

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

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

المواصفة الخاصّة بالأسماك الزعنفية المعلّبة

CXS 119 - 1981

تم اعتمادها سنة 1981 وتنقيحها سنة 1995 وتعديلها في السنوات 2011 و2013 و2016 و2018.

1- النطاق

تطبق هذه المواصفة على الأسماك الزعنفية المعلبة المعبأة في المياه أو الزيت أو غيرها من وسائط التعبئة المناسبة. ولا تطبق على المنتجات الخاصة التي تقل فيها نسبة الأسماك الزعنفية المعلبة عن 50% كتلة/كتلة من المحتوى الصافي للعلبة أو على الأسماك الزعنفية التي تغطيها مواصفات الدستور الغذائي الأخرى الخاصة بالمنتجات.

2- الوصف**1-2 تعريف المنتج**

الأسماك الزعنفية المعلبة هي منتج غذائي محضر من لحم أي جنس من أجناس الأسماك الزعنفية الصالحة للاستهلاك الآدمي (عدا تلك التي تغطيها مواصفات أخرى من مواصفات الدستور الغذائي الخاصة بالمنتجات). ويجوز أن تضم الأسماك الزعنفية المعلبة خليطاً من أنواع هذه الأسماك التي تتميز بخصائص حسية متشابهة والتي تنتمي إلى نفس الجنس.

2-2 تحديد عملية المعالجة

تُعبأ الأسماك الزعنفية المعلبة في حاويات محكمة الإغلاق وتخضع إلى معالجة سابقة كافية لضمان الوصول إلى الثبات البيولوجي.

3-2 العرض

يسمح بأي شكل من أشكال عرض المنتج شريطة أن:

(1) يلبي جميع متطلبات المواصفة الحالية،

(2) وأن يُوصف على نحو مناسب في بطاقة الوسم لتجنب أي تضليل أو إرباك يصيب المستهلك.

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

يحضر المنتج من الأسماك الزعنفية السلمية التي أزيل عنها الرأس والذيل والأحشاء. ويجب أن تتسم المواد الخام بجودة مناسبة للبيع الطازج الموجه نحو الاستهلاك الآدمي.

2-3 المكونات الأخرى

يجب أن تتمتع وسائط التعبئة وجميع المكونات الأخرى بجودة الأغذية المستخدم لأغراض الاستهلاك الآدمي وأن تتوافق مع جميع المواصفات القابلة للتطبيق الخاصة بالدستور الغذائي.

3-3 التحليل

يجب ألا تحتوي أجناس الأسماك الزعنفية المعلبة من عائلات الأسقمريات (*Scombridae*) والسكومبريسوسيداى (*scombroidea*) ورنكات (*clupeidae*) والكوريفاينيداى (*coryphaenidae*) والبوماتوميدياى (*pomatidae*) على أكثر من 10 ملغ/100 غ من الهستامين حسب المعدل الذي يتم قياسه بالرجوع إلى وحدة العينة المختبرة.

4-3 المنتج النهائي

يجب اعتبار المنتجات مستوفية لمتطلبات هذه المواصفة عندما تفضي الفحوصات المنجزة على الدفعات بالتوافق مع القسم 9 إلى تلبيتها للأحكام المنصوص عليها في القسم 8. تُفحص المنتجات باللجوء إلى الطرق المنصوص عليها في القسم 7.

4-4 المواد المضافة إلى الأغذية

يُقبل، في الأغذية التي تمثل لهذه المواصفة، باستخدام فقط بعض من منظمات الحموضة وعوامل الاستحلاب والتصلب والتثبيت والمكثفات الواردة في الجدول 3 على نحو ما هو مشار إليه في الجدول 3 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995).

وينبغي للمنكهات المستخدمة في المنتجات التي تشملها هذه المواصفة الامتثال للخطوط التوجيهية الخاصة باستخدام المنكهات (CXG 66-2008). ويسمح فقط باستخدام المواد المنكهة الطبيعية والمركبات المنكهة الطبيعية ونكهات الدخان في المنتجات التي تشملها هذه المواصفة.

4-5 النظافة

يوصى بتحضير المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولته وفقا للأقسام المعنية في المبادئ العامة لسلامة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة الممارسات بشأن الأسماك والمنتجات السمكية (CXC 52-2003) ومدونة الممارسات الصحية للأغذية المعلبة منخفضة الحموضة وللأغذية المعلبة منخفضة الحموضة المحمضة (CXC 23-1979) وغيرها من مدونات الدستور الغذائي ذات الصلة المعنية بالممارسات الصحية ومدونات الممارسات.

وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معيار من المعايير الميكروبيولوجية الموضوعة وفقا للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية ذات الصلة بالأغذية وتطبيقها (CXG 21 - 1997).

وينبغي أن يخلو المنتج النهائي من المواد الغريبة التي يمكن أن تشكل خطرا على صحة الإنسان.

وعند اختياره باللجوء إلى الطرق المناسبة لأخذ العينات والفحص التي نصت عليها هيئة الدستور الغذائي، ينبغي أن يكون المنتج:

- (1) خاليا من الكائنات الدقيقة التي يمكن أن تتكاثر في ظل ظروف التخزين العادية،
- (2) ولا تحتوي وحدة العينة على مركب الهستامين بكمية تتجاوز 20 ملغ في كل 100 غ. وينطبق ما سلف ذكره على أجناس الأسقمريات (Scombridae) والسكومبريسوسيدياي (scombrotoxicidae) ورنكات (clupeidae) والكوريفايينيدياي (coryphaenidae) والبوماتوميدياي (pomatomidae) فقط.
- (3) أن يخلو من أي مادة أخرى بما في ذلك المواد المتأتية من الكائنات الدقيقة بكميات يمكن أن تشكل خطرا على الصحة بالتوافق مع المواصفات التي وضعتها لجنة الدستور الغذائي.
- (4) وأن يخلو من العيوب المتعلقة بسلامة العلبه والتي يمكن أن تشكل تهديدا على إغلاقها المحكم،

6- التوسيم

علاوة على الأحكام الواردة في [المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً \(CXS 1-1985\)](#)، تطبق الأحكام الخاصة التالية:

1-6 اسم المنتج

يكون الاسم المصرح عنه في العبوة اسم نوع أو اسماً معتاداً يستخدم على الأجناس بشكل متوافق مع التشريعات والعرف الموجود في البلد الذي يباع فيه الغذاء وبشكل لا يتسبب في تضليل المستهلك.

ينعت اسم المنتج باستخدام عبارة تصف شكل العرض.

يجب أن يشكل اسم وسيط التغذية جزءاً من اسم الغذاء.

في صورة خلط أنواع متعددة من نفس جنس الأسماك الزعفرانية، ينبغي أن يتم ذكرها على بطاقة الوسم.

علاوة على ذلك، تضم بطاقة الوسم عبارات وصفية أخرى تعمل على الحيلولة دون تضليل المستهلك أو إرباكه.

7- أخذ العينات والفحص والتحليل**1-7 أخذ العينات**

يتم أخذ العينات من الدفعات لإجراء فحص على المنتج النهائي كما هو مبين في القسم 3.4 بالتوافق مع خطة أخذ العينات المناسبة التي تتسم بحد جودة مقبول (AQL) قدره 6.5.

تؤخذ العينات من الدفعات لفحص الوزن الصافي والوزن الخالي من السوائل، حسب مقتضى الحال، بالتوافق مع خطة أخذ العينات التي تلي المعايير الموضوعية من قبل هيئة الدستور الغذائي.

2-7 الفحوصات الحسية والفيزيائية

ينبغي أن يقوم أشخاص خاضعون لتدريبات متعلقة بإجراء الفحوصات الحسية والفيزيائية بتقييم العينات المأخوذة بغرض إنجاز الفحوصات المذكورة، وذلك وفقاً للإجراءات الواردة في القسم 7.3 إلى حدود 7.5 من المرفق (ألف) و"الخطوط التوجيهية المتعلقة بعمليات إنجاز التقييم الحسي للأسماك والمحار في المختبرات" [\(CXG 31-1999\)](#).

3-7 تحديد الوزن الصافي

يتحدد الوزن الصافي لجميع عينات الوحدات من خلال إتباع الخطوات التالية:

(1) يتم أخذ وزن الحاوية المغلقة،

(2) تفتح الحاوية وتزال محتوياتها،

(3) يؤخذ وزن الحاوية الفارغة (بما في ذلك الغطاء) إثر التخلص من السائل الزائد واللحم الملتصق،

(4) يتم طرح وزن الحاوية الفارغة من وزن الحاوية المغلقة، ويكون الرقم المتحصل عليه هو الوزن الصافي.

4-7 تحديد الوزن الخالي من السوائل

يحدد الوزن الخالي من السوائل الخاص بجميع وحدات العينات بإتباع الخطوات التالية:

- (1) يقع الاحتفاظ بالحاوية في درجة حرارة تتراوح بين 20 إلى 30 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 12 ساعة قبل فحصها.
- (2) تفتح الحاوية وتتم إمالتها لتوزيع محتواها على منخل دائري تم وزنه مسبقا يحتوي على شبكة سلكية ذات فتحات مربعة تعادل مساحتها 2.8 مم × 2.8 مم.
- (3) تتم إمالة المنخل بزاوية تقارب 17-20 درجة وتترك اللحوم لتترشح لمدة دقيقتين تحتسب بداية من لحظة سكب المنتج فوق المنخل.
- (4) قم بوزن المنخل الذي يحتوي على لحم السمك الخالي من السوائل.
- (5) يتم تحديد وزن لحم السمك الخالي من السوائل بطرح وزن المنخل من وزن المنخل الذي يحتوي على المنتج الخالي من السوائل.

5-7 تحديد وزن السمك الخالي من السوائل والمغسول (بالنسبة للمنتجات المعبأة في الصلصات)

- (1) يقع الاحتفاظ بالحاوية في درجة حرارة تتراوح بين 20 إلى 30 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 12 ساعة قبل فحصها.
- (2) تفتح العبوة وتتم إمالتها وغسل الصلصة التي تغطي المنتج وكامل محتويات العبوة بمياه الصنبور الساخنة (ما يقارب 40 درجة مئوية) باستخدام قارورة تستخدم للغسل (بلاستيكية على سبيل المثال) في منخل دائري سبق وأن تم تحديد وزنه.
- (3) يتواصل غسل محتويات المنخل بالمياه الساخنة حتى خلوها من الصلصة الملتصقة ويتم فصل المكونات الاختيارية (البهارات والخضروات والفواكه) باستخدام ملقط إذا دعت الحاجة. وتقع إمالة المنخل بزاوية تقارب 17-20 درجة للسماح بتصريف المياه من السمك لمدة دقيقتين، تحتسب بداية من نهاية عملية الغسل.
- (4) تزال المياه العالقة أسفل المنخل باستخدام منديل ورقي. يتم وزن المنخل الذي يحتوي على السمك المغسول والخالي من السوائل.
- (5) يتم تحديد وزن السمك المغسول والخالي من السوائل من خلال طرح وزن المنخل من وزن المنخل الذي يحتوي على المنتج الخالي من السوائل.

6-7 تحديد مقدار مركب الهستامين

يجوز اعتماد الطرق التي تلي معايير الأداء الواردة أسفله:

الطرق القابلة للتطبيق التي تلي هذه المعايير	الاسترجاع	معامل التباين (RSDR) (%)	حد التقدير الكمي (LOQ) (ملغ/100 غ)	حد الكشف (LOD) (ملغ/100 غ)	النطاق الأدنى للاستعمال (ملغ/100 غ)	ML (ملغ/100 غ)
طرق اتحاد المحللين الكيميائيين المعتمدين (AOAC) 977.13، طرق لجنة الشمال الأوروبي لتحليل الأغذية (NMKL) 99, 2013 طرق لجنة الشمال الأوروبي لتحليل الأغذية (NMKL) 196,2013	107-90	16.0	2	1	12-8	10 (المتوسط)
طرق اتحاد المحللين الكيميائيين المعتمدين (AOAC) 977.13 طرق لجنة الشمال الأوروبي لتحليل الأغذية (NMKL) 99, 2013 طرق لجنة الشمال الأوروبي لتحليل الأغذية (NMKL) 196,2013	107-90	14.4	4	2	24-16	20 (كل وحدة)

8- تعريف الوحدات المعايرة

تعتبر وحدة العينة معايرة إذا أظهرت خاصية من الخصائص المعرفة أسفله.

8-1 المواد الغريبة

المادة الغريبة هي أي مادة مخالفة لما يستخرج من الأسماك أو وسائط التعبئة، والتي لا تشكل خطراً على صحة الإنسان، كما يمكن التعرف عليها بسهولة دون الحاجة إلى تكبيرها أو التي تكون موجودة بمستوى يتحدد باللجوء إلى أي طريقة، بما في ذلك التكبير، مما يدل على عدم التوافق مع الممارسات التصنيعية والصحية الجيدة.

8-2 الرائحة/النكهة

هو تأثر وحدة العينة بروائح أو نكهات مرفوضة ومميزة وثابتة تدل على حدوث تحلل أو تنزخ.

8-3 القوام

- (1) وجود لحم طري للغاية لا يعد من خصائص الأجناس المعروضة،
- (2) أو وجود لحم قاس للغاية لا يعد من خصائص الأجناس المعروضة،
- (3) أو وجود لحم تكسوه الثقوب في أكثر من 5% من المحتويات الخالية من السوائل.

8-4 تغير اللون

تغير لون وحدة العينة مما يدل على التحلل أو التنزخ أو وجود لطخات الكبريت في أكثر من 5% من المحتويات الخالية من السوائل.

5-8 المواد المرفوضة

وحدة العينة التي تحتوي على بلورات ستروفيت - أي من بلورات الستروفيت التي يزيد طولها عن 5 مم.

-9 حدود قبول الدفعة

تعتبر الدفعة مستوفية للمتطلبات الواردة في المدونة الحالية:

- (1) إذا لم يتجاوز العدد الإجمالي للوحدات المعابة وفقاً للتصنيف الوارد في القسم 8، معيار المقبولية (C) الخاص بالطريقة التحليلية التي تتسم بحد جودة مقبول (AQL) قدره 6.5،
- (2) إذا لم يتجاوز العدد الإجمالي لوحدات العينة التي لا تلي أحكام شكل العرض الواردة في القسم 2.3، معيار المقبولية (C) الخاص بالطريقة التحليلية التي تتسم بحد جودة مقبول (AQL) قدره 6.5،
- (3) إذا لم يقل معدل الوزن الصافي ومعدل الوزن الخالي من السوائل، حسب مقتضى الحال، الخاص بجميع وحدات العينة الخاضعة للفحص عن الوزن المصرح عنه وشريطة ألا يوجد أي نقص غير مقبول في أي حاوية،
- (4) إذا لبت الدفعة المتطلبات المتعلقة بالمواد المضافة إلى الغذاء والنظافة والمناولة والتوسيم الواردة في الأقسام 4 و5 و6.

الملحق (ألف)الفحص الحسي والفيزيائي

- 1- يتم إجراء فحص خارجي كامل للعلبة قصد التحقق من وجود عيوب تؤثر على سلامة الحاوية أو حواف العلبة التي قد تميل إلى الخارج.
- 2- تفتح الحاوية ويتم تحديد جميع أوزانها بالتوافق مع الطرق الواردة في الأقسام 7.3 و 7.4 و 7.5.
- 3- يفحص المنتج للتحقق من شكل العرض.
- 4- يقع فحص المنتج للتحقق من وجود تغير في اللون ومواد غريبة ومرفوضة. يدل وجود الحسك القاسي على انجاز معالجة منقوصة مما يتطلب إجراء تقييم للتحقق من تعقيم المنتج.
- 5- يتم تقييم الرائحة والنكهة والقوام بالتوافق مع الوارد في الخطوط التوجيهية المتعلقة بعمليات انجاز التقييم الحسي للأسماك والمحار في المختبرات (CXG 31-1999).