

# CODEX ALIMENTARIUS 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 بأغذية الأطفال المعلبة

**CXS 73-1981**

تم اعتمادها في عام 1981. وتم تعديلها في الأعوام 1983 و1985 و1987 و1989 و2017 و2023.

## تعديلات عام 2023

بناءً على القرارات التي اتخذتها هيئة الدستور الغذائي في دورتها السادسة والأربعين في ديسمبر/كانون الأول 2023، تم تعديل الأحكام المتعلقة بالمواد المضافة إلى الأغذية في هذه المواصفة وتم إدراجها في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995)<sup>1</sup> تماشيًا مع عملية مواءمة جميع الأحكام المتصلة بالمواد المضافة إلى الأغذية مع المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية. وأدخلت التعديلات أيضًا على القسم 7 "التعبئة" والقسم 9-5 "معلومات الاستخدام".

## 1- النطاق

- 1-1 أغذية الأطفال هي الأغذية المخصصة في المقام الأول لاستخدام الرضّع أثناء فترة الفطام الطبيعية وكذلك من أجل التكيف التدريجي للرضّع والأطفال مع الأغذية الاعتيادية. ومن الممكن أن تكون تلك الأغذية في صورة أغذية جاهزة للاستهلاك أو في صورة جافة من اللازم تجهيزها بإضافة المياه فقط. وهي لا تتضمن منتجات تغطيها مواصفة المستحضرات الخاصة بالرضّع والمستحضرات المستخدمة في أغراض طبية خاصة للرضّع (1981-CXS 72)<sup>2</sup> أو مواصفة الدستور الغذائي الخاصة بالأغذية القائمة على الحبوب المجففة المخصصة للرضّع والأطفال (1981-CXS 74)<sup>3</sup>.
- 2-1 وأغذية الأطفال التي تكون في شكل جاهز للاستهلاك يتم تحضيرها بتسخينها قبل أو بعد إغلاق عبوتها بإحكام. أما أغذية الأطفال التي تكون في صورة جافة فيتم تجهيزها في كل حالة على حدة لتجنب تلفها.

## 2- الوصف

- 1-2 يعني مصطلح رضيع الشخص الذي لم يتجاوز عمره اثني عشر شهرًا.
- 2-2 ويعني مصطلح الأطفال الصغار الأشخاص الذين تتراوح أعمارهم بين اثني عشر شهرًا وثلاث سنوات.
- 3-2 ويعني مصطلح سرعة حرارية ألف سرعة أو "السرعة الحرارية الكبيرة" (1 كيلوجول يساوي 0.239 ألف سرعة حرارية).

## 3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

### 1-3 التركيبة

- 1-1-3 يمكن تحضير أغذية الأطفال من أي مواد مغذية مناسبة بحيث تكون مستخدمة أو معترفًا بها أو تكون مما يباع للعامة كمادة غذائية أو مكون غذائي، بما في ذلك التوابل.
- 2-1-3 لا يمكن إضافة الفيتامينات والمعادن إلا وفقًا للتشريعات المطبقة في البلد الذي تباع فيه هذه الأغذية.
- 1-2-1-3 ينبغي اختيار الفيتامينات و/أو المعادن التي تضاف وفقًا للقسم 2-1-3 من الوثيقة القوائم الإرشادية لمركبات المغذيات لاستخدامها في الأغذية المعدّة للاستخدامات الغذائية الخاصة للرضّع وصغار الأطفال (CXG 10-1979)<sup>4</sup>.
- 2-2-1-3 تكون كمية الصوديوم المستخلصة من الفيتامينات و/أو المعادن المضافة في الحدود المبيّنة بالنسبة إلى الصوديوم في القسم 3-1-3.
- 3-1-3 لا يتجاوز محتوى المنتجات من الصوديوم 200 مليغرام صوديوم/100 غرام، محسوبة على أساس أن المنتج الغذائي جاهز للاستهلاك وفقًا لتعليمات الاستخدام. ولا يسمح بإضافة الملح (NaCl) إلى منتجات الفاكهة والحلوى القائمة على الفواكه.

### 2-3 القوام وحجم الجزيئات

1-2-3 تكون أغذية الأطفال الجاهزة للاستهلاك متجانسة أو مسحوقة في شكل من الأشكال التالية:

- (أ) **مصفاة:** قوامها متجانس إلى حد كبير، وحجم جزيئاتها صغير ولا يتطلب المضغ ولا يشجع عليه قبل ابتلاعها؛  
 (ب) **مهروسة:** تحتوي في المعتاد على جزيئات بحجم يشجع الرضّع والأطفال على المضغ.

2-2-3 تكون أغذية الأطفال الجافة، بعد إعادة تجهيزها بإضافة المياه أو أي سائل مناسب، قريبة الشبه في قوامها وحجم جزيئاتها من الأغذية المصفاة أو الأغذية المهروسة المشار إليها في القسم 1-2-3.

### 3-3 اشتراطات النقاوة

تكون جميع المكونات، بما في ذلك المكونات الاختيارية، نظيفة ومن نوعية جيدة وسالمة مع إزالة الألياف الزائدة عند اللزوم. وتكون مكونات المنتج الغذائي من الأسماك واللحوم والدواجن بصفة خاصة خالية تمامًا من العظام.

### 4-3 المعاملات المحظورة

يجب ألا يعالج المنتج ومكوناته بالإشعاع المؤيّن.

### 4- المواد المضافة إلى الأغذية

1-4 يجوز استخدام منظمات الحموضة ومضادات الأكسدة والمستحلبات وغازات التعبئة والمتنخات المستخدمة وفقًا للجدولين 1 و 2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995)<sup>1</sup> في فئة الأغذية 13-2 (المكملات الغذائية للرضّع والأطفال الصغار) في الأغذية التي تمتثل لأحكام هذه المواصفة.

### 2-4 المنكهات

اسم المادة المنكهة	الحد الأقصى لاستخدامها
مستخلص الفانيليا	ممارسات التصنيع الجيدة
فانيلين الإيثيل	70 ملليغرامًا/ كيلوغرام
الفانيلين	70 ملليغرامًا/ كيلوغرام

وينبغي للمنكهات المستخدمة في المنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تمتثل للخطوط التوجيهية لاستخدام المنكهات (CXG 66-2008)<sup>5</sup>.

### 3-4 مبدأ التراكم

إنّ المواد المضافة إلى الأغذية المبيّنة في فئة الأغذية 13-2 (المكملات الغذائية للرضّع والأطفال الصغار) في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995)<sup>1</sup> هي وحدها التي يجوز أن تكون موجودة في الأغذية التي تمتثل لأحكام

هذه المواصفة، نتيجة لانتقالها من مادة خام أو مكونات أخرى (بما في ذلك المواد المضافة إلى الأغذية) مستخدمة في إنتاج الأغذية، بشرط تليتها للشروط التالية:

(أ) ألا تتجاوز كمية المادة المضافة إلى الأغذية في المواد الخام أو المكونات الأخرى (بما في ذلك المواد المضافة إلى الأغذية) الحد الأقصى المنصوص عليه؛

(ب) وألا تحتوي الأغذية التي تنتقل إليها مادة مضافة إلى الأغذية على هذه المادة بكمية أكبر من تلك التي كانت ستضاف عن طريق استخدام المواد الخام، أو المكونات في إطار ممارسات التصنيع الجيدة، بما يتسق مع أحكام الانتقال في ديباجة مواصفة الدستور الغذائي<sup>1</sup>.CXS 192-1995

## 5- الملوثات

1-5 تمثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة<sup>(1)</sup> للحدود القصوى المحددة في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).<sup>6</sup>

2-5 تمثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات المبيدات و/أو العقاقير البيطرية التي حددها هيئة الدستور الغذائي.

## 6- النظافة

1-6 يوصى بأن تعد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة وتتم تناولها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لسلامة الأغذية (CXC 1-1969)<sup>7</sup> وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات السلوك الخاصة بالنظافة العامة ومدونات السلوك الأخرى.

2-6 وينبغي للمنتجات أن تمثل لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).<sup>8</sup>

## 7- التعبئة

يعبأ المنتج في حاويات تضمن احتفاظ المنتج الغذائي بنظافته وخصائصه الأخرى. وإذا كان المنتج جاهزاً للاستهلاك، يعبأ في حاويات محكمة الإغلاق.

(1) سابقاً CAC/RS 73-1976.

**8- ملء العبوات**

في حالة المنتجات الجاهزة للاستهلاك، يكون ملء العبوات على النحو التالي:

- (1) ما لا يقل عن 80 في المائة من حجم المنتجات التي يقل وزنها عن 150 جرامًا (5½ أونصة)؛
  - (2) ما لا يقل عن 85 في المائة من حجم المنتجات التي يتراوح وزنها بين 150 و250 جرامًا (9 أونصات)؛
  - (3) ما لا يقل عن 90 في المائة من حجم المنتجات التي يزيد وزنها عن 250 جرامًا (9 أونصات).
- من سعة العبوة من المياه. وسعة الحاوية من المياه هي حجم المياه المقطرة على حرارة 20 درجة مئوية الذي تحتفظ به الحاوية المغلقة بإحكام عند ملئها بالكامل (انظر مواصفة الدستور الغذائي CXS 234-1999<sup>9</sup> [الأغذية الخاصة]).

**9- التوسيم**

بالإضافة إلى متطلبات المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقًا (CXS 1-1985)<sup>10</sup>، ينبغي تطبيق الأحكام المحددة التالية:

**1-9 اسم المنتج الغذائي**

يجمل المنتج اسم المكوّن الرئيسي أو المميز، مصحوبًا بكلمات مناسبة توضح قوامه أو الغرض المقصود من استخدامه.

**2-9 قائمة المكونات**

تعلن قائمة كاملة للمكونات على بطاقة التوسيم بالترتيب التنازلي وحسب النسبة المئوية لكل منها باستثناء الفيتامينات والمعادن المضافة حيث توضع هذه المكونات في مجموعات منفصلة على حدة للفيتامينات والمعادن ولا تحتاج الفيتامينات والمعادن في هذه المجموعات أن توضع في قائمة بالترتيب التنازلي بحسب النسبة المئوية لهما.

يعلن الاسم المحدد للمكونات والإضافات الغذائية. ويجوز، فضلاً عن ذلك، إضافة الأسماء المناسبة لفئات هذه المكونات والمواد المضافة في بطاقة التوسيم.

**3-9 إعلان القيمة التغذوية**

يتضمن الإعلان عن القيمة التغذوية المعلومات التالية التي ينبغي أن تكون بالترتيب التالي:

- (أ) قيمة الطاقة محسوبة بكيلو سعرة حرارية وكيلوجول، وكمية البروتينات، والكربوهيدرات، والدهون محسوبة بالغرام (بالغرامات) لكل 100 غرام من المنتج الغذائي بالشكل الذي يباع فيه، وحسب الكمية المحددة من المنتج الغذائي المقترحة للاستهلاك، حسب الاقتضاء؛

(ب) بالإضافة إلى أي معلومات تغذوية أخرى تقتضيها التشريعات الوطنية، تُعلن الكمية الإجمالية لكل نوع من الفيتامينات والمعادن المضافة إلى المنتج النهائي وفقاً لما هو مبين في القسم 3-1-2 لكل 100 غرام، وكذلك وفقاً لحجم الحصة المقترح استهلاكها.

#### 4-9 تحديد تاريخ الصلاحية والتعليمات الخاصة بالتخزين

يجب إعلان "تاريخ الحد الأدنى للصلاحية" (مسبقاً بعبارات "صالح قبل") حسب اليوم والشهر والسنة في تسلسل رقمي غير مشفر، باستثناء أنه في حالة المنتجات التي يتجاوز عمرها الافتراضي ثلاثة أشهر، يكفي بالشهر والسنة. ويمكن أن يكتب الشهر بالحروف في البلدان التي لا يجد فيها المستهلك صعوبة في فهم المقصود. وفي حالة المنتجات التي تتطلب إعلان الشهر والسنة فقط، فإذا كان العمر الافتراضي للمنتجات مستمراً حتى نهاية السنة المعينة، يمكن استخدام عبارة "حتى نهاية سنة (تحدد السنة)" كبديل.

بالإضافة إلى التاريخ، توضح أي شروط خاصة بالنسبة إلى تخزين المنتج الغذائي، إذا كان تاريخ الصلاحية يتوقف على طريقة التخزين.

توضع تعليمات التخزين في أقرب مكان ممكن من التاريخ، كلما كان ذلك ممكناً.

#### 5-9 معلومات الاستخدام

تظهر تعليمات تحضير المنتج الغذائي واستخدامه وتخزينه والاحتفاظ به قبل وبعد فتح الحاوية على بطاقة التوسيم أو تُبين في نشرة مرفقة بالمنتج.

#### 6-9 اشتراطات أخرى

المنتجات التي تشملها هذه المواصفة ليست بديلاً لحليب الأم ويجب ألا يروج لها على هذا الأساس.

#### 10- أساليب التحليل وأخذ العينات

للتحقق من الامتثال لهذه المواصفة، يجب استخدام طرق التحليل وأخذ العينات المنصوص عليها في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999)<sup>9</sup> المتعلقة بأحكام هذه المواصفة.

## الملاحظات

- <sup>1</sup> منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. *المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية*. مواصفة الدستور الغذائي رقم 192-1995. هيئة الدستور الغذائي، روما.
- <sup>2</sup> منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1981. مواصفة المستحضرات الخاصة بالرضع والمستحضرات المستخدمة في أغراض طبية خاصة للرضع. مواصفة الدستور الغذائي رقم 72-CXS-1981. هيئة الدستور الغذائي، روما.
- <sup>3</sup> منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1981. مواصفة الدستور الغذائي الخاصة بالأغذية القائمة على الحبوب المجففة المخصصة للرضع والأطفال. مواصفة الدستور الغذائي رقم 74-CXS-1981. هيئة الدستور الغذائي، روما.
- <sup>4</sup> FAO and WHO. 1979. *Advisory Lists of Nutrient Compounds for Use in Foods for Special Dietary Uses Intended for Infants and Young Children*. Codex Alimentarius Guideline, No. CXG 10-1979. Codex Alimentarius Commission. Rome.
- <sup>5</sup> FAO and WHO. 2008. *Guidelines for the Use of Flavours*. Codex Alimentarius Guideline, No. CXG 66-2008. Codex Alimentarius Commission. Rome.
- <sup>6</sup> منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. *المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف*. مواصفة الدستور الغذائي رقم 193-1995. هيئة الدستور الغذائي، روما.
- <sup>7</sup> منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1969. *المبادئ العامة لسلامة الأغذية*. مدونة السلوك للدستور الغذائي رقم 1-1969. هيئة الدستور الغذائي، روما.
- <sup>8</sup> 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.
- <sup>9</sup> FAO and WHO. 1999. *Recommended Methods of Analysis and Sampling*. Codex Alimentarius Standard, No. CXS 234-1999. Codex Alimentarius Commission. Rome.
- <sup>10</sup> منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1985. *المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً*. مواصفة الدستور الغذائي رقم 1-1985. هيئة الدستور الغذائي، روما.