم	(i)452
	بوليفوسفات البوتاسيوم	(ii)452
	بوليفوسفات الكالسيوم والصوديوم	(iii)452
	بوليفوسفات الكالسيوم	(iv)452
	بوليفوسفات الأمونيوم	(v)452
فوسفات العظم	542	
ممارسات التصنيع الجيدة	حمض الجينيك	400
	ألجينات الصوديوم	401

المستوى الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي	
	ألجينات البوتاسيوم	402	
	ألجينات الأمونيوم	403	
	ألجينات الكالسيوم	404	
	ألجينات غليكول البروبيلين	405	
	أغار	406	
	الكراجينان	407	
	طحلب أوكيما البحري المجهز	407a	
	صمغ الخروب	410	
	صمغ الغوار	412	
	صمغ تراغاكاث	413	
	الصمغ العربي	414	
	صمغ الزانثان	415	
	صمغ الكارايا	416	
	صمغ التارا	417	
	صمغ الجيلان	418	
	دقيق كونيحاك	425	
	أنواع البكتين	440	
	5 ملغ/كغ	سيكلوديكسترين، -بيتا	459
ممارسات التصنيع الجيدة	السليولوز ذو البلورات المجهرية (هلام السليولوز)	(i)460	
	مسحوق السليولوز	(ii)460	
	سليولوز الميثيل	461	
	سليولوز الهيدروكسيروبيل	463	
	سليولوز ميثيل الهيدروكسيروبيل	464	
	سليولوز إيثيل الميثيل	465	
	سليولوز كاربوكسيمثيل الصوديوم (صمغ السليولوز)	466	
	سليولوز هيدروكسيثيل الإيثيل	467	

المستوى الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
	سليولوز كربوكسي ميثيل الصوديوم الشبكي (صمغ السليولوز المترايط)	468
	سليولوز كربوكسيميثيل الصوديوم، محلاًماً انزيمياً (صمغ السليولوز، محلاًماً انزيمياً)	469
	أملاح الأحماض الميرستيكية والبالمائية والاستيرية، مع أمونيا وكالسيوم وبوتاسيوم وصوديوم	(i)470
	أملاح حمض الزيت مع كالسيوم وبوتاسيوم وصوديوم	(ii)470
	أنواع الجليسيريد الأحادية والثنائية للأحماض الدهنية	471
	استرات الجليسرول لحمض الخليك والدهون	472a
	استرات الجليسرول لحمض اللينيك والحمض الدهني	472b
	استرات حامض الخليك والأحماض الدهنية للجليسرول	472c
	كلوريد البوتاسيوم	508
	كلوريد الكالسيوم	509
	كلوريد المغنسيوم	511
	متعدد سكر العنب	1200
	أنواع الدكسترين - نشا محمص	1400
	نشا معالج بالحمض	1401
	نشا معالج بالقلويات	1402
	نشا مبيض	1403
	نشا مؤكسد	1404
	أنواع النشا المعالجة بالأنزيمات	1405
	فوسفات أحادي النشا	1410
	فوسفات ثنائي النشا	1412
	فوسفات ثنائي النشا الفوسفاتي	1413
	فوسفات ثنائي النشا المؤستل	1414
	أسيئات النشا	1420
	دهنات ثنائي النشا المؤستلة	1422

المستوى الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
	نشا الهيدروكسيروبيل	1440
	فوسفات ثنائي نشا الهيدروكسيروبيل	1442
	سوكسينات أوسيتينول صوديوم النشا	1450
	النشا المؤكسد المؤستل	1451

2-4 المنكهات

ينبغي للمواد المستخدمة في شراب الدوغ التي تشملها هذه المواصفة أن تمتثل للخطوط التوجيهية الخاصة باستخدام المنكهات (CAC/GL 66-2008).

5- الملوثات

1-5 يمثل الحليب المستخدم لصناعة المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للمستويات القصوى للمواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CODEX STAN 193-1995).

2-5 ويمثل الحليب المستخدم في صناعة المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات العقاقير البيطرية والمبيدات التي حددتها هيئة الدستور الغذائي.

6- النظافة العامة

1-6 يوصى بأن يتم إعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقا للأقسام ذات الصلة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969) ومدونة السلوك لممارسات النظافة الخاصة بالحليب ومشتقاته (CAC/RCP 57-2004) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات السلوك الخاصة بالنظافة العامة ومدونات السلوك الأخرى.

2-6 ينبغي أن تمتثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقا للمبادئ والخطوط التوجيهية الخاصة بوضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية في الأغذية (CAC/GL 21-1997).

يمثل الحد الأقصى للكائنات الحية الدقيقة الملوثة في شراب الدوغ للكميات المحددة في الجدول أدناه:

الحد الأقصى: 100	مجموع الفطريات والخمائر (وحدات تجرثم/غ) ⁽¹⁾
الحد الأقصى: 10	جرثيم قولونية (وحدات تجرثم/غ)
صفر	بكتيريا اشيتريا كولي (E. coli) (وحدات تجرثم/غ)
صفر	المكورة العنقودية (وحدات تجرثم/غ)

⁽¹⁾ لا ينطبق هذا الحكم على تخمير أنواع الدوغ المكربنة أو عندما تستخدم الخمائر ككائنات دقيقة مطلوبة.

7- التعبئة والتخزين

1-7 ينبغي تعبئة المنتج في عبوات تحافظ على الجودة الصحية للغذاء وعلى مواصفاته الأخرى.

2-7 يستحسن أن يتم تخزين شراب الدوغ (بعد التخمير) في البرادات.

8- التوسيم

بالإضافة إلى أحكام المواصفة العامة للدستور الغذائي لتوسيم الأغذية المعبأة (CODEX STAN 1-1985) والمواصفة العامة لاستخدام مصطلحات الألبان (CODEX STAN 206-1999)، تنطبق الأحكام المحددة التالية:

1-8 اسم الغذاء

1-1-8 يطلق على هذا الغذاء تسمية "الدوغ".

2-1-8 وتستخدم أوصاف "مكربن/غير مكربن" و/أو "معالج حراريا/غير معالج حراريا" بالاشتراك مع كلمة "الدوغ". وبالنسبة إلى الدوغ المكربن، يستخدم مصطلح "التخمير" أو "الحقن" قبل كلمة "مكربن" في تسمية المنتج من أجل الإشارة إلى مصدر الكربنة.

3-1-8 وتستخدم تسمية "الدوغ المنكه" كاسم للمنتج في حال إضافة أية مادة منكهة.

4-1-8 وحين تدمج الكائنات الدقيقة المعينة حيويًا في الدوغ، يجوز استخدام كلمة "المعينات الحيوية" في مكان ما على بطاقة المنتج.

5-1-8 وبالنسبة إلى مسحوق الدوغ، يتم إدراج عبارة "مسحوق الدوغ" أو "دوغ مجفف" في بطاقة التوسيم.

2-8 إعلان المحتوى من الدهون

في حال اعتبر إغفال المعلومة بمثابة تضليل للمستهلك، يتم إعلان محتوى الحليب من الدهون بطريقة مقبولة في بلد البيع للمستهلك النهائي، إما (1) كنسبة مئوية من الكتلة أو الحجم وإما (2) بالغرام في كل حصة مستهلكة بحسب ما هو محدد في بطاقة التوسيم الغذائية، بشرط ذكر عدد الحصص. ويجوز استخدام عبارة "خال من الدسم" كلما كان محتوى المنتج النهائي من دهون الحليب أقل من 0.2 في المائة (كتلة/كتلة).

3-8 توسيم حاويات البيع بالجملة

إنّ المعلومات التي ينص عليها القسم 8 من هذه المواصفة والفقرات 4-1 إلى 4-8 من المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة، وإذا دعت الحاجة، تعليمات التخزين، تُذكر إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة باستثناء اسم المنتج وتعريف المنتج النهائي واسم وعنوان المصنّع، أو المعبئ أو الموزع أو المستورد، وكذلك تعليمات التخزين. غير أنه يمكن الاستعاضة عن تعريف المنتج النهائي واسم وعنوان المصنّع أو المعبئ أو الموزع أو المستورد بعلامة تعريف، شرط أن يتم التعرف على هذه العلامة بوضوح مع المستندات المصاحبة.

9- أساليب التحليل وأخذ العينات

للتحقق من الامتثال لهذه المواصفة، تستخدم أساليب التحليل وأخذ العينات الخاصة بالألبان المخمرة حسبما هو وارد في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CODEX STAN 234-1999) ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.

المرفق الثاني

قائمة بالمشاركين

Chair:

Amir M. Mortazavian,
Ph.D. (Dairy & Probiotic Specialist), Assistant Professor
Faculty of Nutrition Sciences, Food Science and Technology/
(National Nutrition and Food Technology Research Institute)
Shahid Beheshti University of Medical Sciences
Tel. +98 21 22376426
E-mail: mortazvn@sbmu.ac.ir
E-mail: mortazvn@yahoo.com

Iran

Khosrow Barazandegan
Secretary of national CCMMP in Iran
Organization: Standard Research Institute
Email: khosrowbarazandegan@yahoo.com

Seyed Ahmad Mirhadi
Chair of national CCMMP in Iran
Organization: Ministry of Jihad Agriculture
E-mail: samirhadi@yahoo.com

Leila Zinatbakhsh
Secretary, N.C.C of Iran
Member of the national
committee
Institute of Standards
and Industrial Research
of Iran
Tel: +98 21 88654059
E-mail:
codex_office@inso.gov.ir

Mehrnoosh Amjadi
Member of national committee, Research And
Development Management .
Iran Dairy Industries Co. (PEGAH)
E-mail: mehrnoush_amjadi@yahoo.com

Shahriyar Dabiryan
Member of national committee
(PEGAH) .Iran Dairy Industries Co
E-mail: dabirsh@yahoo.com

Ebrahim Asayesh
Member of national committee
Iran Dairy Industries Co. (PEGAH)
E-mail: asayesh@saradairy.co

Heshmatolah Razavi Mosavi
Member of CCMMP in Iran
Ministry of Health
E-mail: dr_razavi1029@yahoo.com

Hamid Sayehvand
Member of CCMMP in Iran
Ministry of Health
E-mail: hamidsayeh@yahoo.com

Hossein bakhtiyar moghadam
Iran dairy industries society
Member of national committee
E-mail: iran.dairygate@yahoo.com

Reza Bakeri
Iran dairy industries society
Member of national committee
E-mail: info@ir-dis.org

Iraq

Ahmed Saleh Sajet
Senior Scientific Researcher
Ministry Of Science and Technology Directorate of
Agriculture Research
Mobile: + 964 7713265057
Email: ahmedsalehsajet@yahoo.com

Syria

Syrian Arab organization for standardization and
(metrology) (SASMO)
IT center & Syrian Codex Contact Point
Email: sasmo@net.sy

United States of America

Kenneth Lowery
International Issues Analyst
United States Codex Office
Tel: +1 202 690 4042
Fax: +1 202 720 3157
Email: Kenneth.lowery@fsis.usda.gov

Observer organization

Ylfa international (Belgium)

Carine Lambert
Secretary General
Ylfa international (the Yoghurt and Live Fermented
(Milks Association
Email: c.lambert@ipaeurope.org

Special Observer**Palestine**

Aleem Jayyousi
(Palestine Standards Institution (PSI)
Ramallah, Palestine
Email: sjayyousi@psi.pna.ps

المرفق الثالث

توجيهات عامة عن تقديم التعليقات

بغية تيسير عملية تجميع وإعداد وثيقة تعليقات أكثر إفادَةً، يُطلب من الأعضاء والمراقبين، الذين لا يقوموا بذلك بعد، تقديم تعليقاتهم تحت العناوين التاليين:

(1) تعليقات عامة

(2) تعليقات محددة

وينبغي للتعليقات المحددة أن تتضمن إشارة إلى القسم ذي الصلة و/أو الفقرة ذات الصلة من الوثيقة التي يحيل إليها التعليق.

وحين يقترح إدخال تغييرات على فقرات محددة، يُطلب من الأعضاء والمراقبين تقديم اقتراحهم الخاص بالتعديلات مصحوباً بالأساس المنطقي ذي الصلة. وينبغي تقديم النصوص الجديدة بحروف سوداء داكنة تحتها خط والحذف بحروف يتوسطها خط.

وتيسيراً لعمل الأمانات في تجميع التعليقات، يُطلب من الأعضاء والمراقبين الامتناع عن استعمال الخط الملون/التظليل نظراً إلى أن الوثائق تطبع باللونين الأسود والأبيض والامتناع عن استعمال طريقة إبراز التغييرات التي قد تفقد عندما تنسخ/تلصق التعليقات في وثيقة موحدة.

وسعيّاً إلى التقليل من أعمال الترجمة وتوفير الورق، يُطلب من الأعضاء والمراقبين عدم استخراج النسخة الكاملة للوثيقة بل فقط أجزاء النصوص التي يتم تقديم اقتراح بتغييرها و/أو تعديلها