

# CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة  
للأمم المتحدة



منظمة  
الصحة العالمية



# A

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

المواصفة الخاصة بالزعر الممجف

**CXS 328-2017**

اعتمدت في عام 2017.

## 1- النطاق

تسري هذه المواصفة على الزعتر المجفف المقدم للاستهلاك المباشر باعتباره أحد مكونات تجهيز الأغذية، أو لأغراض إعادة التعبئة عند المقتضى. وهي تستثني الزعتر المجفف المخصص للتجهيز الصناعي.

## 2- الوصف

### 1-2 تعريف المنتج

إن الزعتر المجفف هو المنتج المعد من أوراق/أزهار نبتة الزعتر *Thymus spp* من الفصيلة الشفوية، الذي يكون قد بلغ درجة مناسبة من النمو لتجهيزه؛ والمجهز بطريقة ملائمة يخضع فيها إلى عمليات مثل التنظيف والتجفيف والفرك والطحن.

### 2-2 الأشكال

يجوز تقديم الزعتر المجفف على أحد الأشكال التالية:

(أ) كاملاً/تماماً.

(ب) مسحوقاً/مفروكاً: مجهزاً على درجات متفاوتة بين الخشن والناعم.

(ج) مطحوناً: مجهزاً على شكل مسحوق.

### 3-2 الأنواع

جميع الفصائل والأنواع البرية أو الأصناف والهجائن التي تنتمي إلى نوع الزعتر *Thymus* والمناسبة للتجهيز.

### 3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

#### 1-3 التركيبة

المنتج بحسب تعريفه الوارد في القسم 2.

#### 2-3 عوامل الجودة

##### 1-2-3 الرطوبة

لا ينبغي لنسبة الرطوبة في الزعتر أن تتعدى الـ 12 في المائة.

##### 2-2-3 الرائحة والنكهة واللون

يتسم الزعتر المجفف بالرائحة والنكهة اللتين تميزانه بحسب المكونات الكيميائية للزيت سريع التبخر (مثل التيمول والكارفاكول واللينالول) التي قد تتفاوت بحسب العوامل/الظروف الجغرافية المناخية. ويكون الزعتر المجفف خالياً من أية روائح أو نكهات غريبة عنه ولا سيما من رائحة العفونة. ويكون للزعتر المجفف اللون الاعتيادي الذي يميزه والذي يتراوح بين الرمادي الأخضر والرمادي المائل إلى البني.

## 3-2-3 الخصائص المادية

يمتثل الزعتر المجفف للاشتراطات المادية المنصوص عليها في الجدول 1.

## الجدول 1- الاشتراطات المادية للزعتر المجفف (الحدود القصوى المسموح بها للعيوب)

البارامتر	الحد المطلوب
المواد النباتية الدخيلة <sup>1</sup> ، % للحد الأقصى من النسبة الكلية	0.5
المحتوى من المواد النباتية الدخيلة <sup>2</sup> ، % للحد الأقصى من النسبة الكلية	0.5
العفن الظاهر للعيان، % للحد الأقصى من النسبة الكلية	1.0
الأوراق/الأزهار المتضررة جراء الحشرات، % للحد الأقصى من النسبة الكلية	1.0
الحشرات الميتة، أجزاء من حشرات وملوثات القوارض، % للحد الأقصى من النسبة الكلية	1.0
الحشرات الحية	0
مخلفات الثدييات (ملغ/كغ)	1.0

<sup>1</sup> المواد النباتية المرتبطة بالنبتة المصدر للمنتج - ولكن التي لا يقبل بها كجزء من المنتج النهائي "

<sup>2</sup> أية مادة دخيلة ظاهرة للعيان، غير مقبولة وقابلة للكشف/ أو مواد ترتبط عادة بالمكونات الطبيعية لنبتة التابل؛ مثل العيدان والحجارة والخيش والمعادن وغيرها.

## 3-2-4 الخصائص الكيميائية

يمتثل الزعتر المجفف للاشتراطات الكيميائية المنصوص عليها في الجدول 2.

## الجدول 2- الاشتراطات الكيميائية للزعتر المجفف

البارامتر	الحد المطلوب
الكمية الإجمالية للرماد، % للحد الأقصى من النسبة الكلية (على أساس جاف)، الحد الأقصى	12.0
الرماد غير القابل للذوبان في الحمض، % للحد الأقصى من النسبة الكلية (على أساس جاف) الحد الأقصى	3.5
زيوت سريعة التبخر مل/100 غ (على أساس جاف)، الحد الأدنى	1.0

## 3-3 تصنيف "المعيوب"

إنّ أية 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 المعيوبة"، كما هي معرّفة في القسم 3-3، رقم القبول لخطّة أخذ العينات المناسبة. وبالنسبة إلى العوامل التي تم تقييمها بناءً على متوسط عينة، تعتبر الشحنة مقبولة في حال استوفى المتوسط مستوى القبول المحدد، على ألا تتعدى أية عينة فردية الحد الأقصى للقبول بدرجة مفرطة.
- 4-4 المضافات الغذائية**
- وحدها العوامل المضادة للتكتل التي ترد في الجدول 3 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) يقبل استخدامها في مسحوق الزعتر بالمستويات المنصوص عليها في ممارسات التصنيع الجيدة.
- 4-5 الملوثات**
- 1-5 يمثل المنتج الذي تشمله هذه المواصفة للحدود القصوى المحددة في مواصفة الدستور الغذائي العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).
- 2-5 وعلى المنتج الذي تشمله هذه المواصفة أن يستوفي الحدود القصوى لمخلفات المبيدات التي حددها هيئة الدستور الغذائي.
- 4-6 النظافة العامة للأغذية**
- 1-6 يوصى بأن تعدّ المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة وأن تتم مناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة السلوك للأغذية المعلبة القليلة الحموضة وذات الحموضة القليلة المضافة (CXC 75-2015) - الملحق الثالث بشأن التوابل والأعشاب العطرية، وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة بمدونات السلوك الخاصة بالنظافة العامة ومدونات السلوك الأخرى.
- 2-6 وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تتحدد وفقاً لمبادئ وضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية في الأغذية (CXG 21-1997).
- 4-7 الأوزان والمقاييس**
- تكون الحاويات ممتلئة بالقدر العملي المطلوب، من دون الإضرار بجودتها، وتكون متطابقة مع إعلان واضح عن محتويات المنتج.
- 4-8 التوسيم**
- 1-8 توسم المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة وفقاً للمواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعلبة (CXS 1-1985) وإضافة إلى ذلك، تسري الأحكام المحددة التالية:
- 2-8 اسم المنتج
- 1-2-8 تطلق على المنتج تسمية "الزعتر المجفف"، أو تسمية الزعتر إن كان حذف صفة "المجفف" لا يضلّل المستهلك أو يتسبب بالتباس لديه.

8-2-2 يجوز لاسم المنتج أن يحتوي على ذكر لصفه ونوعه وشكله بحسب ما يصفه القسم 2-2. وفي حال المنتجات التي تتكون من خليط أصناف مختلفة من الزعتر، تضاف بعد اسم المنتج أسماء أصناف الزعتر المختلفة تراتبياً بحسب كمياتها.

8-2-3 بلد الحصاد/المنشأ (اختياري)

8-2-4 علامة التفتيش (اختيارية)

8-3 توسيم عبوات البيع بالجملة

ترد المعلومات المتعلقة بمحاويات 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 ترد على الحاوية نفسها. غير أنه يمكن الاستعاضة عن رقم تعريف الشحنة واسم المصنّع أو المعبئ أو الموزع أو المستورد وعنوانهم بعلامة تعريف، بشرط سهولة التعرف على هذه العلامة بوضوح في 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.