

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

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة  
للأمم المتحدة



منظمة  
الصحة العالمية



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

المواصفة الخاصة بصلصة الفلفل الحار (الشيلي)

**CXS 306-2023**

تم اعتمادها في عام 2023

**1-1 النطاق**

تسري هذه المواصفة على صلصة الفلفل الحار (الشيلي)، التي يعرفها القسم 2 أدناه والمعروضة للاستهلاك المباشر، بما في ذلك لغايات التقديم في المطاعم أو إعادة التعبئة إذا دعت الحاجة. وهي لا تنطبق على المنتج في الحالات التي تُعتبر فيها مخصصة للمزيد من التجهيز.

**2- الوصف****1-2 تعريف المنتج**

إن صلصة الفلفل الحار (الشيلي) عبارة عن منتج:

(أ) معدّ من الأجزاء الصالحة للأكل من الفلفل الطازج والسليم والنظيف (*Capsicum spp.*)، و/أو من الفلفل المجهر والمواد الخام الواردة في القسم 3-1 أدناه، التي تُخلط وتُحصّر للحصول على الجودة والخصائص المطلوبة؛

(ب) أو مخصص للاستخدام كمتبل ومطيب؛

(ج) أو معالج بالحرارة أو بوسائل مادية أخرى، بطريقة مناسبة، قبل أو بعد تعبئته في حاويات محكمة الإقفال لمنع فساده.

**2-2 الأشكال**

**1-2-2** يمكن لصلصة الفلفل الحار (الشيلي) أن تكون متاحة بأحد الأشكال التالية:

(أ) لبّ وبنور مطحونة معًا بصورة متجانسة؛

(ب) أو لبّ وبنور مطحونة معًا بصورة متجانسة، مع إضافة حبيبات لبّ الفلفل الحار وقشره وقطع منه وبنوره، المنتشرة في أنحاء الصلصة؛

(ج) أو لبّ وبنور تظهر إما كطبقات منفصلة أو منتشرة في أنحاء الصلصة؛

(د) أو بشكل مكوّن فقط من لب أو لب مجروش أو كلاهما.

**2-2-2 الأشكال الأخرى**

يُسمح بعرض المنتج بأي أشكال أخرى شرط أن يكون المنتج:

(أ) متميزًا بدرجة كافية عن أشكال العرض الأخرى المذكورة في هذه المواصفة؛

(ب) ويستوفي جميع الشروط الأخرى التي تنص عليها المواصفة، بحسب المقتضى؛

(ج) وموصوفًا بشكل كافٍ على بطاقة التوسيم تفاديًا للتسبب بالتباس لدى المستهلك أو لتضليله.

### 3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

#### 1-3 التركيبة

#### 1-1-3 المكونات الأساسية

يتألف المنتج الذي تتناوله هذه المواصفة من المكونات التالية:

(أ) الفلفل الحار الطازج (*Capsicum spp*)، و/أو الفلفل الحار المجهّز، مثل مسحوق الفلفل الحار المعدّ بواسطة طحن الفلفل الحار المجفف، أو الفلفل الحار المحمّر، أو الفلفل الحار المطحون، أو المحفوظ في الخل أو في المحلول الملحي أو المجمّد؛

(ب) والفلفل الحار الطازج (*Capsicum spp.*) كاملاً أو مقطّعاً أو بشكل هريس الفلفل الحار؛

(ج) والخل أو أنواع الأحماض الأخرى المسموح بها؛

(د) والملح؛<sup>(1)</sup>

(هـ) والمياه.

#### 2-1-3 المكونات الاختيارية

يمكن استخدام أي مكون غذائي آخر من أصل نباتي يتناسب مع هذا المنتج، في المنتجات التي تشملها هذه المواصفة. ويتضمن ذلك:

(أ) الفاكهة الطازجة أو المجهزة، كاملةً أو مقطّعة أو على شكل لبّ، مثل المانغو والبابايا والتمر الهندي و/أو غير ذلك؛

(ب) والخضار الطازجة أو المجهزة، كاملةً أو مقطّعة أو على شكل لبّ، مثل الطماطم والثوم والبصل والجزر والبطاطا الحلوة و/أو غير ذلك؛

(ج) والتوابل وأعشاب الطهي و/أو مستخرجاتها؛<sup>(2)</sup>

(د) والسكريات<sup>(3)</sup> و/أو غيرها من المواد الغذائية ذات الخصائص المحليّة مثل العسل؛<sup>(4)</sup>

(هـ) ومستخرجات الفلفل الحار.

### 2-3 معايير الجودة

#### 1-2-3 المتطلبات العامة

(أ) اللون والطعم والرائحة والقوام

(1) الملح بحسب تعريفه في مواصفة الدستور الغذائي ملح الطعام (CXS 150-1985) أو أي ملح آخر صالح للأكل.

(2) وفقاً لمواصفات الدستور الغذائي الخاصة بالتوابل وأعشاب الطهي ذات الصلة عند توفرها.

(3) السكريات بحسب تعريفها في المواصفة الخاصة بالسكريات (CXS 212-1999).

(4) العسل بحسب تعريفه في المواصفة الخاصة بالعسل (CXS 12-1981).

ينبغي لصلصة الفلفل الحار (الشيلي) أن تكون طبيعية اللون والطعم والرائحة بما يتوافق مع نوع المواد الخام المستخدمة فيها، وينبغي لخصائص المنتج أن تطابق قوامه.

(ب) درجة الحموضة

يجب ألا تتجاوز 4.6 بحسب ما يناسب نوع صلصة الفلفل الحار.<sup>(5)</sup>

(ج) مجموع المواد الصلبة القابلة للذوبان

تحتوي صلصة الفلفل الحار (الشيلي) على نسبة تتراوح بين 8 و60 في المائة من مجموع المواد الصلبة القابلة للذوبان، بحسب ما يناسب النوع المعين لصلصة الفلفل الحار.

### 2-2-3 تعريف العيوب

إنّ المواد النباتية الدخيلة هي أي جزء نباتي (على سبيل المثال لا الحصر، زيدات نبتة الفلفل وأوراقها وكؤوس أزهارها وجذوع الثوم) لا يُشكل خطرًا على صحة الإنسان ولكنه يؤثر في المظهر الإجمالي للمنتج النهائي.

### 3-2-3 العيوب والمسموحات

ينبغي خلو هذا المنتج عمليًا من البقع الداكنة أو الجزيمات الشبيهة بالقشور، أو البذور المشوهة أو أجزاء من مكونات مشوهة بشكل غير طبيعي، ومواد نباتية دخيلة باستثناء البقع الداكنة أو الجزيمات الداكنة الناجمة عن التجهيز الطبيعي للصلصة، مثلًا في عملية التحميص.

### 3-3 تصنيف الوحدات "المعيوبة"

إن أية حاوية لا تستوفي شرطًا واحدًا أو أكثر من متطلبات الجودة المرعية على النحو المبين في القسم 2-3 تُعتبر "معيوبة".

### 4-3 قبول الشحنة

تُعتبر الشحنة مستوفية لمتطلبات الجودة المطبقة بالنسبة إلى الحد الأدنى من محتوى الفاكهة المشار إليه في القسم 2-3، ومعايير الجودة في القسم 3-3، عندما لا يتجاوز عدد الحاويات "المعيوبة" العدد المقبول (ج) لخطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5.

### 4- المواد المضافة إلى الأغذية

1-4 يجوز استخدام منظّات الحموضة ومضادّات الأكسدة والألوان والمستحلبات والمواد الحافظة والمثبتات والمحليّات والعوامل المثخنة بموجب الجدولين 1 و2 الواردين في المواصفة العامة الخاصة بالمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995)<sup>1</sup> ضمن فئة الأغذية 12-6-2 (الصلصات غير المستحلبة (مثل الكاتشاب وصلصة الجبنة وصلصة الكريما والمرق البني)). وبالإضافة إلى ذلك، وفي ما يخص الأغذية الممتلئة لهذه المواصفة، يجوز استخدام منظّات الحموضة والألوان ومحسّنات

(5) تختلف درجات الحموضة باختلاف أنواع صلصة الفلفل الحار على ألا يتجاوز أي منها حد 4.6.

النكهة والمواد الحافظة والمحليات والعوامل المثخنة الواردة في الجدول 3 من المواصفة العامة الخاصة بالمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995).<sup>1</sup>

## 2-4 المنكهات

ينبغي للمنكهات المستخدمة في المنتجات المشمولة بهذه المواصفة أن تستوفي الخطوط التوجيهية الخاصة باستخدام المنكهات (CXG 66-2008).<sup>2</sup>

## 5- الملوثات

1-5 يمثل المنتج الذي تشمله هذه المواصفة للمستويات القصوى المشار إليها في المواصفة العامة الخاصة بالملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).<sup>3</sup>

2-5 ويمثل المنتج الذي تشمله هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات كما حددها هيئة الدستور الغذائي.

## 6- شروط النظافة

1-6 يوصى بأن تعدّ المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة وأن تتم تناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)،<sup>4</sup> ومدونة الممارسات الصحية للأغذية المنخفضة الحموضة والأغذية المعلّبة المنخفضة الحموضة المحمضة (CXC 23-1979)<sup>5</sup> وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات الممارسات الخاصة بالنظافة العامة ومدونات الممارسات الأخرى.

2-6 وينبغي أن يمثل المنتج لأي معايير ميكروبيولوجية جرى تحديدها وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).<sup>6</sup>

## 7- الأوزان والمقاييس

### 1-7 تعبئة الحاويات

#### 1-1-7 الحد الأدنى للتعبئة

(أ) ينبغي أن تكون الحاوية ممتلئة جيداً بالمنتج الذي يجب أن يشغل ما لا يقل عن 90 في المائة (باستثناء أية مساحة علوية ضرورية تلحظها ممارسات التصنيع الجيدة) من سعة الحاوية من المياه. وإنّ سعة الحاوية من المياه هو حجم المياه المقطرة على حرارة 20 درجة مئوية الذي ستضمه الحاوية بعد أن يتم ملؤها بالكامل.

(ب) وينبغي للحاويات المرنة أن تُملأ بالقدر الملائم تجارياً.

#### 2-1-7 تصنيف "العيوب"

تُعتبر أية حاوية لا تستوفي شرط الحد الأدنى للتعبئة الوارد في القسم 1-1-7 "معيوبة".

#### 3-1-7 قبول الشحنة

تُعتبر الشحنة مستوفية للشرط الوارد في القسم 1-1-7 عندما لا يتجاوز عدد الحاويات "المعبوة"، بحسب التعريف الوارد في القسم 2-1-7، لا يتجاوز العدد المقبول (c) لحظة أخذ العينات المناسبة التي يبلغ مستوى الجودة المقبول بموجبها 6.5.

## 8- التوسيم

يجب توسيم المنتج المشمول بأحكام هذه المواصفة بموجب الإصدار الأخير للمواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985).<sup>7</sup> وإضافة إلى ذلك، تسري الأحكام المحددة التالية:

### 1-8 اسم المنتج

1-1-8 تطلق على المنتج تسمية "صلصة الفلفل الحار" (الشيلي)، أو "صلصة الفلفل الحار الحلو" أو تسميات أخرى تتماشى مع التركيبة ومع قوانين وأعراف البلد الذي يباع المنتج فيه، وبطريقة لا تضلل المستهلك.

2-1-8 ينبغي التصريح عن مستوى حدة الفلفل الحار (القيمة الحرارية) مقترناً باسم المنتج أو ظاهرًا بجانبه، بطريقة لا تضلل المستهلك، ويجب أن تقبل به السلطات المختصة في البلد الذي يباع فيه المنتج، أو أن يكون مقبولاً لديها.

3-1-8 في حال أدت مكونات أخرى مسموح بها، بحسب ما يعرفها القسم 2-1-3، إلى تغيير خصائص نكهة المنتج، فإن اسم المنتج سيرفق بعبارة "منكّه بواسطة كذا" أو "بطعم كذا" بحسب الاقتضاء.

### 2-8 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).<sup>8</sup>

## 9- أساليب التحليل وأخذ العينات

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

### خطط أخذ العينات

يتم تحديد مستوى الفحص المناسب على النحو التالي:

مستوى الفحص الأول - الطريقة العادية لأخذ العينات

مستوى الفحص الثاني - النزاعات (حجم العينة لأغراض التحكيم في الدستور الغذائي) أو الإنفاذ أو ضرورة تحسين

تقييم الشحنة

#### خطة أخذ العينات 1

(مستوى الفحص الأول، مستوى الجودة المقبول = 6.5)

الوزن الصافي يعادل أو يقل عن 1 كيلوغرام (2.2 باوند)

العدد المقبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الشحنة (N)
1	6	4 800 أو أقل
2	13	24 000 - 4 801
3	21	48 000 - 24 001
4	29	84 000 - 48 001
5	38	144 000 - 84 001
6	48	240 000 - 144 001
7	60	أكثر من 240 000

الوزن الصافي يفوق 1 كلغ (2.2 باوند) إنما لا يتعدى 4.5 كلغ (10 باوندات)

العدد المقبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الشحنة (N)
1	6	2 400 أو أقل
2	13	15 000 - 2 401
3	21	24 000 - 15 001
4	29	42 000 - 24 001
5	38	72 000 - 42 001
6	48	120 000 - 72 001
7	60	أكثر من 120 000

الوزن الصافي يفوق 4.5 كلغ (10 باوندات)

العدد المقبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الشحنة (N)
1	6	600 أو أقل
2	13	2 000 - 601
3	21	7 200 - 2 001
4	29	15 000 - 7 201
5	38	24 000 - 15 001
6	48	42 000 - 24 001
7	60	أكثر من 42 000

## خطة أخذ العينات 2

(مستوى الفحص الثاني، مستوى الجودة المقبول = 6.5)

الوزن الصافي يساوي 1 كلغ أو أقل (2.2 باوند)		
العدد المقبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الشحنة (N)
2	13	4 800 أو أقل
3	21	24 000 – 4 801
4	29	48 000 – 24 001
5	38	84 000 – 48 001
6	48	144 000 – 84 001
7	60	240 000 – 144 001
8	72	أكثر من 240 000
الوزن الصافي يفوق 1 كلغ (2.2 باوند) إنما لا يتعدى 4.5 كلغ (10 باوندات)		
العدد المقبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الشحنة (N)
2	13	2 400 أو أقل
3	21	15 000 – 2 401
4	29	24 000 – 15 001
5	38	42 000 – 24 001
6	48	72 000 – 42 001
7	60	120 000 – 72 001
8	72	أكثر من 120 000
الوزن الصافي يفوق 4.5 كلغ (10 باوندات)		
العدد المقبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الشحنة (N)
2	13	600 أو أقل
3	21	2 000 – 601
4	29	7 200 – 2 001
5	38	15 000 – 7 201
6	48	24 000 – 15 001
7	60	42 000 – 24 001
8	72	أكثر من 42 000



## ملاحظات

- 1 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. المواصفة العامة الخاصة بالمواد المضافة إلى الأغذية. مواصفة الدستور الغذائي رقم 192-1995. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 2 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2008. الخطوط التوجيهية الخاصة باستخدام المنكهات. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي رقم 66-2008. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 3 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. المواصفة العامة الخاصة بالملوثات والسوموم في الأغذية والأعلاف. مواصفة الدستور الغذائي رقم 193-1995. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 4 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1969. المبادئ العامة لنظافة الأغذية. مدونة ممارسات الدستور الغذائي رقم 1-1969. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 5 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1979. مدونة الممارسات الصحية للأغذية المنخفضة الحموضة وللأغذية المعلبة منخفضة الحموضة المحمضة. مدونة ممارسات الدستور الغذائي رقم 23-1979. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 6 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1997. المبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي رقم 21-1997. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 7 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1985. المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعلبة مسبقاً. مواصفة الدستور الغذائي رقم 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 346-2021. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 9 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1999. أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها. مواصفة الدستور الغذائي رقم 234-1999. هيئة الدستور الغذائي. روما.