

مواصفة الدستور الغذائي للدهون القابلة للدهن والدهون المخلوطة القابلة للدهن

CXS 256-2007

تم اعتمادها في عام 1999. وتم تنقيحها في عامي 2007 و2009.

وتم تعديلها في الأعوام 2017 و2019 و2021.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على المنتجات الدهنية التي تحتوي على ما لا يقل عن 10 في المائة وما لا يزيد عن نسبة 90 في المائة من الدهون، والمعدة للاستخدام في المقام الأول كمنتجات قابلة للدهن. ولكن هذه المواصفة لا تسري على المواد الدهنية القابلة للدهن المشتقة حصرياً من الحليب و/أو مشتقاته التي أضيفت إليها فقط المواد الضرورية لتصنيعها. وهي لا تشمل سوى المارجرين وسائر المنتجات المستخدمة للأغراض نفسها، وتستثني المنتجات التي يشكل محتوى الدهون فيها أقل من ثلثي المادة الجافة (باستثناء الملح). ولا تسري هذه المواصفة على الزبدة ومشتقات الألبان القابلة للدهن.

2- الوصف

1-2 الدهون القابلة للدهن والدهون المخلوطة القابلة للدهن

تكون المنتجات التي تشملها هذه المواصفة أغذية لدنة أو من المستحلبات السائلة، والمكوّنة بشكل أساسي من المياه والدهون والزيوت الصالحة للأكل.

2-2 الدهون والزيوت الصالحة للأكل

"الدهون والزيوت الصالحة للأكل" هي المواد الغذائية المكوّنة من غليسيريد الأحماض الدهنية. وهي نباتية أو حيوانية (بما يشمل الحليب) أو بحرية المصدر. ويجوز أن تحتوي على كميات صغيرة من الشحوم الأخرى مثل الفوسفاتيد والمكونات غير القابلة للتصبن والأحماض الدهنية الحرة الموجودة طبيعياً في الدهون أو الزيوت. ويتعيّن إنتاج الدهون الحيوانية، إذا ما كان مصدرها من الحيوانات المذبوحة، من حيوانات بصحة جيدة عند ذبحها وصالحة للاستهلاك البشري، على النحو الذي تحدده السلطات المختصة المعترف بها في التشريعات الوطنية. وتشمل هذه الفئة الزيوت والدهون التي خضعت لعمليات تحويل فيزيائية أو كيميائية بما يشمل التجزئة، والأسترة البينية والهدرجة.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 التركيبة

1-1-3 الدهون القابلة للدهن

1-1-1-3 في هذه المنتجات، ينبغي ألا يزيد أي محتوى للدهون في الحليب عن 3 في المائة من إجمالي محتوى الدهون.

2-1-1-3 ينبغي لمحتوى الدهون أن يكون على النحو التالي:

(أ)	المارجرين	≤ 80 في المائة
(ب)	الدهون القابلة للدهن ¹	> 80 في المائة

2-1-3 الدهون المخلوطة القابلة للدهن

1-2-1-3 في منتجات الدهون المخلوطة القابلة للدهن يكون محتوى الدهون في الحليب أكثر من 3 في المائة من إجمالي محتوى الدهون. ولكن يجوز أن يكون الحد الأدنى لمحتوى الدهون في الحليب أعلى وفقاً لمتطلبات البلد الذي يباع فيه المنتج بالتجزئة.

2-2-1-3 ينبغي لمحتوى الدهون أن يكون على النحو التالي:

(أ)	في الدهون المخلوطة	≤ 80 في المائة
(ب)	الدهون المخلوطة القابلة للدهن	> 80 في المائة

2-3 المكونات المسموح بها

1-2-3 يجوز إضافة المواد التالية:

الفيتامينات: الفيتامين A وإستيراته
الفيتامين D
الفيتامين E وإستيراته

تحدد التشريعات الوطنية الحدّين الأقصى والأدنى للفيتامينات A و D و E وفقاً لاحتياجات كل بلد بما في ذلك، عند الاقتضاء، حظر استخدام فيتامينات معينة.
كلوريد الصوديوم

السكريات (أي مادة محلية من أنواع الكربوهيدرات)
البروتينات الصالحة للأكل الملائمة

2-2-3 ويجوز أن تسمح التشريعات الوطنية باستخدام مكونات أخرى بما يشمل المعادن.

¹ يجوز استخدام اسم "المرجرين" في بعض الحالات في اسم المنتج على النحو الوارد في القسم 1-1-7.

4- المواد المضافة إلى الأغذية

بالنسبة إلى الأغذية الممتثلة لهذه المواصفة، يجوز استخدام ما يلي: منظمات الحموضة والعوامل المضادة للرغوة والمواد المضادة للأكسدة والألوان والمستحلبات والمواد المحسنة للنكهة وغازات التعبئة والمواد الحافظة والمثبتات والمتخينات وفقاً للجدولين 1 و2 الواردين في مواصفة الدستور الغذائي العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) تحت فئة الأغذية 02-2-2 (الدهون القابلة للدهن ومنتجات الألبان الدهنية القابلة للدهن والدهون المخلوطة القابلة للدهن). وبالإضافة إلى ذلك، يجوز استخدام غازات التعبئة وفقاً للجدول 3 في مواصفة الدستور الغذائي العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) في الأغذية الممتثلة لهذه المواصفة.

وينبغي أن تمثل المواد المحسنة للنكهة المستخدمة في المنتجات التي تشملها هذه المواصفة مع الخطوط التوجيهية بشأن استخدام المواد المحسنة للنكهة (CXG 66-2008).

5- الملوثات

1-5 المعادن الثقيلة

تمثل المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة للحدود القصوى للمخلفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي، وفي الوقت الراهن تنطبق الحدود التالية:

التركيز الأقصى المسموح به

الرصاص 0.1 ملغ/كلغ

الزرنيخ 0.1 ملغ/كلغ

2-5 مخلفات مبيدات الآفات

تمثل المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي لهذه السلع الأساسية.

- 6- النظافة العامة**
- 1-6** يوصى بأن تُعدّ المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة وأن تتم تناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات الأخرى.
- 2-6** وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).

- 7- التوسيم**
- ينبغي توسيم المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة طبقاً للمواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، والخطوط التوجيهية المتعلقة باستخدام التنويه الصحي والتنويه بالعناصر الغذائية (CXG 23-1997) وسائر الخطوط التوجيهية ذات الصلة الخاصة بتوسيم الأغذية. وينبغي أن تترجم تسميات المنتج إلى اللغات الأخرى ترجمة مجدية تستند إلى المعنى وليس بالضرورة ترجمة حرفية.

- 1-7 اسم المنتج**
- يكون اسم المنتج الوارد على بطاقة التوسيم على النحو الوارد في القسم 1-1-3 و 2-1-3.
- 1-1-7** وفقاً للمتطلبات المقبولة في البلد الذي سيباع فيه المنتج بالتجزئة، يجوز إضافة مصطلح "مارجرين" إلى اسم منتجات الدهون القابلة للدهن المحددة في القسم 2-1-1-3 التي يكون محتوى الدهون فيها أقل من 80 في المائة، بشرط أن يحمل الاسم وصفاً يبيّن بوضوح أنّ محتوى الدهون في المنتج أقلّ. ويجوز أن تحمل منتجات الدهون القابلة للدهن التي يتراوح محتوى الدهون فيها بين 39 و 41 في المائة اسم "شبيه المارجرين المنخفض السعرات (ما يُعرف بالمينارين)" أو "المارجرين نصف دسم (ما يُعرف بالهالفامارين)".

- 2-1-7** ويجوز أن يشمل اسم المنتج الوارد في البند 1-3 اسم الدهون والزيوت بشكل عام أو محدد.
- 2-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة**

ترد المعلومات حول شروط التوسيم أعلاه إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، ولكنّه ينبغي أن يظهر على الحاوية اسم المادة الغذائية وعلامة تعريف الشحنة واسم وعنوان الجهة المصنّعة أو المعبئة.

غير أنه يجوز الاستعاضة عن علامة تعريف الشحنة واسم وعنوان المصنّع أو المعبئ بعلامة تعريف بشرط أن يكون من السهل التعرف بوضوح على هذه العلامة في المستندات المصاحبة.

- 3-7 ذكر محتوى الدهون**

1-3-7 ينبغي توسيم المنتج بطريقة تبين محتوى الدهون وتكون مقبولة في البلد الذي سيباع فيه المنتج.

2-3-7 وينبغي ذكر محتوى الدهون في الحليب عندما يكون موجوداً بطريقة واضحة وغير مضللة للمستهلك.

4-7 ذكر محتوى الملح

1-4-7 ينبغي توسيم المنتج بطريقة تبين محتوى الملح وتكون مقبولة في البلد الذي سيباع فيه المنتج بالتجزئة.

-8 أساليب التحليل وأخذ العينات

1-8 تحديد محتوى الرصاص

استناداً إلى AOAC 994.02 أو ISO 12193: 1994 أو AOCS Ca 18c-91 (97).

2-8 تحديد محتوى الزرنيخ

استناداً إلى AOAC 952.13 أو AOAC 942.17 أو AOAC 985.16.

3-8 تحديد محتوى الدهون

استناداً إلى ISO 17189 | IDF 194: 2003.

4-8 تحديد محتوى الدهون في الحليب (حمض البيوتريك)

استناداً إلى AOAC 990.27 أو AOCS Ca 5c-87 (97).

5-8 تحديد محتوى الملح

استناداً إلى IDF 12B:1988 أو ISO CD 1738 أو AOAC 960.29.

6-8 تحديد محتوى الفيتامين A

استناداً إلى AOAC 985.30 أو AOAC 992.04 أو JAOAC 1980, 63, 4.

7-8 تحديد محتوى الفيتامين D

استناداً إلى AOAC 981.17.

8-8 تحديد محتوى الفيتامين E

استناداً إلى ISO 9936: 1997.