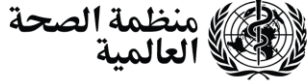


هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org
CL 2017/08-NE

مايو/أيار 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:

مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة للزعتر

الموعد النهائي:

لا تعليقات مطلوبة

معلومات أساسية

- 1- أشارت لجنة التنسيق للشرق الأدنى المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، في دورتها الثامنة (يونيو/حزيران 2015)، إلى الدعم العام لوضع مواصفة إقليمية لخليط الزعتر. ولذلك، وافقت اللجنة على الإبقاء على هذا المنتج باعتباره مواصفة إقليمية وعلى إنشاء مجموعة عمل إلكترونية بقيادة لبنان وتعمل باللغتين الإنكليزية والعربية لإعداد نسخة منقحة من مشروع المواصفة المقترحة لكي تنظر فيها خلال دورتها المقبلة بهدف إكمالها واعتمادها بشكل نهائي خلال الدورة الأربعين لهيئة الدستور الغذائي في عام 2017. ولهذا، أعادت اللجنة المواصفة لمواصلة بلورتها وإبداء التعليقات عليها والنظر فيها في دورتها المقبلة¹.
- 3- ولم يجرِ تعميم المواصفة لإبداء التعليقات عليها بسبب تلقيها في وقت متأخر. وهي ترد في المرفق بهذه الوثيقة لكي تنظر فيها اللجنة.
- 4- وستقوم اللجنة بدراسة المواصفة في إطار البند 9 من جدول الأعمال.

الملحق

خليط الزعتر (الزعتر المحوَج)

1. المجال

تحدد هذه المواصفة القياسية المتطلبات والخصائص الواجب توافرها في خليط الزعتر المعد للاستهلاك البشري المباشر، والذي يستعمل في عدة تحضيرات غذائية (كالمنقوشة اللبنانية إلخ...)،

2. الوصف

1.2 تعريف المنتج

1.1.2 خليط الزعتر

هو الخليط المكوّن من الزعتر الخام أو الزعتر العريض الخام لمعرّفين ادناه وقشر ثمار السماق وبذور السمسم الذي قد يضاف إليه مكونات أخرى. ويصنف خليط الزعتر وفقاً لما هو وارد في البند رقم 4.

2.1.2 الزعتر الخام

هو زهر و/أو أوراق من الاجناس البرية والمزروعة التالية والتي تكون مفتّنة يدوياً أو ميكانيكياً شرط ألا تكون مسحوقة:

.Origanum sp

.Thymbra sp

.Thymus sp

.Satureja sp

ويسمى الزعتر الخام بالزعتر العريض الخام عندما يكون مكوناً من زهر و/أو أوراق من الزعتر العريض البرّي أو المزروع نوع *Origanum syriacum* (على الأقلّ بنسبة 75%) و/أو مخلوط (بنسبة 25% كحدّ اقصى) من زهر وأوراق الانواع التالية والتي تكون مفتّنة يدوياً أو ميكانيكياً شرط ألا تكون مسحوقة:

Origanum ehrenbergii

Thymbra spicata

Coridothymus capitatus

Thymus syriacus

Satureja thymbra

2.2 تصنيف المنتج

يصنف خليط الزعتر كالتالي:

1.2.2 خليط زعتر ممتاز

يتكون على الأقلّ من 25% من الزعتر العريض الخام مخلوط فقط مع: بذور السمسم وقشر ثمار السماق، ويمكن إضافة الملح بحدّ لا يتعدى 6%.

2.2.2 خليط زعتر اكسترا

يتكون على الأقلّ من 20% من الزعتر الخام أو من الزعتر العريض الخام مخلوط مع: قشر ثمار السماق، بذور السمسم، ويمكن إضافة حبوب غذائية، مكسرات، بهارات وتوابل، كما يمكن إضافة الملح بحدّ لا يتعدى 6%.

3.2.2 خليط زعتر عادي

يتكون على الأقلّ من 15% من الزعتر العريض الخام أو من الزعتر الخام مخلوط مع بذور السمسم وقشر ثمار السماق الذي يجب أن يضاف بحد أدنى 5% كما يمكن إضافة المكونات التالية: بقوليات، حبوب وأعشاب عطرية، بهارات وتوابل (كمّون...) دبس الرمان، زيت نباتي، مكسرات، نخالة القمح وقشر السمسم شرط أن تستوفي شروط التصنيع الجيد. ويمكن إضافة الملح بحدّ لا يتعدى 7%، وحمض الستريك بحدّ أقصى 4% شرط أن يذكر على بطاقة المعلومات البيانية.

4.2.2 الأشكال

ينبغي السماح بأي شكل شرط ان يستوفي المنتج جميع المتطلبات ذات الصلة في هذه المواصفة وان يكون موصوفا على بطاقة التوسيم بشكل كاف تجنباً لتضليل المستهلك او ارباكه.

3- التركيبة الاساسية وعوامل الجودة

1-3 التركيبة

1-1-3 المكونات الاساسية

الزعتر الخام كما هو معرف في البند 2.1.2 اعلاه.

2-3 المكونات الاختيارية

- قشر ثمار السماق
- بذور السمسم
- بقوليات،
- حبوب
- أعشاب عطرية،
- بهارات وتوابل (كمّون...)
- دبس الرمان،
- زيت نباتي،
- مكسرات،
- نخالة القمح

3-3 معايير الجودة

1-3-3 النكهة واللون

- يجب أن يكون المنتج ذا نكهة ورائحة مميزتين للزعتر وخلوياً من الروائح والنكهات الغريبة بما في ذلك التزنخ والعفن وخلوياً من اي مواد غريبة.
- يجب ان يكون المنتج ذات لون طبيعي ويمتلك قوام خاصة بالمنتج

2-1-3 الخصائص الكيميائية والفيزيائية 2-1-3-3 المتطلبات والخصائص

1-1-2-3-3 المتطلبات العامة

يجب أن تتوفر في خليط الزعتر الخصائص التالية:

- أن تكون جميع المواد الداخلة في تصنيع خليط الزعتر مطابقة لمواصفات الدستور الغذائي الخاصة بها.
- خلواً من الحشرات الحية والعناكب، وأن يكون خلواً عملياً بما يرى بالعين المجردة من العفن والحشرات الميتة وأجزائها ومن التلوث بنفايات القوارض والطيور والبزاق (وقد يستعمل التكبير للكشف في بعض الحالات، على أن تحدد قوة التكبير إذا تجاوزت عشرة أضعاف، ويسجل ذلك في تقرير نتائج الاختبار).
- ألا يكون المنتج النهائي لخليط الزعتر مطحوناً على شكل مسحوق لضمان التعرف على مكوناته الأساسية بالعين المجردة أو بالفحص المجهرى (أوراق، زهر، عيدان)، ولتفادي الغش واخفاء الشوائب فيه ولضمان الحفاظ على نسب أعلى من الزيوت العطرية. ويجب ألا يتعدى طول العيدان متى وجدت 10 ملم و قطرها 2 ملم، ويجب ألا تتعدى نسبتها 5% (كتلة/كتلة) من المنتج.
- ألا تتعدى نسبة المواد الغريبة ذات مصدر غير نباتي مثال: حصى، رمل، تراب، غبار الخ... أو ذات مصدر نباتي غير غذائي مثال: خشب، أوراق يابسة الخ...، نسبة 1% (كتلة/كتلة) من المنتج.

2-1-3-3-3 المتطلبات الكيميائية

يجب أن تتوفر في الزعتر وخليط الزعتر المتطلبات الكيميائية الواردة في الجدول رقم (1)

الجدول رقم (1): المتطلبات الكيميائية لخليط الزعتر

المتطلبات			الخصائص
خليط زعتر عادي	خليط زعتر اكسترا	خليط زعتر ممتاز	
12	12	12	الرطوبة، % (كتلة/كتلة) حداً أقصى
7	6	6	ملح الطعام الإجمالي % (كتلة/كتلة على أساس المادة الجافة) حداً أقصى
7	7	7	الرماد الإجمالي بدون الملح، % (كتلة/كتلة على أساس المادة الجافة) حداً أقصى *
15	14	14	الرماد الإجمالي، % (كتلة/كتلة على أساس المادة الجافة) حداً أقصى
1	1	1	الرماد غير الحلول في الحمض، % (كتلة/كتلة على أساس المادة الجافة) حداً أقصى
37	15	16	الألياف الخام، % (كتلة/كتلة على أساس المادة الجافة) حداً أقصى
0.1	0.13	0.37	الزيوت العطرية % (ملييلتر/100 غ على أساس المادة الجافة) حداً أدنى
10 ميلي مكافئ من أوكسيجين فوق أوكسيدي / كغ زيت	-	-	رقم فوق الأوكسيد حداً أقصى
0.14	10	10	نسبة حمض المالك الى حمض الستريك، حداً أدنى
أكثر من 85%	أكثر من 85%	أكثر من 70%	المركبات الأساسية للزيوت العطرية
		أقل من 30%	

4 الإضافات

- يسمح بإضافة حمض الستريك بحد أقصى 4% فقط في خليط الزعتر العادي وفق ممارسات التصنيع الجيد شرط ذكرها على بطاقة المعلومات البيانية بشكل واضح.
- يمنع إضافة جميع أنواع الملونات.

5 الملوثات

1-5 مخلفات مييدات الآفات

تمثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة مع الحدود القصوى لمخلفات مييدات الآفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي.

2-5 الملوثات المعدنية الأخرى

يمكن السماح بتواجدها في حدود لا تتجاوز ما يأتي بيانه في ما يلي:

العناصر	Elements	الحد الأقصى المسموح به (مغ/كغ)
الزرنيخ	Arsenic (As)	0.5
الرصاص	Lead (Pb)	0.3
كاديوم	Cadmium (Cd)	0.2

3-5 يجب ألا تتعدى المواد المشعة المستويات المسموح بها والمحددة في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CODEX STAN 193-1995).

6 النظافة

1-6 يوصى بأن يتم إعداد المنتجات التي تشملها هذه المواصفة ومناولتها طبقاً 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 أن تمتثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية الخاصة بوضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية في الأغذية (CAC/GL 21-1997).

7 التوسيم

يتم توسيم المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة طبقاً للمواصفة العامة لتوسيم الأغذية السابقة التغليف (CODEX STAN 1-1985). وينبغي أن تكون أي مطالبات صحيحة مطابقة للخطوط التوجيهية بشأن استخدام المطالبات المتعلقة بالتغذية والصحة (CAC/GL 23-1973) حسب الاقتضاء. وعلاوة على ذلك، تسري الأحكام المحددة التالية:

1-7 اسم المنتج

1-1-7 خليط الزعتر او زعتر محوَج
2-1-7 ينبغي ان يذكر التصنيف وفقاً للتصنيف الوارد في البند 2.2 الى جانب اسم المنتج
3-1-7 يمكن ذكر عبارة "بلدي" الى جانب الاسم عندما يكون خليط الزعتر معد من انواع الزعتر الخام التي مصدرها البلد ذاته سواء كانت برية أو مزروعة

2-7 بلد المنشأ

يجب التصريح عن اسم بلد منشأ المنتج/ و/او المادة الخام

3-7 توسيم حاويات البيع بالجملة

يجب توفير المعلومات حول حاويات البيع بالجملة إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة لها، ما عدا اسم المنتج، وتعريف الشحنة، واسم المصنِّع أو القائم بالتعبئة أو الموزع أو المستورد وعناوينهم، إلى جانب تعليمات عن التخزين التي يجب أن ترد كلها على الحاوية. غير أنه يمكن الاستعاضة عن تعريف الشحنة واسم المصنِّع أو القائم بالتعبئة أو الموزع أو المستورد وعناوينهم بعلامة تعريف، شرط أن يتم التعرف على هذه العلامة بوضوح مع المستندات المصاحبة.

8 طرق الإختبار واخذ العينات

العنصر	طريقة الإختبار
الحموضة	AOAC 935.57, 16 th Edition, 1995
حمض الستريك المضاف	يحدد محتوى حمض الستريك المضاف من خلال فحص الأحماض العضوية التالية: حمض المالك <i>malic acid</i> و حمض الستريك <i>citric acid</i> عبر طريقة الـ HPLC وإحتساب نسبة <i>malic acid/citric acid</i> على أن لا تقل عن 10 الى واحد (مالك 10 مرات أكثر من ستريك). مصدر حمض المالك هو قشر ثمار السماق ومقارنة النتيجة مع هذه النسبة تمكن من تحديد كمية حمض الستريك المضاف
كلوريدات الصوديوم	AOAC Official Method 960.29,
الربوبية	AOAC 925.10, 16th Edition, 1995
الرماد الإجمالي	AOAC 923.03, 16 th Edition, 1995
الرماد غير الحلول في الحمض	AOAC 941.12, 16th Edition, 1995
الألياف الخام	AOAC 962.09, 16 th Edition, 1995
الزيوت العطرية	المواصفة القياسية الدولية ISO1984:6571
الزرنينخ	AOAC 986.15. 16 th Edition, 1995
الرصاص	AOAC 972.25, 16 th Edition, 1995
الرماد غير الحلول في الماء	المواصفة القياسية الدولية ISO929:1980
النحاس	AOAC 971.20, 16 th Edition, 1995
الملونات	تعتمد طريقة HPLC method للتأكد من عدم وجود الملونات التالية: Tartrazine (E102), Quinoline (E104), Sunset yellow (E110), , Carmoisine (E122), Amaranth (E123), Ponceau 4R(E124), Erythrosine (E127), Allura Red (E129), Brilliant Blue (E133), Sudan I, Sudan II , Sudan III, Sudan IV, Rhodamine B, Orange II
السموم الفطرية Mycotoxins	يحدد محتوى السموم الفطرية المذكورة في المواصفة عبر طريقة <i>Elisa method</i> وعبر طريقة <i>HPLC method</i>
رقم فوق الأوكسيد	AOAC 965.33, 16 th Edition, 1995

2-8 طرق أخذ العينات

للحصول على عدد عينات يمثل الرسالة (أو الإرسالية)، يوصى باتباع الجداول المذكورة في مواصفة الدستور الغذائي الخاصة بأخذ عينات المنتجات المعبأة.

9- المراجع