

# هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة  
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة  
للأمم المتحدة



Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

المواصفة الخاصة باللحم المفروم المقعد المطبوخ

**CXS 98-1981**

تم اعتمادها في عام 1981. وتم تنقيحها في الأعوام 1991 و 2014 و 2015 وتم تعديلها في عامي 2019 و 2022.

### تعديل عام 2022

أجري هذا التعديل على نصّ المواصفة بناءً على القرارات التي اتخذتها هيئة الدستور الغذائي في دورتها الخامسة والأربعين في ديسمبر/كانون الأول 2022.

الصفحة	المكان	النص في النسخة السابقة	نصّ النسخة المنقّحة
6	القسم 4-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة	ترد، حسب المقتضى، المعلومات اللازمة لتوسيم حاويات البيع بالتجزئة، إما على الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة أو في المستندات المصاحبة، باستثناء اسم الغذاء وتاريخ الصلاحية وتعليمات للتخزين وتحديد الشحنة واسم المصنع أو المعبئ وعنوانه والتي ترد على الحاوية غير المخصصة للبيع بالتجزئة. غير أنه يمكن الاستعاضة عن تعريف الشحنة، واسم وعنوان المصنع أو المعبئ بعلامة تعريف شرط أن يتم التعرف على هذه العلامة بوضوح مع المستندات المصاحبة.	ينبغي أن يكون توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة متوافقاً مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (2021-CXS 346).

**1- النطاق**

تسري هذه المواصفة على المنتجات التي تطلق عليها تسمية "اللحم المفروم"<sup>1</sup> والتي جرت تعبئتها باستخدام أي مواد تعبئة مناسبة.

**2- الوصف**

يُعدّ المنتج من اللحوم أو لحوم الدواجن أو من مزيج من الاثنين معاً كما هو مبين أدناه بعد تقديدها وتدخينها ربّما. تتألف نسبة لا تقل عن 50 في المائة من اللحوم من قطع مقطعة تقطيعاً خشناً نتيجة طحن اللحوم عبر ثقوب لا يقلّ قطرها عن 8 ملم. ولا يجوز أن يتعدى حجم أي من القطع 15 ملم.

ويمكن لهذا المنتج أن يحتوي على مواد للربط أم لا.

وتكون المعالجة بالحرارة التي يخضع لها المنتج ونوع التقديد والتعبئة كافية للتأكد من خلو المنتج من أي مخاطر على الصحة العامة والمحافظة على تماسكه مهما اختلفت شروط التخزين والنقل والبيع.

**1-2 التعاريف الإضافية**

لأغراض هذه المواصفة:

- **السقط الصالح للأكل** يُقصد به السقط الذي تبين أنه صالح للاستهلاك البشري، باستثناء الرئتين والأذنين وفروة الرأس والخطين (بما في ذلك الشفتين والأنف) والغشاء المخاطي والأوتار العضلية والجهاز التناسلي والأضرع والأمعاء والمثانة. ولا يشمل السقط الصالح للأكل جلد الدواجن.
- **اللحوم** يُقصد بها الجزء الصالح للأكل بما في ذلك السقط الصالح للأكل من أي من الثدييات التي يتم ذبحها في مسلخ.
- **معبأة** يُقصد بها معبأة في حاوية مصنوعة من مواد تمنع التلوث في ظروف المناولة العادية.
- **لحوم الدواجن** يُقصد بها الجزء الصالح للأكل من أي من الطيور المدجّنة بما فيها الدجاج أو الديك الرومي أو البطّ أو الإوزّ أو الدجاج الفرعوني أو الحمام الذي يتم ذبحه في مسلخ.

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

- اللحوم أو لحوم الدواجن أو مزيج من الاثنين معاً باستثناء السقط الصالح للأكل؛
- المياه؛
- مكونات التقديد المؤلفة من ملح الطعام والصوديوم أو نترات البوتاسيوم.

**2-3 المكونات الاختيارية**

- السقط الصالح للأكل، الدهن بحد ذاته، جلد الخنزير المقدد وغير المقدد بحد ذاته ولحوم الدواجن؛

<sup>1</sup> بالإمكان استبدال لفظة "اللحم" بكلمة أخرى تحدد نوع (أو أنواع) اللحم المستخدم.

- مواد الربط من البروتينات والكربوهيدرات على غرار:
- المساحيق أو الدقيق أو النشا المعدّ من الحبوب أو البطاطس أو البطاطس الحلوة؛
- منتجات الخبز أو البسكويت أو المعجنات؛
- الحليب المجفف، الحليب المجفف الخالي من الدسم، الحليب الرائب المجفف، الكازينات، مصّل اللبن، بروتينات البيض، المنتجات المصنوعة من الدم المجفف، المنتجات المصنوعة من البروتينات النباتية؛
- السكر، السكر المحوّل، الدكستروز (الغلوكوز)، اللكتوز، الملتوز، شراب الغلوكوز (بما في ذلك شراب الذرة)؛
- البهارات والتوابل والمطيبات.
- البروتينات العطرية القابلة للذوبان في المياه والتحليل فيها.

### 3-3 التركيبة

المنتج من دون مواد للربط وسقط  
صالح للأكل (لكن من الممكن أن  
يشمل لحوم القلب أو اللسان أو  
الرأس المستخرجة من الثدييات)

المنتج مع مواد الربط

90 في المائة

80 في المائة<sup>2</sup>

المحتوى الأدنى من اللحوم

25 في المائة

35 في المائة

المحتوى الأقصى من الدهون

### 4-3 عوامل الجودة الأساسية

#### 1-4-3 المواد الأولية

تكون المكونات المستخدمة لصنع المنتج من نوعية مناسبة للاستهلاك البشري وخالية من أي روائح أو نكهات كريهة.

#### 2-4-3 المنتج النهائي

يكون المنتج نظيفًا وخاليًا فعليًا من أي بقع وتلوث ناتج عن الحاوية. وينبغي أن تكون اللحوم ولحوم الدواجن مقددة بشكل متسق وجيّد وأن يكون المنتج قابلاً للتقطيع إلى شرائح.

#### 4- المواد المضافة إلى الأغذية

المواد الحافظة ومواد الترتيب والألوان المستخدمة طبقًا للجدولين 1 و 2 في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) ضمن فئة الأغذية 08-3-2 "منتجات اللحوم والدواجن والطرائد المفتتة والمجهّزة والمعالجة بالحرارة" وفئات الأغذية المتقاربة يجوز استخدامها في الأغذية المستوفية لهذه المواصفة. وحدها بعض المواد المضافة إلى الأغذية الواردة في الجدول 3 (على النحو المبين في الجدول 3) يجوز استخدامها في الأغذية التي تستوفي هذه المواصفة.

وينبغي لدى استخدام المنكهات مراعاة الخطوط التوجيهية لاستخدام المنكهات (CXG 66-2008).

<sup>2</sup> يشمل المحتوى من اللحوم أنواع اللحوم والسقط الصالح للأكل ولحوم الدواجن.

يسري القسم 4-1 في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) والذي يشير إلى شروط انتقال المواد المضافة إلى الأغذية من المكونات والمواد الأولية إلى الأغذية.

## 5- الملوثات

تستوفي المنتجات التي تشملها هذه المواصفة الحدود القصوى الواردة في المواصفة العامة للملوثات والسّموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

وعلى المنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تستوفي الحدود القصوى لمخلفات المبيدات و/أو العقاقير البيطرية التي حددتها هيئة الدستور الغذائي .

## 6- النظافة العامة

يوصى بأن تُعد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة وتتم مناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة الممارسات الصحية للحوم (CXC 58-2005) ومدونة الممارسات الصحية للأغذية المعلّبة منخفضة الحموضة وللأغذية المعلّبة منخفضة الحموضة الحمضة (CXC 23-1979) والخطوط التوجيهية بشأن تطبيق المبادئ العامة لنظافة الأغذية لكافحة اللستيريا الأحادية في الأغذية الجاهزة للاستهلاك (CXG 61-2007) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات الممارسة الخاصة بالنظافة العامة ومدونات الممارسة الأخرى. وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية الخاصة بوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).

## 7- التوسيم

تسري أحكام المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعلّبة مسبقاً (CXS 1-1985):

### 1-7 اسم المنتج

يكون الاسم الموضوع على بطاقة التوسيم "اللحم المفروم" لكنه يجوز استبدال كلمة "اللحم" بكلمة أخرى لوصف نوع اللحم المستخدم، أو في حال استخدام أكثر من صنف واحد من اللحوم، بأسماء الأنواع المستخدمة بالتدرج من أعلى إلى أقل نسبة، مثلاً "لحم الخنزير المفروم" و"لحم الخنزير والبقر المفروم".

ويجب الإعلان عن وجود مواد للربط وسقط صالح للاستهلاك والإعلان أيضاً عن أنواع الحيوانات التي استُخرجت منها اللحوم أو لحوم الدواجن أو مزيج من الاثنين معاً في ما يتعلق باسم المنتج إذا كان إغفال مثل هذه المعلومات قد يؤدي إلى تضليل المستهلك.

### 2-7 قائمة المكونات

تشير قائمة المكونات إلى أنواع الحيوانات التي استُخرجت منها اللحوم أو لحوم الدواجن أو مزيج من الاثنين معاً.

### 3-7 تاريخ الصلاحية والتعليمات للتخزين

يُشار بالسنة إلى الحد الأدنى لصلاحية المنتج بالنسبة إلى المنتجات القابلة للحفظ لمدة طويلة.

أما بالنسبة إلى المنتجات التي لا يمكن حفظها لمدة طويلة أي تلك التي من غير المتوقع الاحتفاظ بها لأكثر من 18 شهراً في ظروف الحفظ والبيع العادية والتي جرت تعبئتها في حاوية جاهزة لعرضها على المستهلك أو لأغراض الاستهلاك المباشر، يُشار إلى الحد الأدنى لمدة صلاحيتها باليوم والشهر والسنة.

وبالنسبة إلى المنتجات غير القابلة للحفظ لمدة طويلة والتي تمت تعبئتها في حاويات لا تُباع بصورة مباشرة إلى المستهلك أو غير مخصصة للاستهلاك المباشر، فتوضع التعليمات المناسبة بشأن حفظها وتوزيعها.

#### 4-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي أن يكون توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة متوافقاً مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021).

#### 8- 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.