A

هيئة الدستور الغذائي

منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة
منظمة الصحة العالمية

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

البند 10 من جدول الأعمال **CX/NE 19/10/13**

أكتوبر/ تشرين الأول 2019

برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

لجنة تنسيق الدستور الغذائي للشرق الأدنى المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

الدورة الحادية والعشرون

روما، إيطاليا، 11–15 نوفمبر/تشرين الثاني 2019

مشروع المواصفة الإقليمية لخليط الزعتر

(من إعداد لبنان)

1– معلومات أساسية

1–1 نظرت لجنة تنسيق الدستور الغذائي للشرق الأدنى المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية (لجنة التنسيق لإقليم الشرق الأدنى) في دورتها التاسعة (2017)، في مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة لخليط الزعتر، ووافقت على بعض التغييرات في النصّ وأشارت إلى الحاجة إلى تنقيح القسم المتعلق بأخذ العينات في انتظار المشورة التي ستسديها لجنة الدستور الغذائي المعنية بأساليب التحليل وأخذ العينات والتي ترتبط بالنماذج. واستنادًا إلى التقدّم المحرز، وافقت لجنة التنسيق لإقليم الشرق الأدنى في دورتها التاسعة على إحالة مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة لخليط الزعتر إلى هيئة الدستور الغذائي لاعتمادها عند الخطوة 5 خلال الدورة التاسعة للجنة تنسيق الدستور الغذائي. ووافقت اللجنة أيضًا على إنشاء مجموعة عمل إلكترونية يترأسها لبنان من أجل معالجة المسائل العالقة.[1]

2–1 وبالإضافة إلى اعتماد مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة عند الخطوة 5، أقرّت أيضًا هيئة الدستور الغذائي في دورتها الأربعين (عام 2017) اقتراحات اللجنة التنفيذية في دورتها الثالثة والسبعين (2017) القاضية بتعديل السنة المستهدفة لإنجاز العمل على هذه المواصفة حتى عام 2019.[2]

---

[1] الفقرة 66(و) من الوثيقة REP17/NE.

[2] الفقرة 153 (7) من الوثيقة REP17/CAC.

2- مجموعة العمل الإلكترونية والمسائل التي تم النظر فيها

2-1 بسبب قضايا متعلقة بالاتصالات، لم يكن من الممكن عملياً عقد اجتماع لمجموعة العمل الإلكترونية. ولكنّ لبنان قد أجرى استعراضًا لمشاريع المواصفات والمسائل التي أثيرت في الدورة التاسعة للجنة التنسيق لإقليم الشرق الأدنى، وأعدّ المزيد من الإيضاحات بشأن هذه المسائل لتنظر فيها لجنة التنسيق لإقليم الشرق الأدنى في دورتها العاشرة. واستنادًا إلى ذلك، تم اقتراح بعض التغييرات على مشروع المواصفة.

2-2 وطلبت لجنة التنسيق لإقليم الشرق الأدنى في دورتها التاسعة إيضاحات بشأن عدم الاتساق المحتمل الوارد بين الحد الأقصى لحمض الستريك في القسم الرابع، ونسبة حامض الماليك / حمض الستريك في القسم 3؛ والاختلاف بين مستوى حمض الستريك المحدد في القسم 4 والمستوى المقترح خلال الدورة الثامنة للجنة التنسيق لإقليم الشرق الأدنى (بين 2 و4 في المائة)، مشيرةً إلى أنّ مثل هذه الزيادة قد تؤدي إلى ممارسات مخادعة.

2-3 وفي هذا الصدد، أظهر تحليل بيانات الدراسة التجريبية التي أجرتها اللجنة الاقتصادية والاجتماعية لغربي آسيا للسماق (20 عينة)[3] أن حمض الماليك وحمض الستريك من بين الأحماض العضوية الرئيسية في السماق. وبناءً عليه، تم اعتبار أن نسبة حمض الماليك إلى حمض الستريك في خليط الزعتر قد يكون مؤشرا للدلالة على استخدام السماق و/أو حمض الستريك كعامل للتحمّض. وأظهرت البيانات أنّ في الفئتين الأولى والثانية لخليط الزعتر (**خليط الزعتر الممتاز وخليط الزعتر الإكستر**) حيث لا يُسمح باستخدام حمض الستريك الاصطناعي، كان الحدّ الأدنى لنسبة حمض الماليك إلى حمض الستريك في جميع عينات السماق التي جرى تحليلها 9.64 (10 تقريبًا). وبالتالي، فقد تم اتخاذ نسبة 10 كحد أدنى (الجدول 1). وفي ما يتعلق بالفئة الثالثة أي **خليط الزعتر العادي** (الذي يحتوي على نسبة 5 في المائة على الأقل من السماق، وحيث يُسمح بإضافة نسبة 4 في المائة كحد أقصى من حمض الستريك)، ستؤدي إضافة حمض الستريك إلى تقليل نسبة حمض الماليك إلى حمض الستريك. وتم احتساب الحد الأدنى لنسبة حمض الماليك إلى حمض الستريك (0.14) المحدد في هذه المواصفة استنادًا إلى العملية الحسابية التالية:

- إنّ خليط الزعتر الذي يحتوي على نسبة 5 في المائة من السماق، يتضمن نسبة 0.08 في المائة من حمض الستريك ونسبة 0.55 في المائة من حمض الماليك.
- إن خليط الزعتر الذي يحتوي على نسبة 4 في المائة من حمض الستريك الاصطناعي، يتضمن نسبة 3.8 في المائة من حمض الستريك النقي (على افتراض أنّ حمض الستريك نقي بنسبة 95 في المائة).
- وبناءً عليه، تكون نسبة حمض الماليك / حمض الستريك= 0.55/ (3.8+0.08) = 0.14 في المائة. ولذلك، وبهدف ضمان إضافة نسبة 5 في المائة على الأقل من السماق الطبيعي، ينبغي أن تكون نسبة حمض الماليك إلى حمض الستريك أعلى من 0.14.

2-4 وبما أنّ السماق يضاف إلى خليط الزعتر لإعطاء طعم حامض قوي، يمكن في بعض الحالات، استبداله بحمض الستريك الاصطناعي بإضافته إلى عوامل ملوّنة لجعله يبدو كالسماق. وبما أن كمية حمض الماليك في السماق الطبيعي

[3] جرت الدراسة في الفترة الممتدة بين العامين 2009 و2011.

أكبر من كمية حمض الستريك (النسبة أكبر من 10)، ستؤدي إضافة حمض الستريك إلى تقليل هذه النسبة. وبناءً عليه، تتيح نسبة حمض الماليك إلى حمض الستريك الكشف عن الممارسات الخادعة التي تستند إلى إضافة حمض الستريك والعوامل الملوّنة إلى خليط الزعتر الممتاز أو الاكسترا، أو إلى إضافة نسبة تتجاوز 4 في المائة من حمض الستريك في خليط الزعتر العادي. وإذا كانت نسبة حمض الماليك إلى حمض الستريك أقل من 0.14، ثمة غش محتمل بإضافة حمض الستريك بنسبة
تتجاوز 4 في المائة. ولأغراض التوضيح، تم استبدال الحصص بالنسب في جدول المكوّنات التالي:

الجدول 1: نتائج تحليل عيّنات السماق العشرين لحمض الماليك وحمض الستريك

العينات	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
حمض الماليك (غ/كلغ)	184	110	143	236	190	178	208	212	199	183	214	194	180	196	199	201	166	391	170	207
حمض الستريك (غ/كلغ)	14.2	4.4	14.8	11.7	10.1	12.4	9.8	9.5	12.3	4.4	16.1	12.4	14.9	14.9	4.2	10.1	3.7	14.4	1.2	2.8
نسبة حمض الماليك/حمض الستريك	13	25	9.64	20.2	18.8	14.4	21.2	22.3	16.2	41.5	13.3	15.7	12.1	13.2	47.3	19.9	44.9	27.2	141	73.8

2-5 وعلى النحو الذي أشارت إليه لجنة التنسيق لإقليم الشرق الأدنى في دورتها التاسعة، لا يُسمح باستخدام أي مواد مضافة إلى الأغذية في خليط الزعتر الممتاز والاكسترا. أما في خليط الزعتر العادي، فإنّ حمض الستريك هو المادة الوحيدة المنظمة للحموضة المسموح باستخدامها. ويُسمح باستخدام حمض الستريك في هذه الحالة، لأن بعض أنواع السماق من أصول معينة فيها مستويات حموضة أقل من غيرها (حجم إنتاجها أقل وسعرها أعلى بكثير)، ولهذا السبب، يضاف حمض الستريك في بعض الأحيان. إنّها الممارسة الشائعة في لبنان. وتساوي نسبة 4 في المائة 40 غرامًا من حمض الستريك في كيلوغرام واحد من خليط الزعتر العادي (أي 000 40 ملغ لكل كيلوغرام). وقد تم تنقيح هذه المواصفة لإبراز ذلك.

2-6 بما أنّ العمل جارٍ في اللجنة المعنية بأساليب التحليل وأخذ العينات لوضع نماذج أخذ العينات، فلا يمكن استكمال القسم 8 في الوقت الراهن.

2-7 بالإضافة إلى ذلك، أجري عدد من التعديلات على مشروع المواصفة بغرض التوضيح. ويعرض المرفق 1 جميع التعديلات مع إبراز التغييرات.

3- الاستنتاجات والتوصيات

3-1 يوصي لبنان بأن تنظر لجنة التنسيق لإقليم الشرق الأدنى في دورتها العاشرة في مشروع المواصفة لخليط الزعتر على النحو الوارد في المرفق الأول.

المرفق الأول

مشروع مواصفة إقليمية مقترحة بشأن خليط الزعتر

1- النطاق

تحدد هذه المواصفة المتطلبات والخصائص الواجب توافرها في خليط الزعتر (الصعتر، السعتر) المعد للاستهلاك البشري والمستخدم في إعداد العديد من الأغذية مثل المناقيش اللبنانية، وغير ذلك.

2- الوصف

2-1 التعريف

2-1-1 خليط الزعتر

هو الخليط المكون من الزعتر الخام والزعتر العريض الأوراق، على نحو ما هو محدد أدناه، وقشر السماق وبذور السمسم والذي يجوز أن تُضاف إليه مكونات أخرى ، ويجوز أن تضاف المكونات الأخرى. ويكون التصنيف كما هو موضح في القسم 2-2.

2-1-2 الزعتر الخام

هو أزهار وأوراق النباتات البرية والمزروعة التالية التي تكون مفتّتة بطريقة يدوية أو ميكانيكية ~~شرط ألاّ~~من غير أن تكون مسحوقةً.

- *Origanum* spp.
- *Thymbra* spp.
- *Thymus* spp.
- *Satureja* spp.

2-1-2-1 *الزعتر الخام العريض الأوراق*

يسمى الزعتر الخام زعترا خاما عريض الأوراق عندما يتكون من أزهار و/أو أوراق الزعتر العريض الأوراق البري أو المزروع، أي جنس المردقوس السوري (Organicum syriacum) (بنسبة 75 في المائة على الأقل) أو يشكل مزيجا (بنسبة 25 في المائة كحد أقصى) من الأزهار أو الأوراق من الأصناف التالية، التي تكون مفتّتة بطريقة يدوية أو ميكانيكية ~~شرط ألاّ~~من غير أن تكون مسحوقةً.

- *Origanum ehrenbergii*
- *Thymbra spicata*
- *Coridothymus capitatus*
- *Thymus syriacus*
- *Satureia thymbra*

2–2 التصنيف

يُصنّف خليط الزعتر على النحو التالي:

2–2–1 خليط الزعتر "الممتاز"

يتكون على الأقلّ من 25 في المائة من الزعتر الخام العريض الأوراق المخلوط حصريا ببذور السمسم وقشر السماق، مع إمكانية إضافة الملح بحدّ أقصى لا يتعدى نسبة 6 في المائة.

2–2–2 خليط الزعتر "الاكسترا"

يتكون من 20 في المائة على الأقلّ من الزعتر الخام العريض الأوراق المخلوط ببذور السمسم وقشر السماق، مع إمكانية إضافة بذور ومكسرات وبهارات وتوابل وكذلك الملح بحدّ أقصى لا يتعدى نسبة 6 في المائة.

2–2–3 خليط الزعتر "العادي"

يتكون من 15 في المائة على الأقلّ من الزعتر الخام العريض الأوراق المخلوط ببذور السمسم وقشر السماق التي ينبغي أن تضاف بنسبة 5 في المائة على الأقل، بالإضافة إلى المكونات الممكنة التالية: حبوب بقولية، وحبوب وأعشاب عطرية، وتوابل، وبهارات (مثل الكمون...)، ودبس الرمان، وزيت نباتي، ومكسرات، ونخالة القمح، وقشر بذور السمسم، شريطة استيفائها كافة لممارسات التصنيع الجيدة، مع إمكانية إضافة الملح بحدّ ~~لا يتعد~~أقصى ~~نسبة~~ نسبته 7 في المائة وحمض الستريك بحد أقصى نسبتها 4 في المائة ~~كحد أقصى~~، شرط أن يُذكر ذلك على بطاقة التوسيم.

2–2–4 الأشكال

ينبغي السماح بأي شكل للمنتج شرط استيفائه للمتطلبات ذات الصلة الواردة في هذه المواصفة، ويرد وصف مناسب للمنتج في بطاقة التوسيم لضمان عدم تضليل المستهلكين أو ارتباكهم.

3– التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

3–1 التركيبة

3–1–1 المكونات الأساسية

يكون الزعتر الخام حسبما هو وارد في القسم 2–1–2 أعلاه.

3–1–2 المكونات الاختيارية

- حبوب بقولية
- حبوب
- أعشاب متطايرة
- توابل وبهارات (مثل الكمون، ...)
- دبس الرمان
- زيت نباتي

- مكسرات
- نخالة القمح

3–2 عوامل الجودة

3–2–1 الطعم واللون

- يجب أن تكون للزعتر الذي يتضـــمنه المنتج نكهة ورائحة خاصـــة وأن يكون خالياً من أي روائح ونكهات غريبة، بما في ذلك الزنخ والتعفن، وكذلك من أي مواد دخيلة.
- يجب أن يكون للمنتج لون طبيعي واتساق نموذجي لهذا النوع من المنتجات.

3–2–2 الخصائص الكيميائية والفيزيائية

3–2–2–1 المتطلبات والخصائص

3–2–2–1–1 *المتطلبات العامة*

يجب مراعاة الخصائص التالية في خليط الزعتر:

- تكون المكونات المستخدمة في إعداد خليط الزعتر متوافقة مع مواصفات الدستور الغذائي المقابلة لها.
- ويكون خالياً من الحشـرات والعناكب الحية، وخالياً عملياً مما يُرى من العفن والحشـرات الميتة وأجزائها ومن التلوث بنفايات القوارض والطيور والحلزون (~~و~~قد يسـتعمل التكبير للكشـف في بعض الحالات، وينبغي الإشـارة إلى قوة التكبير المستخدمة ~~على أن تحدد قوة التكبير إذا تجاوزت عشرة أضعاف، ويسجل ذلك~~ في تقرير نتائج الاختبار).
- لا يكون المنتج النهائي في شـكل مسـحوق لضـمان التعرّف على مكوّناته الأسـاسـية بالفحص المجهري (الأوراق، الأزهار، القش...) أو ضـمان أن تكون مرئية بالعين المجرّدة، لتفادي الغش وإخفاء الشـوائب فيه، ولضـمان الحفاظ على مسـتويات أعلى من الزيوت المتطايرة. ويجب على القش، إذا وجد، ألّا يكون أطول من 10 ملم وألاّ يتجاوز قطره 2 ملم، ويجب ألا يمثل أكثر من 5 في المائة (كتلة/كتلة) من المنتج.
- وإن أي مواد غريبة ذات مصدر غير نباتي موجودة في المنتج، مثل الحصى والتراب والرمل والغبار وغير ذلك، أو ذات مصدر نباتي غير غذائي، مثل الخشب والأوراق اليابسة وغير ذلك، يجب ألاّ تمثل أكثر من 1 في المائة (كتلة/كتلة) من المنتج.

3-2-2-1-2 *المتطلبات الكيميائية*

يجب أن يراعي الزعتر وخليط الزعتر المتطلبات الكيميائية التالية، كما هو مشار إليه في الجدول 1:

الجدول 1: المتطلبات الكيميائية

الخصائص		المتطلبات		
		خليط الزعتر الممتاز	خليط الزعتر الاكسترا	خليط الزعتر العادي
الحد الأقصى لنسبة الرطوبة (كتلة/كتلة)		12	12	12
الحد الأقصى لإجمالي نسبة ملح الطعام (كتلة/كتلة بالاستناد إلى المادة الجافة)		6	6	7
الحد الأقصى لإجمالي نسبة الرماد، باستثناء الملح (كتلة/كتلة بالاستناد إلى المادة الجافة)*		7	7	7
الحد الأقصى لإجمالي نسبة الرماد (كتلة/كتلة بالاستناد إلى المادة الجافة)		14	14	15
الحد الأقصى لنسبة الرماد غير القابل للذوبان في الحمض (كتلة/كتلة بالاستناد إلى المادة الجافة)		1	1	1
الحد الأقصى لنسبة الألياف الخام (كتلة/كتلة بالاستناد إلى المادة الجافة)		16	15	37
الحد الأدنى لنسبة الزيوت المتطايرة (ميليلتر/100غ بالاستناد إلى المادة الجافة)		0.37	0.13	0.1
الحد الأقصى لعدد فائق الأكسيد		–	–	10 مل من أوكسجين فائق الأكسيد /كلغ من الزيت
الحد الأدنى من نسبة حمض الماليك/ حمض الستريك		10	10	0.14
المكونات الأساسية الزيوت المتطايرة	الكارفاكرول + الثيمول	أكثر من 70 في المائة	أكثر من 85 في المائة	أكثر من 85 في المائة
	–السيمين والغاما تربينين وزيوت متطايرة أخرى	أقل من 30 في المائة		

4– المواد المضافة إلى الأغذية

1–4 الزعتر الخام وخليط الزعتر "الممتاز" وخليط الزعتر "الاكسترا"

لا يسمح بأي مواد مضافة إلى الأغذية.

2–4 خليط الزعتر "العادي"

يسمح فقط بالمادة التالية المضافة إلى الأغذية:

الرقم الخاص بنظام الترقيم الدولي	اسم المادة المضافة إلى الأغذية	الحد الأقصى
منظِّمات الحموضة		
330	حمض الستريك	4-40 مغ/كلغ

5– الملوثات

1–5 تمتثل المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للمستويات القصوى المحددة في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CODEX STAN 193-1995).

2–5 تمتثل المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات التي حددتها هيئة الدستور الغذائي.

6– النظافة الصحية

1–6 يوصى بأن يتم إعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة من *المبادئ العامة لنظافة الأغذية* (CAC/RCP 1-1969)، وغيرها من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة على غرار مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات.

2–6 ينبغي للمنتجات أن تمتثل لأية معايير ميكروبيولوجية موضوعة وفقًا *للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية* (CAC/GL 21-1997).

7– التوسيم

يجب توسيم المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة وفقاً *للمواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة* (CODEX STAN 1-1985). وأي مطالبات صحية تكون وفقاً *للخطوط التوجيهية المتعلقة باستخدام التنويه الصحي والتنويه بالعناصر المغذية* (CAC/GL 23-1973) عند الضرورة. وبالإضافة إلى ذلك، تنطبق الأحكام المحددة التالية:

1–7 اسم المنتَج

1–1–7 خليط الزعتر (الصعتر، السعتر)

2–1–7 يشار إلى التصنيف وفقاً للقسم 2–2 بجانب اسم المنتج.

7–1–3 يجوز ظهور كلمة "بلدي (محلي)" بجانب الاســـم إذا كان خليط الزعتر يتكون من مجموعة متنوعة من الزعتر الخام–البري أو المزروع– التي لها نفس بلد المنشأ.

7–2 توسيم العبوات غير المعدّة للبيع بالتجزئة

يجب توفير المعلومات الخاصة بالعبوات غير المعدّة للبيع بالتجزئة إما على العبوة نفسها أو في وثائق مصاحبة لها، باستثناء اسم المنتج، ورقم الشحنة، واسم وعنوان المصنِّع أو المعبّئ أو الموزع أو المستورد، إلى جانب تعليمات التخزين، التي يجب أن ترد كلّها على العبوة. غير أنه يمكن استبدال رقم الشحنة، واسم وعنوان المصنِّع أو المعبّئ أو الموزع أو المستورد بعلامة تعريفية شريطة أن يكون من الممكن التعرف بوضوح على هذه العلامة مع الوثائق المصاحبة للمنتج.

8– أساليب التحليل وأخذ العينات

8–1 أساليب التحليل

الأحكام	الأسلوب
الحموضة	935.57 AOAC
حمض الستريك المضاف	يحدد محتوى حمض الستريك المضاف عن طريق اختبار الأحماض العضوية التالية: حمض الماليك وحمض الستريك من خلال تطبيق أسلوب الاستشراب السائلي عالي الأداء وحساب نسبة حامض الماليك / حمض الستريك التي يجب ألا تقل عن 1/10 (حمض الماليك عشر مرات حمض الستريك). ويتم استخراج حمض الماليك من قشر السماق وبمقارنة النتيجة إلى النسبة، يمكن حساب كمية حمض الستريك المضافة.
كلوريد الصوديوم	AOAC Official Method 960.29
الرطوبة	AOAC 925.10
إجمالي الرماد	923.03 AOAC
الرماد غير القابل للذوبان في الحمض	941.12 AOAC
الألياف الخامة	AOAC 962.09
الزيوت المتطايرة	ISO 1984:6571
الرماد غير القابل للذوبان في الماء	ISO 929: 1980
عدد فائق الأكسيد	AOAC 965.33

8–2 خطط أخذ العينات

توضع لاحقاً