

# CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة  
للأمم المتحدة



منظمة  
الصحة العالمية



# A

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

المواصفة الإقليمية الخاصة بمنتجات الكافا  
لاستخدامها كشراب عند خلطها مع المياه

**CXS 336R-2020**

تم اعتمادها في عام 2020

## 1- النطاق

تسري هذه المواصفة على منتجات الكافا الطازجة أو المجففة التي تستخدم لدى خلطها مع المياه الصالحة للشرب لإعداد شراب موجه للاستهلاك البشري، وفقاً للوصف الوارد في القسم 2 من هذه المواصفة. ولا تسري هذه المواصفة على شراب الكافا النهائي بحد ذاته أو منتجات الكافا المستخدمة لأغراض طبية، أو كمكوّنات في أغذية أو غيرها من المنتجات القابلة للتداول التجاري أو أي أغراض أخرى.

## 2- الوصف

تشتق منتجات الكافا من أجزاء مختارة من الصنف المستنبت "النبيل" من نبتة الكافا، *Piper methysticum* G. Forst من فصيلة *Piperaceae*. ويجوز لأجزاء نبات الكافا المستخدمة لإنتاج منتجات الكافا أن تشمل ما يلي:

(أ) الجذامير المقشرة الطازجة و/أو المجففة والسيقان القاعدية (حتى العقدة الأولى من كل فرع كافا)؛

(ب) والجذور الطازجة و/أو المجففة.

أما السيقان العليا والأوراق والقشور (اللحاء)، والبقايا التي يخلفها الاستخراج فمستثناة.

### 1-2 منتجات الكافا الطازجة

تُعدّ منتجات الكافا الطازجة باستخدام الجذامير المقشرة والسيقان القاعدية و/أو الجذور المقشرة.

### 2-2 منتجات الكافا المجففة

يجوز لمنتجات الكافا المجففة أن تكون في شكل جذور جانبية أو جذامير مقشرة كاملة أو رقائق مقشرة أو في شكل بودرة.

## 3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

### 1-3 المواد الخام

ينبغي لنباتات الكافا المستخدمة كمادة خام لمنتجات الكافا أن تكون من الصنف "النبيل". ويجب التأكد من ذلك باستخدام خصائصها الشكلية. أما صنفا الكافا البرية، *Piper wichmannii* وتوداي (Tudei) فمستثنان.

وفي ما يلي قائمة غير شاملة تتضمن أمثلة على المصطلحات العامية المستخدمة لوصف بعض الأصناف النبيلة في مناطق مختلفة:

(1) ولايات ميكرونيزيا الموحدة: *Rahmwahnger*؛

(2) فيجي: *Damu*، *Dokobana loa*، *Dokobana vula*، *Yonolulu*، *Loa kasa balavu*، *Loa kasa*

*leka*، *Matakaro balavu*، *Matakaro leka*، *Qila balavu*، *Qila leka*، *Vula kasa balavu*، *Yalu*، *Vula kasa leka*

(3) هاواي: *Hanakapi'ai*، *Hiwa*، *Honokane Iki*، *Kumakua*، *Mahakea*، *Mapulehu*، *Moi*

*Nene*، *Opihikao*، *Pana'ewa*، *Papa 'Ele'ele*، *Papa 'Ele'ele Pu 'upu'u*، *Papa kea*

(4) بابوا غينيا الجديدة: *Kau kupwe*؛

(5) ساموا: *Ava La'au*، *Ava Le'a*، *Ava Loa*، *Ava Talo*، *Ava Mumu*

(6) جزر سليمان: 'Temo، 'Tahu، 'Feo

(7) تونغفا: 'Kava، 'Kava، 'Akaukula، 'Kava، 'Lekakula، 'Kava، 'Akauhina، 'Kava، 'Lekahina، 'Kava، 'Kofe، 'Kava، 'Valu، 'Fulufulu

(8) فانواتو: 'Gorgor، 'Borogu، 'Borogoru، 'Biyaj، 'Bir، 'Sul، 'Bir، 'Kar، 'Asiyai، 'Amon، 'Ahouia، 'Naga، 'Miela، 'Melomelo، 'Melmel، 'Leay، 'Kelai، 'Ge، 'wiswisket، 'Ge، 'vemea، 'Ge، 'gusug، 'Sese، 'Puariki، 'Pualiu، 'Poivota، 'Pia، 'Palimet، 'Palasa، 'Palarasul، 'Olitao، 'miwok، 'Urukara، 'Silese

### 2-3 الإنتاج ومناولة ما بعد الحصاد

يتعيّن زراعة نباتات الكافا باستخدام الممارسات الزراعية الجيدة.

تُحصد الجذور والجذامير و/أو السيقان القاعدية وتُغسل وتُقشر عندما تكون الأنسجة قد تعرضت لأشعة الشمس. ويجوز أن تكون في شكل شرائح أو مجففة أو طازجة. ويجوز طحن الكافا المجففة أيضًا لتصبح بشكل بودرة.

### 3-3 التركيبة

الكافا على النحو المحدد في القسمين 2 و3-1.

### 4-3 الرطوبة

يجب ألا يتجاوز محتوى منتجات الكافا من الرطوبة 12 في المائة.

### 5-3 معايير الجودة

ينبغي لمنتجات الكافا أن تكون:

- من أصناف الكافا النبيلة المعروفة استنادًا إلى استيفاء معايير "امتصاص المستخلصات الأستونونية" (أقل من 0.9 وحدات امتصاص أو يساوي ذلك) ومجموع مناسب من الكافلاكاتون؛
  - خالية من الغش المتعمد؛
  - خالية من الأوراق واللحاء و/أو السيقان؛
  - خالية تقريبًا من الآفات؛
  - خالية تقريبًا من الأضرار التي تسبب بها الآفات؛
  - خالية من العفن الظاهر للعيان؛
  - خالية من التراب والمواد الدخيلة؛
  - خالية من الروائح الغريبة.

### 6-3 التعبئة والتخزين

ينبغي تعبئة منتجات الكافا بطريقة تحمي الميزات الصحية والحسية للمنتجات.

وينبغي أن تُخزّن منتجات الكافا بطريقة تمنع دخول الآفات إليها أو إيوائها للآفات وتحميها من التلوث، وفي ظروف حرارة ورطوبة تقلل إلى الحد الأدنى تدهورها وتحد من نمو العفن.

وينبغي أن تُجمّد منتجات الكافا الطازجة تجميدًا سريعًا ويحتفظ بها على درجة حرارة تقل عن 18 درجة مئوية.

أما منتجات الكافا المجففة فينبغي تخزينها في حاوية مغلقة وبنبغي ألا يتجاوز محتوى الرطوبة فيها 12 في المائة.

### 7-3 تحضير الكافا لاستخدامها كشراب

في حال تحضير الشراب من الكافا المجففة، تُخلط البودرة مع المياه الصالحة للشرب، ويجوز أن تُصفى قبل الاستهلاك. أما في حال تحضير الشراب من الكافا الطازجة، فتُخلط الكافا المسحوقة أو المنقعة مع المياه الصالحة للشرب، ويجوز أن تُصفى قبل الاستهلاك.

### 4- المواد المضافة إلى الأغذية

لا يُسمح باستخدام أي مواد مضافة في المنتجات التي تشملها هذه المواصفة.

### 5- الملوثات

ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تمتثل للمستويات القصوى للملوثات المحددة لهذا المنتج في المواصفة العامة للملوثات والسّموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

وتتمثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة الحدود القصوى لمخلفات المبيدات التي حددها هيئة الدستور الغذائي.

### 6- نظافة المنتج الغذائي

يوصى بأن يتم إعداد المنتج الذي تشمله أحكام هذه المواصفة ومناولته وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة الممارسات الصحية الخاصة بالأغذية المتدنية الرطوبة (CXC 75-2015). وينبغي أن تمتثل 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 للمواصفات العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985). وإضافة إلى هذه المتطلبات، تسري الأحكام المحددة التالية:

#### 1-7 اسم المنتج

يكون اسم المنتج "الكافا الطازجة" أو "الكافا المجففة" ويقترن باسم الجزء من نبتة الكافا الذي اشتق منه المنتج. وينبغي وضع علامة واضحة على منتجات الكافا للإشارة إلى أنها من صنف الكافا النبيل. ويجوز بصفة اختيارية تحديد اسم صنف (أصناف) نبات الكافا الذي اشتق منه المنتج.

#### 2-7 أصل المنتج

ينبغي تحديد اسم بلد المنشأ، وبصفة اختيارية، اسم الجزيرة أو المقاطعة التي زرعت فيها النباتات، أو الاسم الوطني أو الإقليمي أو المحلي لهذا المكان. وينبغي لدى تتبع المنتج إلى أصله الالتزام بمبادئ اقتفاء الأثر/تتبع المنتج باعتبارها أداة ضمن نظام التفتيش ومنح شهادات المصادقة للأغذية (CXG 60-2006).

#### 3-7 تعليمات للاستخدام

ينبغي أن تتضمن بطاقة توسيم كل حاوية من منتجات الكافا رسالة واضحة وبارزة وسهلة القراءة، تشمل النقاط التالية:

- (أ) بياناً عن "خطوات إعداد شراب الكافا" أو بياناً شبيهاً تليه إجراءات مرقمة خصيصاً لإعداد شراب الكافا؛
- (ب) ينبغي أن ينص الإجراء الأول المشار إليه في القسم 3-7 (أ) على "استخدام المياه الصالحة للشرب فقط لإعداد شراب الكافا" أو أي بيان مشابه؛

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

ترد المعلومات الخاصة بالحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة إما على الحاوية وإما في المستندات المصاحبة، باستثناء اسم المنتج ورقم تعريف الشحنة واسم الجهة المنتجة أو المعبئة أو المصدرة أو الموزعة وعنوانها. غير أنه يمكن الاستعاضة عن رقم تعريف الشحنة واسم الجهة المنتجة أو المعبئة أو المصدرة أو الموزعة وعنوانها بعلامة تعريف شرط قابلية التعرف على هذه العلامة بوضوح مع المستندات المصاحبة.

#### 5-7 التوسيم الاختياري

يجوز أن تحمل منتجات الكافا إشارة واضحة إلى أنها غير موجهة لأغراض طبية.

#### 8- 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) ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.