

C O D E X A L I M E N T A R I U S

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



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

المواصفة الخاصة بالزعر البري المجفف

CXS 342-2021

تم اعتمادها في عام 2021.

1- النطاق

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

2- الوصف

1-2 تعريف المنتج

الزعتر البري المجفف 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 يجوز تقديم الزعتر البري المجفف في أحد الأشكال التالية:

(أ) كاملاً؛

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

(ج) ومجروشاً/مطحوناً: مجهزاً بشكل مسحوق.

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

3-1-1 محتوى الرطوبة

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

3-2-2 الرائحة والنكهة واللون

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

3-2-3 التصنيف

يجوز تصنيف الزعر البري المجفف الكامل والمدقوق/المفروك ضمن ثلاث فئات/درجات، بموجب الاشتراطات المادية والكيميائية المحددة في الجدولين 1 و 2 على التوالي.

– الفئة الممتازة

– الفئة/ الدرجة الأولى

– الفئة/ الدرجة الثانية

وحين يكون الزعر 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 الزعر البري المجفف الكامل والمدقوق/المفروك والمجروش/المطحون للاشتراطات الفيزيائية المنصوص عليها في الجدول 2.

الجدول 2- الاشتراطات الفيزيائية للزعر البري المجفف الكامل والمدقوق/المفروك والمجروش/المطحون
(الحدود القصوى المسموح بها لقبول العيوب)

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

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/العُيدان وغير ذلك.

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

³ يُقدّر 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 الكامل أو المدقوق/المفروك	المعيار		
	الفئة الممتازة	الفئة الأولى	الفئة الثانية
الزعتر البري المجفف المجروش/المطحون	9	10	10
12	9	10	10
2.5	1.2	2	2
1.3	2.5	2.0	1.5

4- المواد المضافة إلى الأغذية

يقبل باستخدام العوامل المضادة للتكتل المبينة في الجدول 3 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995)، 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)، ومدونة الممارسات المتعلقة بمكافحة الأعشاب الضارة قصد الوقاية من التلوث بقلويدات البيروليزدين والحد منه في الأغذية والأعلاف (CXC 74-2014)، 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) والملحق الثالث بمدونة الممارسات الصحية الخاصة بالأغذية المتدنية الرطوبة (-75 CXC 2015) 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 ذات الصلة بالأغذية وتطبيقها (CXC 21-1997).

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). وتسري بالأخص الأحكام المحددة التالية:

2-8 اسم المنتج

1-2-8 يطلق على المنتج اسم "الزعر البري المجفف" أو "الزعر البري" عندما لا يؤدي حذف عبارة "المجفف" 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 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.

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) ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.

2-9 خطة أخذ العينات

يحدد لاحقًا.