

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



A

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

المواصفة الخاصة بالشوفان

CXS 201-1995

تم اعتمادها في عام 1995. وتم تعديلها في عام 2019.

- 1- النطاق**
- تسري هذه المواصفة على حبوب الشوفان كما جاء تعريفها في القسم 2 والمعدة للتصنيع المخصص للاستهلاك البشري. ولا تسري هذه المواصفة على الشوفان المقشور *Avena nuda*.
- 2- الوصف**
- يُعرّف الشوفان على أنه حبوب *Avena sativa* و *Avena byzantina*.
- 3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة**
- 1-3 عوامل الجودة - العامة**
- 1-1-3 ينبغي أن يكون الشوفان آمناً وصالحاً للاستهلاك البشري.
- 2-1-3 ينبغي أن يكون الشوفان خالياً من كل ما هو غير معتاد من النكهات والروائح والحشرات الحية.
- 2-3 عوامل الجودة والسلامة - المحددة**
- 1-2-3 **محتوى الرطوبة** 14.0 في المائة م/م كحد أقصى
- يتعين اشتراط مستويات أدنى من الرطوبة بالنسبة إلى بعض الوجهات بسبب المناخ ومدة النقل والتخزين.
- 2-2-3 الأرعوت**
- صئليي الفطر *Claviceps purpurea* 0.05 في المائة م/م كحد أقصى.
- 3-2-3 البذور السامة أو الضارة**
- ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تكون خالية من البذور السامة أو الضارة التالية بكميات يمكن أن تشكل خطراً على صحة الإنسان.
- صنجية *Crotalaria (Crotalaria spp)*، خرم الحنطة (*Agrostemma githago L*)، الخروع (*Ricinus communis L*) والداتورة وبذور أخرى معروفة بأضرارها الصحية.
- 4-2-3 القذاراة**
- القذارات الحيوانية المنشأ (بما يشمل الحشرات الميتة) 0.1 في المائة م/م كحد أقصى.
- 5-2-3 سائر المواد الدخيلة العضوية** 1.5 في المائة م/م كحد أقصى.
- وتعرّف كمكونات عضوية مختلفة عن الحبوب الصالحة للأكل (البذور الغريبة، جذل سيقان الأشجار، وغير ذلك).
- 6-2-3 المواد الدخيلة غير العضوية** 0.5 في المائة م/م كحد أقصى.
- وتعرّف كمكونات غير عضوية (الأحجار، الأغبرة، وغيرها).

- 4- الملوّثات
- 1-4 المعادن الثقيلة
- ينبغي أن يكون الشوفان خاليًا من المعادن الثقيلة بكميات قد تشكل خطرًا على صحة الإنسان.
- 2-4 مخلفات مبيدات الآفات
- ينبغي أن يمثل الشوفان للحدود القصوى للمخلفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي لهذه السلعة.
- 5- النظافة العامة
- 1-5 يوصى بإعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقًا للأقسام ذات الصلة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وغير ذلك من مدونات الممارسات ذات الصلة بهذا المنتج والتي توصي بها هيئة الدستور الغذائي.
- 2-5 يكون المنتج خاليًا من المواد الكريهة إلى أقصى حد ممكن بحسب ممارسات التصنيع الجيدة.
- 3-5 عند اختبار المنتج بالأساليب المناسبة لأخذ العينات والفحص، يكون كما يلي:
- خاليًا من الكائنات الحية الدقيقة بكميات قد تشكل خطرًا على صحة الإنسان؛
 - خاليًا من الطفيليات التي قد تشكل خطرًا على صحة الإنسان؛
 - خاليًا من أية مادة تكون ناشئة عن كائنات حية دقيقة بكميات قد تشكل خطرًا على صحة الإنسان.
- 6- التعبئة
- 1-6 يعبأ الشوفان في حاويات تحافظ على صفات النظافة والصفات التقنية والتغذوية والحسية للمنتج.
- 2-6 تصنع الحاويات، بما في ذلك مواد التعبئة، من مواد مأمونة ومناسبة للاستخدام المقصود منها. وينبغي ألا ينتج عنها أية مواد سامة أو رائحة أو نكهة غير مرغوب فيها في المنتج.
- 3-6 عند تعبئة المنتج في أكياس يجب أن تكون هذه الأكياس نظيفة ومتينة وقوية الحياكة أو مغلقة بشكل محكم.
- 7- التوسيم
- بالإضافة إلى الشروط المطلوبة في المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقًا (CXS 1-1985)، تطبق الأحكام المحددة التالية:
- 1-7 اسم المنتج
- يكون اسم المنتج على بطاقة التوسيم "الشوفان".
- 2-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة
- توضح المعلومات الخاصة بالحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، ولكن يجب أن تظهر على الحاوية اسم المنتج وعلامة تعريف الشحنة واسم وعنوان الجهة المصنعة أو المعبئة. غير أنه يجوز

الاستعاضة عن اسم المنتجات وعلامة تعريف الشحنة واسم وعنوان المصنِّع أو المعبئ بعلامة تعريف بشرط أن يكون من السهل التعرف بوضوح على هذه العلامة في المستندات المصاحبة.

أساليب التحليل وأخذ العينات

-8

أنظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة المتعلقة بأساليب التحليل وأخذ العينات.

الملحق

في الحالات التي يرد فيها أكثر من عامل محدد و/أو أسلوب تحليل معني، نوصي بشدة أن يوضح المستخدمون عوامل التحديد وأساليب التحليل.

العوامل/الأوصاف	الحدود	أساليب التحليل
1 وزن الاختبار الأدنى: وزن حجم 100 لتر من الشوفان يقدر بالكيلوغرام لكل هيكولتر	46 كلغ/هكتولتر على الأقل	وزن الاختبار هو الوزن الذي حددته المنظمة الدولية للتوحيد القياسي 7971-1986 أو أي معايير مماثلة النتائج والتقدير بالكيلوغرام لكل هكتولتر كما تم تحديده على مقدار للاختبار من العينة الأصلية.
2 الحبوب المقشورة والحبوب المكسورة (الحبوب المقشورة والحبوب المكسورة من جميع الأحجام).	5 في المائة م/م كحد أقصى	يتعين استخلاصها
3 الحبوب الصالحة للاستهلاك والمختلفة عن الشوفان (كاملة أو مكسورة ظاهرة للعيان).	3 في المائة م/م كحد أقصى	يتعين استخلاصها
4 الحبوب غير الصالحة (بما فيها قطع الحبوب فسادها ظاهر للعيان بسبب الرطوبة، المناخ، الأمراض، الحشرات، العفن، الحرارة، التخمر، التبرعم أو أسباب أخرى)	3 في المائة م/م كحد أقصى	يتعين استخلاصها
5 الشوفان البري: <i>Aventa fatua</i> أو <i>Aventa sterilis</i> .	0.2 في المائة كحد أقصى	يتعين استخلاصها
6 الحبوب المنخورة بفعل الحشرات: الحبوب التي تحمل ثقوبا أو حفرا ظاهرة للعيان بفعل الحشرات	0.5 في المائة كحد أقصى	يتعين استخلاصها
7 الحبوب التي تحمل الشوائب: مثل الحبوب ذات القشر المشوه بفعل عوامل مناخية	يتعين تحديدها	يتعين استخلاصها