

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

مواصفة الدستور الغذائي للكمون

CXS 327-2017

تم اعتمادها في عام 2017.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على الكمون المقدم للاستهلاك المباشر باعتباره أحد مكونات تجهيز الأغذية أو لإعادة التعبئة عند المقتضى. وهي تستثني الكمون المخصص للتجهيز الصناعي.

2- الوصف**1-2 تعريف المنتج**

إن الكمون هو المنتج المعد من "بذور" *Cuminum cyminum L* من الفصيلة الخيمية، الذي يكون قد بلغ درجة مناسبة من النمو لتجهيزه؛ والجهاز بطريقة ملائمة يخضع خلالها إلى عمليات مثل التنظيف والتجفيف والطحن والنخل.

2-2 الأشكال

يجوز تقديم الكمون على أحد الأشكال التالية:

- (أ) كاملاً/تاماً.
- (ب) مقطّعاً: أي مجزأ إلى قطعتين أو أكثر.
- (ج) مطحوناً: أي محوّلًا إلى مسحوق.

3-2 الأنواع

لا ينطبق

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة**1-3 التركيبة**

المنتج بحسب تعريفه الوارد في القسم 2.

2-3 عوامل الجودة**1-2-3 المحتوى من الرطوبة**

لا ينبغي للكمون (سواء أكان كاملاً أم مقطّعاً أم مطحوناً) أن يحتوي على أكثر من 10 في المائة من الرطوبة.

¹ تعرف بعبارة "الفاكهة المجففة" في سياق العلوم النباتية

3-2-2 الرائحة والنكهة واللون

على الكمون أن يتسم بالرائحة والنكهة اللتين تميزانه واللتين يمكن أن تتفاوتا بتفاوت العوامل/الظروف الجغرافية-المناخية. ويكون الكمون خالياً من أية روائح أو نكهات غريبة عنه ولا سيما من رائحة العفونة. ويكون للكمون لونه الذي يميّزه والذي يتراوح بين الرمادي الفاتح والبني الداكن.

3-2-3 التصنيف

يجوز تصنيف الكمون الكامل ضمن ثلاث فئات/درجات، بموجب الاشتراطات المادية والكيميائية المحددة في الجدولين 1 و2.

وحيث يكون غير مصنفاً، تنطبق أحكام اشتراطات الفئة/الدرجة 3 باعتبارها اشتراطات الحد الأدنى.

3-2-4 الخصائص المادية

يمثل الكمون الكامل للاشتراطات المادية المنصوص عليها في الجدول 1.

الجدول 1. المتطلبات المادية للكمون الكامل/الكمون المقطّع (الحدود القصوى المسموح بها لقبول العيوب).

الفئة/الدرجة			البارامتر
3	2	1	
3	2	1	المواد النباتية الدخيلة ¹ ، المحتوى، الحد الأقصى، % من النسبة الكلية
0.5	0.5	0.1	المواد النباتية الدخيلة ² ، المحتوى، الحد الأقصى، % من النسبة الكلية
1.0	1.0	1.0	عفن ظاهر للعيان، الحد الأقصى، % من النسبة الكلية
5.0	5.0	5.0	نسبة الفاكهة التالفة/الشاذة ³ ، الحد الأقصى، % من النسبة الكلية
0.5	0.5	0.1	حشرات ميتة، أجزاء حشرات، تلوث بواسطة قوارض الحد الأقصى % من النسبة الكلية
1.0	1.0	0.5	المواد المتضررة بسبب حشرات ⁴ ، الحد الأقصى، % من النسبة الكلية
0	0	0	حشرات حيّة
1.0	1.0	1.0	مخلفات الثدييات (ملغ/كغ)

¹ المواد النباتية المرتبطة بالنبتة التي استخرج منها المنتج - ولكن التي لا يقبل بها كجزء من المنتج النهائي "

² أية مادة دخيلة غير مقبولة ظاهرة للعيان، وقابلة للكشف، أو مواد ترتبط عادة بالمكونات الطبيعية لنبات التابل؛ مثل العبدان والحجارة والخيش والمعادن وغيرها.

³ البذور التالفة والشاذة اللون والمتغضنة وغير الناضجة.

⁴ بذور الكمون التالفة أو الشاذة أو التي تظهر عليها ثقب نتيجة إصابتها بالحشرات بدرجة تضر بجودة المادة.

3-2-5 الخصائص الكيميائية

يمثل الكمون الكامل أو المقطّع أو المطحون للاشتراطات الكيميائية المنصوص عليها في الجدول 2.

الجدول 2. الاشتراطات الكيميائية للكمون الكامل والمقطع والمطحون

اشتراطات الكمون المسحوق	اشتراطات الكمون المصنف والكامل والمكسر			البارامتر
	3	2	1	
9.5	12.0	10.0	8.5	الكمية الإجمالية للرماد، % من النسبة الكلية (قاعدة جافة) المعدل الأقصى
1.5	4.0	3.0	1.5	الرماد غير القابل للذوبان في الحمض، % من النسبة الكلية (قاعدة جافة)، حد أقصى
1.3	1.5	1.5	2.0	زيت سرعة التبخر مل/100 غ الحد الأدنى

3-3 تصنيف "المعيوب"

إنّ أي عبوة لا تستوفي شرطاً واحداً أو أكثر من شروط الجودة المرعية، على النحو المبين في القسم 3-2 (باستثناء تلك المعتمدة على متوسطات العينات) يجب أن تُعتبر "معيوبة".

4-3 قبول الشحنة

تُعتبر الشحنة المعيّنة مستوفيةً لمتطلبات الجودة المرعية، المشار إليها في القسم 3-2، حين لا يتجاوز عدد "الحاويات المعيبة"، كما هي معرفة في القسم 3-3، رقم القبول لحظة أخذ العينات المناسبة. وبالنسبة إلى العوامل التي تم تقييمها بناء على متوسط عينة، تعتبر الشحنة مقبولة في حال استوفى المتوسط مستوى القبول المحدد، وألا تتعدى أية عينة فردية الحد الأقصى للقبول، بدرجة مفرطة.

4- المضافات الغذائية

قد يجوز استخدام العوامل المضادة للتكتُّل بحسب ما ترد في الجدول 3 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية، ولكن في الكمون المطحون وحسب.

5- الملوّثات

1-5 يستوفي المنتج الذي تشمله هذه المواصفة الحدود القصوى المحددة في المواصفة العامة للملوّثات والسّموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

2-5 وتمثل المنتجات التي تشمله هذه المواصفة الحدود القصوى لمخلفات المبيدات التي حددها هيئة الدستور الغذائي.

6- النظافة العامة للأغذية

1-6 يوصى بأن تعد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة وتتم تناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في مدونة الممارسات بشأن النظافة الخاصة بالأغذية المتدنية الرطوبة (CXC 75-2015) (الملحق الثالث) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة، مثل مدونات السلوك الخاصة بالنظافة العامة ومدونات السلوك الأخرى.

2-6 وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية ذات الصلة بالأغذية وتطبيقها (CXG 21-1997).

7- الأوزان والمقاييس

تكون الحاويات ممتلئة بالحد العملي، من دون الإضرار بجودتها، وتكون مطابقة لإعلان واضح عن محتويات المنتج.

8- التوسيم

1-8 ينبغي توسيم المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة طبقاً للمواصفات العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة (CXS 1-1985). وإضافة إلى ذلك، تسري الأحكام المحددة التالية:

2-8 اسم المنتج

1-2-8 يطلق على هذا المنتج اسم "الكمون".

2-2-8 يجوز أن يحتوي اسم المنتج إشارة إلى شكله/فتته

3-2-8 بلد المنشأ (اختياري)

4-2-8 علامة التفتيش (اختياري)

3-8 توسيم عبوات البيع بالجملة

ترد المعلومات الخاصة بحاويات البيع بالجملة إما على الحاوية وإما في المستندات المصاحبة، باستثناء اسم المنتج ورقم تعريف الشحنة واسم الجهة المصنعة أو المعبئة أو الموزعة أو المستوردة وعنوانها، فضلاً عن تعليمات التخزين، إذ يجب أن ترد على الحاوية. غير أنه يمكن الاستعاضة عن رقم تعريف الشحنة واسم المصنّع أو المعبئ أو الموزع أو المستورد وعنوانهم بعلامة تعريف، شرط قابلية التعرف على هذه العلامة بوضوح مع المستندات المصاحبة.

9- أساليب التحليل وأخذ العينات

بغية التحقق من الامتثال لهذه المواصفة، ينبغي تطبيق وسائل التحليل وأخذ العينات التي ترد في وثيقة "أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها" (CXS 234-1999) ذات الصلة بأحكام هذه المواصفة.