

المواصفة الخاصة بالزعر البري المجفف

CXS 342-2021

تم اعتمادها في عام 2021. وتم تعديلها في عام 2022.

تعديل عام 2022

أدخلت التعديلات التالية على نص المواصفة بموجب القرارات التي اتخذت في الدورة الخامسة والأربعين لهيئة الدستور الغذائي في ديسمبر/كانون الأول 2022.

نص الصيغة المعدلة	نص النسخة السابقة	الموضع:	الصفحة
ينبغي لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة أن يتماشى مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021)	ينبغي أن ترد المعلومات الخاصة بالحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة إما على الغلاف وإما في المستندات المصاحبة لها، باستثناء اسم المنتج ورقم تعريف الشحنة واسم المصنّع أو المعبئ أو الموزّع أو المستورد وعنوانه، إلى جانب تعليمات التخزين وهي معلومات ينبغي أن ترد على الحاوية. غير أنه يمكن الاستعاضة عن رقم تعريف الشحنة واسم المصنّع أو المعبئ أو الموزّع أو المستورد وعنوانه بعلامة تعريف، بشرط أن يسهل التعرف على هذه العلامة بوضوح في المستندات المصاحبة.	القسم 8-5 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة	6

1-1 النطاق

تسري هذه المواصفة على أوراق/أزهار الزعتر البري المجفّف، على النحو المحدد في القسم 1-2، والمعروضة للاستهلاك المباشر باعتبارها أحد المكونات في تجهيز الأغذية أو إعادة تعبئتها عند الضرورة. وهي تستثني الزعتر البري المجفّف المخصّص للتجهيز الصناعي.

2- الوصف**1-2 تعريف المنتج**

الزعتر البري المجفّف هو المنتج الذي يتم الحصول عليه من أوراق النباتات وأطرافها المزهرة على النحو الوارد في الجدول 1 ويتم تجهيزها بطريقة ملائمة تخضع فيها إلى عمليات مثل التنظيف والتجفيف والفرك والطحن.

الجدول 1- أعشاب الطهي المجففة التي تشملها هذه المواصفة

الاسم العام	الاسم العلمي
الزعتر البري	<i>Origanum spp.</i> L. باستثناء <i>Origanum majorana</i> L.
الزعتر البري المكسيكي	<i>Lippia spp.</i> L.

2-2 الأشكال

1-2-2-1 يجوز تقديم الزعتر البري المجفّف في أحد الأشكال التالية:

(أ) كاملاً؛

(ب) ومدقوقاً/مفروكاً: مجهزاً بشكل تتفاوت درجاته بين الخشن والناعم؛

(ج) ومجروشاً/مطحوناً: مجهزاً بشكل مسحوق.

2-2-2-2 يحدد حجم جسيمات المنتج في شكله المجروش/المطحون بموجب اتفاق تعاقدى مبرم بين الشاري والبائع.

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

المنتج بحسب تعريفه الوارد في القسم 2.

2-3 عوامل الجودة

1-1-3 محتوى الرطوبة

ينبغي ألا يحتوي الزعتر البري المجفف (الكامل، المدقوق/المفروك، والمجروش/المطحون) على أكثر من 12 في المائة من الرطوبة.

2-2-3 الرائحة والنكهة واللون

يُتسم الزعتر البري المجفف برائحة ونكهة تميزانه وتفاوتان استنادًا إلى التركيبة/المحتوى الكيميائي للمكونات الرئيسية للزيت سريع التبخر (مثل الكارفاكرول و/أو التيمول) التي قد تختلف بحسب العوامل/الظروف الجغرافية المناخية. ويكون الزعتر البري المجفف خاليًا من أية روائح أو نكهات غريبة عنه، ولا سيما من رائحة العفونة. ويكون للزعتر البري المجفف اللون الاعتيادي الذي يميزه والذي يتراوح بين الأصفر الأخضر المائل إلى الرمادي الشاحب، والأخضر القاتم.

3-2-3 التصنيف

يجوز تصنيف الزعتر البري المجفف الكامل والمدقوق/المفروك ضمن ثلاث فئات/درجات، بموجب الاشتراطات المادية والكيميائية المحددة في الجدولين 1 و2 على التوالي.

– الفئة الممتازة

– الفئة/ الدرجة الأولى

– الفئة/ الدرجة الثانية

وحين يكون الزعتر البري المجفف غير مصنف ضمن فئة أو درجة، تنطبق أحكام الاشتراطات المادية والكيميائية للفئة/الدرجة الثانية باعتبارها اشتراطات الحد الأدنى.

3-2-4 الخصائص الفيزيائية

يمثل الزعتر البري المجفف الكامل والمدقوق/المفروك والمجروش/المطحون للاشتراطات الفيزيائية المنصوص عليها في الجدول 2.

الجدول 2- الاشتراطات الفيزيائية للزعتر البري المجفف الكامل والمدقوق/المفروك والمجروش/المطحون

(الحدود القصوى المسموح بها لقبول العيوب)

الزعتر البري المجفف المجروش/المطحون	الزعتر البري المجفف الكامل أو المدقوق/المفروك			المعيار
	الفئة/الدرجة الثانية	الفئة/ الدرجة الأولى	الفئة الممتازة	
لا ينطبق ⁵	2	2	0.5	المواد الدخيلة ¹ (الحد الأقصى، النسبة المئوية من النسبة الكلية)
لا ينطبق.	0.1	0.1	0.1	المواد الخارجية ² (النسبة القصوى النسبة المئوية من النسبة الكلية)

لا ينطبق.	20	10	5	الحد المسموح به لمسحوق الزعتر البري المجفف في أشكال المنتج غير المطحونة (النسبة المئوية للجسيمات الأصغر من الحجم المحدد) ³
لا ينطبق.	3	3	3	الحشرات النافقة (العدد الأقصى/100 غرام)
لا ينطبق.	5	3	1	أضرار العفن/ الحشرات الظاهرة للعيان (الحد الأقصى النسبة المئوية كتلة/كتلة) (لا تنطبق إلا على المنتج بشكله الكامل)
0	0	0	0	الحشرات الحية (العدد/100 غرام)
لا ينطبق.	2.2	2.2	1.0	الحد الأقصى لفضلات الثدييات (ملغ/كيلوغرام) (لا تنطبق إلا على المنتج بشكله الكامل)
لا ينطبق.	22	10	10	الحد الأقصى لفضلات أخرى (ملغ/كيلوغرام) ⁴ (لا تنطبق إلا على المنتج بشكله الكامل)

¹ المواد النباتية المرتبطة بالنبتة التي استخرج منها المنتج ولكن التي لا يُقبل بها كجزء من المنتج النهائي، مثل الفروع/العيدان وغير ذلك.

² أية مادة دخيلة غير مقبولة ظاهرة للعيان/ قابلة للكشف، أو مواد ترتبط عادة بالمكونات الطبيعية لنبتة التابل؛ مثل الحجارة والخيش والمعادن والأوراق الدخيلة وغيرها.

³ يقدر حجم جسيمات المنتج عند الطلب مصحوبًا بوثائق داعمة.

⁴ فضلات الحيوانات مثل الزواحف والطيور.

⁵ لا ينطبق، ويعني ذلك أنه لم يجر تقييم هذا الشكل من المنتجات المذكورة أعلاه لهذه الأحكام، وأنه لا توجد لدينا في الوقت الراهن قيم لها. ولا تشير عبارة "لا ينطبق" إلى أنّ القيمة صفر.

3-2-5 الخصائص الكيميائية

يمثل الزعتر البري المجفف الكامل والمدقوق/المفروك والمجروش/المطحون للاشتراطات الكيميائية المنصوص عليها في الجدول 3.

الجدول 3- الاشتراطات الكيميائية للزعتر البري المجفف الكامل والمدقوق/المفروك والمطحون

الزعتر البري المجفف المجروش/المطحون	الزعتر البري المجفف الكامل أو المدقوق/المفروك			المعيار
	الدرجة الثانية الفئة/	الدرجة الأولى الفئة/	الفئة الممتازة	
12	10	10	9	الكمية الإجمالية للرماد، النسبة المئوية من النسبة الكلية (قاعدة جافة)، الحد الأقصى
2.5	2	2	1.2	الرماد غير القابل للذوبان في الحمض، النسبة المئوية من النسبة الكلية (قاعدة جافة)، الحد الأقصى
1.3	1.5	2.0	2.5	الزيوت سريعة التبخر مل/100 غرام (قاعدة جافة)، الحد الأقصى

4- المواد المضافة إلى الأغذية

يقبل باستخدام العوامل المضادة للتكتل المبينة في الجدول 3 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995)¹، في المنتجات التي تمثل لهذه المواصفة إذا كانت على شكل مسحوق.

5- الملوثات

تمثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للمستويات القصوى المشار إليها في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995)²، ومدونة الممارسات المتعلقة بمكافحة الأعشاب الضارة قصد الوقاية من التلوث بقلويدات البيرووليزيديين والحد منه في الأغذية والأعلاف (CXC 74-2014)³، وسائر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة.

2-5 ينبغي أن تمثل المنتجات المشمولة في هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات التي حددتها هيئة الدستور الغذائي.

6- النظافة

1-6 يوصى بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)⁴ والملحق الثالث بمدونة الممارسات الصحية الخاصة بالأغذية المتدنية الرطوبة (-75 CXC 2015)⁵ الخاص بالتوابل وأعشاب الطهي، وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة وسائر مدونات الممارسات.

2-6 ينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية محددة وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXC 21-1997)⁶.

7- الأوزان والمقاييس

تكون العبوات ممتلئة قدر الإمكان دون أي إخلال بالجودة، ويجب أن تكون متوافقة مع الإعلان الصحيح للمحتويات الخاصة بالمنتج.

8- التوسيم

1-8 يتم توسيم المنتجات التي تشملها هذه المواصفة وفقاً للمواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)⁷. وتسري بالأخص الأحكام المحددة التالية:

2-8 اسم المنتج

1-2-8 يطلق على المنتج اسم "الزعرتر البري المجفّف" أو "الزعرتر البري" عندما لا يؤدي حذف عبارة "المجفّف" إلى تضليل المستهلك أو خلق التباس لديه.

2-2-8 يكون الاسم العام وشكل المنتج على النحو المبين في الجدول 1 والقسم 2-2 (الأشكال). ويكون ذكر الاسم العلمي للمنتج اختياريًا.

3-8 بلد المنشأ وبلد الحصاد

1-3-8 ينبغي ذكر بلد المنشأ.

2-3-8 يكون ذكر بلد الحصاد اختياريًا.

3-3-8 يكون ذكر منطقة الحصاد وسنة الحصاد اختياريًا.

4-8 تحديد الخصائص التجارية

- الفئة/الدرجة، إذا كان ذلك منطبقًا

- الحجم (اختياري)

5-8 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة أن يتماشى مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021)⁸

9- أساليب التحليل وأخذ العينات

1-9 أساليب التحليل

للتحقق من الامتثال لهذه المواصفة، تستخدم أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999)⁹ ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.

2-9 خطة أخذ العينات

يحدد لاحقًا.

ملاحظات

- ¹ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية، رقم CXS 192-1995. هيئة الدستور الغذائي. روما
- ² منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. مواصفة الدستور الغذائي العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف، رقم CXS 193-1995. هيئة الدستور الغذائي. روما
- ³ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2014. مدونة الممارسات المتعلقة بمكافحة الأعشاب الضارة قصد الوقاية من التلوث بقلويدات البيرووليزيدين والحد منه في الأغذية والأعلاف، رقم CXC 74-2014. هيئة الدستور الغذائي. روما
- ⁴ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1969. المبادئ العامة لنظافة الأغذية، رقم CXC 1-1969. هيئة الدستور الغذائي. روما
- ⁵ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2015. مدونة الممارسات الصحية الخاصة بالأغذية المتدنية الرطوبة، رقم CXC 75-2015. هيئة الدستور الغذائي. روما
- ⁶ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1997. المبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية، رقم CXG 21-1997. هيئة الدستور الغذائي. روما
- ⁷ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1985. المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقًا، رقم CXG 1-1985. هيئة الدستور الغذائي. روما
- ⁸ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2021. المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة. مواصفة الدستور الغذائي، رقم CXS 346-2021. هيئة الدستور الغذائي. روما
- ⁹ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1999. أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها، رقم CXS 234-1999. هيئة الدستور الغذائي. روما