

المواصفة الخاصة بالمستحضرات الغذائية المستخدمة في الحماية الغذائية ذات الطاقة المنخفضة جدا لخسارة الوزن

CODEX STAN 203-1995

1. النطاق

تنطبق هذه المواصفة على المستحضرات الغذائية المستخدمة في الحماية الغذائية ذات الطاقة المنخفضة جدا لخسارة الوزن كما تم تعريفها في القسم 2. تم تعريف هذه الأغذية بأنها معدة لأغراض طبية خاصة ويجب استخدامها، تحت الإشراف الطبي، من قبل الأشخاص الذين يعانون من السمنة المتوسطة أو الحادة. فيما يتعلق بمسألة بيع هذه المواد بناء على شهادة طبية، يُتخذ القرار على المستوى القطري.

لا تنطبق هذه المواصفة على الوجبات المعبأة والمعروضة في شكل أغذية تقليدية.

2. التعريفات

المستحضرات الغذائية المستخدمة في الحميات الغذائية ذات الطاقة المنخفضة جدا لخسارة الوزن هو غذاء معد خصيصا لتوفير الكمية الدنيا من الكربوهيدرات والاحتياجات اليومية من المغذيات الأساسية في 450-800 كيلو سعرة حرارية التي تشكل المصدر الوحيد للمتحصل عليه من الطاقة.

3. التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

ينبغي أن يستوفي المنتج المعروض للبيع، التركيبة وعوامل الجودة الموالية:

1.3 المحتوى من الطاقة

بصفتها المصدر الوحيد للطاقة، يتوجب أن توفر المستحضرات الغذائية المستخدمة في الحميات الغذائية ذات الطاقة المنخفضة جدا لخسارة الوزن، عند إعدادها بحسب التعليمات، المتناول اليومي من الطاقة المقدرة ب 450-800 كيلو سعرة حرارية.

2.3 المحتوى من المغذيات

1.2.3 البروتين

- يجب تواجد، في المتناول اليومي الموصى به من الطاقة، ما لا يقل عن 50 غ من البروتين ذو نوعية غذائية¹ مكافئة لمعدل 1 من الأحماض الأمينية المعدلة بحسب قابلية هضم البروتين.
- لا يمكن إضافة الأحماض الأمينية الأساسية لتحسين نوعية البروتين إلا بالكميات الضرورية لتحقيق هذا الغرض. لا ينبغي استخدام إلا الأحماض الأمينية في شكل لام، ما عدا DL-ميثيونين.

2.2.3 الدهون

ينبغي أن تُوفّر الحميات الغذائية ذات الطاقة المنخفضة جداً ما لا يقل عن 3 غ من حمض اللينولييك وما لا يقل عن 0.5 غ من حمض ألفا لينولييك في المتناول اليومي الموصى به مع نسبة حمض اللينولييك/حمض ألفا لينولييك تتراوح بين 5 و15.

3.2.3 الكربوهيدرات

ينبغي أن توفر الحميات الغذائية ذات الطاقة المنخفضة جداً ما لا يقل عن 50 غ من الكربوهيدرات المتوفرة في المتناول اليومي من الطاقة الموصى به.

4.2.3 الفيتامينات والمعادن

ينبغي أن توفر الحميات الغذائية ذات الطاقة المنخفضة جداً 100 % من المتناول اليومي الموصى به من الفيتامينات والمعادن. بالإمكان إضافة المغذيات الضرورية الأخرى التي لم يتم ذكرها في الجدول أسفله.

الفيتامينات²

600 مكغ	فيتامين أ
2.5 مكغ	فيتامين د
10 ملغ	فيتامين هـ
30 ملغ	فيتامين ج
0.8 ملغ	ثيامين
1.2 ملغ	ريبوفلافين

¹ تقرير لجنة الخبراء الإستشارية المشتركة لمنظمة الأغذية والزراعة/منظمة الصحة العالمية حول تقييم جودة البوتين، بيتيسدا، ماريلند الولايات المتحدة الأمريكية، الصفحات 4-8، ديسمبر 1989، وثيقة منظمة الأغذية والزراعة عدد 51، 1991، روما، ص 23.

² ينبغي مراجعة هذه القوائم عندما تتوفر توصيات منظمة الأغذية والزراعة/منظمة الصحة العالمية الجديدة.

11 ملغ	النيكوتين أميد
2 ملغ	فيتامين ب ⁶
1 مكغ	فيتامين ب ¹²
200 مكغ	حمض الفوليك (أحادي الغلوتومات) المعادن ³
500 ملغ	كالسيوم
500 ملغ	فسفور
16 ملغ	حديد
140 مكغ	يود
350 ملغ	مغنسيوم
1.5 ملغ	نحاس
6 ملغ	زنك
1.6 غ	بوتاسيوم
1 غ	صوديوم

3.3 المكونات

يجب إعداد الحميات الغذائية ذات الطاقة المنخفضة جدا من مكونات البروتين الحيوانية و/أو النباتية التي تم إثبات ملاءمتها للإستهلاك البشري ومن مكونات أخرى ضرورية تكون مناسبة للوصول إلى التركيبة الأساسية للمنتج كما نص عليه القسمان 3.1 و3.2 أعلاه.

4. المضافات الغذائية

يجب السماح بالمضافات الغذائية التي وافقت عليها لجنة الخبراء المشتركة لمنظمة الأغذية والزراعة / منظمة الصحة العالمية والمعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية، بمستويات أقرتها لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية والملوثات.

5. الملوثات

5.1 مخلفات المبيدات

يجب إعداد المنتج بعناية خاصة باعتماد ممارسات التصنيع الجيدة، حتى لا تبقى أي من مخلفات المبيدات، التي قد تدعو الحاجة إلى استخدامها في إنتاج أو تخزين أو تصنيع المواد الخام أو المكونات الغذائية النهائية، في المنتج، أو، إذا

كان تجنبها غير ممكن من الناحية التقنية، يجب تخفيضها إلى المستوى الأدنى الممكن، كما يجب أن تتطابق مع الحدود القصوى التي حددتها لجنة الدستور الغذائي بشأن مخلفات المبيدات الخاصة بهذه السلع.

5.2 الملوثات الأخرى

يجب أن يكون المنتج خاليا من بقايا الهرمونات والمضادات الحيوية، كما تم تحديدها باستخدام طرق التحاليل المتفق عليها، ويكون شبه خال من الملوثات الأخرى وخاصة المواد الصيدلانية الفعالة.

6. النظافة

1.6 بحسب ما تسمح به ممارسات التصنيع الجيدة، يجب أن يكون المنتج خاليا من مواد غير مرغوب فيها.

2.6 عند اختباره بطرق أخذ العينات والفحص المناسبة:

(أ) يجب أن يكون المنتج خاليا من الكائنات الدقيقة الممرضة،

(ب) يجب ألا يحتوي المنتج على أي مواد مصدرها الكائنات الدقيقة بكميات قد تشكل خطرا على الصحة،

(ت) ويجب ألا يحتوي المنتج على أي مواد أخرى سامة أو ضارة بكميات قد تشكل خطرا على الصحة.

7. التعبئة والتغليف

1.7 يجب تعبئة المنتج في حاويات تحفظ الخاصيات الصحية والخاصيات الأخرى للأغذية. عندما يكون سائلا، يجب معالجة المنتج حراريا وتعبئته في حاويات محكمة الغلق بهدف ضمان تعقيمه، ويمكن أيضا استخدام النيتروجين وثاني أكسيد الكربون باعتبارها وسائط تعبئة.

2.7 لا يجب صنع الحاويات، بما في ذلك مواد التعبئة، إلا من مواد آمنة ومناسبة للأغراض المرجوة. يجب تطبيق مواصفات لجنة الدستور الغذائي المتعلقة بأي من هذه المواد المستخدمة كمواد تعبئة، إن وجدت.

8. ملء الحاوية

إذا كانت المنتجات عبارة عن أغذية جاهزة للاستهلاك، ينبغي على نسبة ملء الحاوية:

(أ) ألا تقل عن 80٪ من ح/ح بالنسبة للمنتجات التي تزن أقل من 150 غ (5 أونصات)،

(ب) ألا تقل عن 85٪ من ح/ح بالنسبة للمنتجات التي يتراوح وزنها بين 150-250 غ (5-8 أونصات)، و

(ت) ألا تقل عن 90٪ من ح/ح بالنسبة للمنتجات التي تزن أكثر من 250 غ (8 أونصات) من السعة المائبة

للحاوية. السعة المائبة هي حجم الماء المقطر في الحاوية المغلقة في درجة حرارة تساوي 20 درجة مئوية عندما

تملأ بالكامل.

9. التوسيم

بالإضافة إلى الأقسام المناسبة في وثيقتي المواصفة العامة لتوسيم الأغذية سابقة التعبئة المخصصة للاستخدامات التغذوية الخاصة والإدعاءات المتصلة بها (CODEX STAN 146-1985) ومواصفات الدستور الغذائي لوضع بطاقات التوسيم على الأغذية المستخدمة للأغراض الطبية الخاصة والإدعاءات المتصلة بها (CODEX STAN 180-1991)، تطبق الأحكام الخاصة الموالية:

1.9 يجب أن يكون إسم الغذاء "المستحضرات الغذائية المستخدمة في الحماية الغذائية ذات الطاقة المنخفضة جدا".

2.9 قائمة المكونات

يجب التصريح عن القائمة الكاملة للمكونات طبقا لما نص عليه القسم 4.2 من المواصفة العامة.

3.9 التصريح بالقيمة الغذائية

1.3.9 يجب التصريح عن القيمة الغذائية على بطاقة الوسم لكل 100 غرام أو 100 مل من الغذاء كما يعرض للبيع، وكلما يقتضي الأمر ذلك، لكمية معينة من الغذاء كما يتم اقتراحه بغرض الاستهلاك:

أ) يتم حساب كمية الطاقة بالكيلو سعرة حرارية والكيلوجول،

ب) كميات البروتين، التصريح عن الكربوهيدرات والدهون الموجودة بالغم،

ت) التصريح عن كميات الفيتامينات والمعادن المذكورة في القسم 3.2.4 بالوحدات المترية،

ث) يمكن التصريح أيضا عن كميات المغذيات الأخرى.

2.3.9 إذا تم ذكر تركيبة الأحماض الدهنية في بطاقة الوسم، ينبغي أن يتم ذلك بحسب ما نصت عليه الخطوط التوجيهية بشأن التوسيم التغذوي (CAC/GL 2-1985).

3.3.9 بالإضافة إلى ذلك، يمكن وضع كمية المغذيات بالنسب المئوية بحسب المواصفات المقبولة دوليا والمتعلقة بالمغذيات الموصى باستهلاكها يوميا.

4.9 ذكر التاريخ

ينبغي الإعلان عن فترة الصلاحية الدنيا بحسب ما جاء في القسم 4.7.1 من المواصفة العامة.

5.9 تعليمات التخزين

1.5.9 الغذاء المغلق

يجب أن تصرح بطاقة الوسم عن أي شروط خاصة تتعلق بتخزين الغذاء إذا كانت صلاحية التاريخ تعتمد عليه. يجب تضمين تعليمات التخزين الخاصة بمغلفات الغذاء المفتوحة في بطاقة الوسم بهدف ضمان أن الغذاء المفتوح سيحتفظ بجميع خصائصه وقيمه الغذائية. ينبغي أن تتضمن بطاقة الوسم تنبيهها إذا كان من غير الممكن تخزين الغذاء بعد فتح الحاوية أو كان من غير الممكن تخزينه في الحاوية بعد فتحها.

6.9 معلومات حول الإستخدام

بالإضافة إلى الأقسام المناسبة في وثيقة مواصفات الدستور الغذائي الخاصة بوضع التوسيم على الأغذية المستخدمة للأغراض الطبية الخاصة والإدعاءات المتصلة بها، ينبغي توفير التوجيهات الموالية:

- ينبغي تقديم بيان في بطاقة الوسم يذكر فيه "معد للمعالجة التغذوية للسمنة"، بالقرب من إسم الغذاء.
- الإشارة إلى أهمية المحافظة على المتناول اليومي المناسب من السوائل.
- استخدام بيان بعدم استهلاك المنتج من قبل الحوامل والأمهات المرضعات والمرضعات أو الرضع والأطفال والمراهقين والشيوخ، إلا في حالة الضرورة الطبية.

7.9 أحكام إضافية

وضع بيان بأن استخدام المنتج قد لا يكون منصوحا به لأغراض أخرى مخالفة للمعالجة التغذوية للسمنة.

ينبغي أن تظهر البيانات المتعلقة بإسم الغذاء وإرشادات الإستخدام على بطاقة وسم المغلف و/أو الكيس المستخدم من طرف المستهلك، طبقا لما نص عليه القسمان 9.1 و9.6. قد تظهر بيانات أخرى، كما يقتضيه القسمان 9.6 أعلاه و4.5 من مواصفات الدستور الغذائي لوضع بطاقات التوسيم على الأغذية المستخدمة للأغراض الطبية الخاصة والإدعاءات المتصلة بها في المنشور المصاحب، في هذه الحالة ينبغي الإشارة لهذه الحالة على بطاقة وسم المغلف و/أو الكيس.