

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 بالزعر المجفف

CXS 328-2017

تم اعتمادها في عام 2017. وتم تعديلها في عام 2021.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على الزعتر المجفف المعروض للاستهلاك المباشر باعتباره أحد مكونات تجهيز الأغذية، أو لأغراض إعادة التعبئة عند المقتضى. وهي تستثني الزعتر المجفف المخصص للتجهيز الصناعي.

2- الوصف

1-2 تعريف المنتج

إن الزعتر المجفف هو المنتج المعد من أوراق/أزهار نبتة الزعتر *Thymus spp* من الفصيلة الشفوية، الذي يكون قد بلغ درجة مناسبة من النمو لتجهيزه؛ والمجهز بطريقة ملائمة يخضع فيها لعمليات مثل التنظيف والتجفيف والفرك والطحن.

2-2 الأشكال

يجوز عرض الزعتر المجفف على أحد الأشكال التالية:

(أ) كاملاً/تاماً.

(ب) مسحوقاً/مفروكاً: مجهزاً على درجات تتفاوت بين الخشن والناعم.

(ج) مطحوناً: مجهزاً على شكل مسحوق.

3-2 الأنواع

جميع الفصائل والأنواع البرية أو الأصناف والهجائن التي تنتمي إلى نوع الزعتر *Thymus* والمناسبة للتجهيز.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 التركيبة

المنتج بحسب تعريفه الوارد في القسم 2.

2-3 عوامل الجودة

1-2-3 الرطوبة

ينبغي ألا تتجاوز نسبة الرطوبة في الزعتر 12 في المائة.

2-2-3 الرائحة والنكهة واللون

يتسم الزعتر المجفف بالرائحة والنكهة اللتين تميزانه بحسب المكونات الكيميائية للزيت سريع التبخر (مثل التيمول والكارفاكرول واللينالول) التي قد تتفاوت بحسب العوامل/الظروف الجغرافية المناخية. ويكون الزعتر المجفف خالياً من أية روائح أو نكهات غريبة عنه، ولا سيما من رائحة العفونة. ويكون للزعتر المجفف اللون الاعتيادي الذي يميزه والذي يتراوح بين الرمادي الأخضر والرمادي المائل إلى البني.

3-2-3 الخصائص المادية

يمثل الزعتر المجفف للمتطلبات المادية المنصوص عليها في الجدول 1.

الجدول 1- المتطلبات المادية للزعر المجفف (الحدود القصوى المسموح بها للعيوب)

البارامتر	الحد المطلوب
المواد النباتية الدخيلة ¹ ، % للحد الأقصى من النسبة الكلية	0.5
المحتوى من المواد النباتية الدخيلة ² ، % للحد الأقصى من النسبة الكلية	0.5
العفن الظاهر للعيان، % للحد الأقصى من النسبة الكلية	1.0
الأوراق/الأزهار المتضررة جراء الحشرات، % للحد الأقصى من النسبة الكلية	1.0
الحشرات الميتة، أجزاء من حشرات وملوثات القوارض، % للحد الأقصى من النسبة الكلية	1.0
الحشرات الحية	0
مخلفات الثدييات (ملغ/كغ)	1.0

¹ المواد النباتية المرتبطة بالنبتة المصدر للمنتج - ولكن التي لا يقبل بها كجزء من المنتج النهائي

² أية مادة دخيلة ظاهرة للعيان، غير مقبولة وقابلة للكشف/ أو مواد ترتبط عادة بالمكونات الطبيعية لنبتة التابل؛ مثل العيدان والحجارة والخيش والمعادن وغيرها.

3-2-4 الخصائص الكيميائية

يمثل الزعر المجفف للمتطلبات الكيميائية المنصوص عليها في الجدول 2.

الجدول 2- المتطلبات الكيميائية للزعر المجفف

البارامتر	الحد المطلوب
الكمية الإجمالية للرماذ، % للحد الأقصى من النسبة الكلية (على أساس جاف)، الحد الأقصى	12.0
الرماذ غير القابل للذوبان في الحمض، % للحد الأقصى من النسبة الكلية (على أساس جاف) الحد الأقصى	3.5
زيوت سريعة التبخر مل/100 غ (على أساس جاف)، الحد الأدنى	1.0

3-3 تصنيف "المعيوب"

إنّ أية عبوة لا تستوفي شرطاً واحداً أو أكثر من شروط الجودة المرعية، على النحو المبين في القسم 2-3 (باستثناء تلك المعتمدة على متوسطات العينات) يجب أن تُعتبر "معيوبة".

- 4-3 قبول الشحنة**
- تُعتبر الشحنة المعيّنة مستوفيةً لمتطلبات الجودة المرعية، المشار إليها في القسم 3-2، حين لا يتجاوز عدد "الحاويات المعيوبة"، كما هي معرّفة في القسم 3-3، رقم القبول لخطّة أخذ العينات المناسبة. وبالنسبة إلى العوامل التي تم تقييمها بناءً على متوسط عينة، تعتبر الشحنة مقبولة في حال استوفى المتوسط مستوى القبول المحدد، على ألا تتعدى أية عينة فردية الحد الأقصى للقبول بدرجة مفرطة.
- 4-4 المواد المضافة إلى الأغذية**
- يجوز استخدام العوامل المضادة للتكتل الواردة في الجدولين 1 و 2 من فئة الأغذية 12-2-1 (الأعشاب والتوابل) من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) في مسحوق الزعتر.
- 5- الملوثات**
- 1-5** يمثل المنتج الذي تشمله هذه المواصفة للحدود القصوى المحددة في مواصفة الدستور الغذائي العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).
- 2-5** وعلى المنتج الذي تشمله هذه المواصفة أن يستوفي الحدود القصوى لمخلفات المبيدات التي حددها هيئة الدستور الغذائي.
- 6- النظافة العامة للأغذية**
- 1-6** يوصى بأن تعدّ المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة وأن تتم تناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (1-CXC 1969) ومدونة الممارسات الصحية الخاصة بالأغذية المتدنية الرطوبة (75-CXC 2015) - الملحق الثالث بشأن التوابل والأعشاب العطرية، وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة كمدونات السلوك الخاصة بالنظافة العامة ومدونات السلوك الأخرى.
- 2-6** وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تتحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (21-CXG 1997).
- 7- الأوزان والمقاييس**
- تكون الحاويات ممتلئة بالقدر العملي المطلوب، من دون الإضرار بجودتها، وتكون متسقة مع إعلان مناسب عن محتويات المنتج.
- 8- التوسيم**
- 1-8** توسم المنتجات التي تغطيها أحكام هذه المواصفة وفقاً للمواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (1-CXS 1985). وإضافةً إلى ذلك، تسري الأحكام المحددة التالية:
- 2-8 اسم المنتج**
- 1-2-8** تطلق على المنتج تسمية "الزعتر المجفّف"، أو تسمية الزعتر إن كان حذف صفة "المجفّف" لا يضلّل المستهلك أو يتسبب بالتباس لديه.

2-2-8 يجوز لاسم المنتج أن يحتوي على ذكر لصنفه ونوعه وشكله بحسب ما يصفه القسم 2-2. وفي حال المنتجات التي تتكوّن من خليط أصناف مختلفة من الزعتر، تضاف بعد اسم المنتج أسماء أصناف الزعتر المختلفة تراتبياً بحسب كمياتها.

3-2-8 بلد الحصاد/المنشأ (اختياري)

4-2-8 علامة التفتيش (اختيارية)

3-8 توسيم العبوات غير المعدّة للبيع بالتجزئة

توضع المعلومات المتعلقة بالعبوات غير المعدّة للبيع بالتجزئة إما على العبوة أو في المستندات المصاحبة لها، باستثناء أنه يجب أن يظهر على العبوة اسم المنتج وعلامة تعريف الشحنة واسم وعنوان المصنّع أو المعبّئ فضلاً عن تعليمات التخزين. ولكن يمكن الاستعاضة عن علامة تعريف الشحنة واسم وعنوان المصنّع أو المعبّئ أو الموزع أو المستورد بعلامة تعريف بشرط أن يكون من السهل التعرف بوضوح على هذه العلامة في المستندات المصاحبة.

9- أساليب التحليل وأخذ العينات

لغرض التحقق من الامتثال لهذه المواصفة، تُستخدم أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999) ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.