

المواصفة الخاصة بالحبق المجفف

CXS 345-2021

تم اعتمادها في عام 2021. وتم تعديلها في عام 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.

نصّ النسخة المنقّحة	النص في النسخة السابقة	المكان	الصفحة
ينبغي أن يكون توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة متوافقاً مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021).	ترد المعلومات الخاصة بحاويات البيع بالجملة إما على الحاوية وإما في المستندات المصاحبة، باستثناء اسم المنتج ورقم تعريف الشحنة واسم الجهة المصنعة أو المعبئة أو الموزعة أو المستوردة وعنوانها، فضلاً عن تعليمات التخزين، التي يجب أن ترد على الحاوية. غير أنه يمكن الاستعاضة عن رقم تعريف الشحنة واسم الجهة المصنعة أو المعبئة أو الموزعة أو المستوردة وعنوانها بعلامة تعريف، شرط التمكن من التعرف على هذه العلامة بوضوح من خلال المستندات المصاحبة.	القسم 4-8 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة	4

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على أوراق الحبق في شكلها المجفف بوصفها نوعاً من أعشاب الطهو، على النحو المحدد في القسم 1-2 أدناه، والمقدمة للاستهلاك المباشر أو كمكون من مكونات إعداد الطعام أو لإعادة تعبئتها عند الحاجة. وهي تستثني المنتجات المخصصة للتجهيز الصناعي.

2- الوصف**1-2 تعريف المنتج**

الحبق المجفف هو المنتج الذي يتم إعداده من أوراق نبتة *Ocimum spp.* من الفصيلة الشفوية Lamiaceae (الجدول 1)، والذي يتم تجفيفه وتجهيزه على النحو المناسب. وهو بعد خضوعه لعمليات كالتنظيف والتجفيف والفرك والطحن والنخل يباع بالأشكال المشار إليها في القسم 2-2 (الأشكال).

الجدول 1 - الأعشاب المجففة المخصصة للطهو التي تشملها هذه المواصفة

الاسم الشائع	الاسم التجاري	الاسم العلمي
الحبق	الحبق الحلو	<i>Ocimum basilicum</i> L.
	الحبق القرم	<i>Ocimum minimum</i> L.
	الحبق الأمريكي	<i>Ocimum americanum</i> L.
	الحبق البري	<i>Ocimum gratissimum</i> L.
	الحبق الكافوري	<i>Ocimum kilimandscharicum</i> Gürke
	الحبق المقدس/الطيب	<i>Ocimum tenuiflorum</i> L. <i>Ocimum sanctum</i> L.

2-2 الأشكال

1-1-2 يتاح الحبق المجفف بالأشكال التالية:

- أوراق كاملة/غير منقوصة؛
 - مجروشاً/مفروكاً/في شكل رقائق؛
 - مطحوناً/مسحوقاً؛
 - وبأشكال أخرى غير تلك المذكورة أعلاه، بشرط وسم عبوة المنتج بناء على ذلك.
- 2-2-2** يحدد حجم جسيمات المنتج المطحون/المسحوق، بموجب اتفاق تعاقدى مبرم بين الشاري والبائع.

3- المكونات الرئيسية وعوامل الجودة**1-3 المكونات**

يمثل الحبق المجفف، بحسب وصفه في القسم 2 أعلاه، للشروط المذكورة في الملحقين الأول والثاني.

2-3 عوامل الجودة**1-2-3 الرائحة والنكهة واللون**

يتسم الحبق المجفف بالرائحة والنكهة اللتين تميزانه واللتين قد تتفاوتا بتفاوت العوامل/الظروف الجغرافية-المناخية. ويكون الحبق المجفف خالياً من أي روائح أو نكهات غريبة عنه ولا سيما من رائحة العفونة. وقد يتغير اللون الاعتيادي للحبق وفقاً لطريقة تجهيزه ما بعد الحصاد.

2-2-3 الخصائص الكيميائية والمادية

ينبغي للمنتج العام أن يمثل للشروط المحددة في الملحق الأول (الخصائص الكيميائية) والملحق الثاني (الخصائص المادية). ويجب ألا تؤثر العيوب المسموح بها على المظهر العام للمنتج من حيث جودته وجودة حفظه وعرضه في العبوة.

4- المواد المضافة إلى الأغذية

العوامل المضادة للتكتل الواردة في الجدول 3 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXs 192-1995)¹ جائزة الاستخدام في الأغذية الممتلئة لهذه المواصفة والمتاحة في شكل مسحوق.

5- الملوثات

1-5 يجب أن تتوافق المنتجات المشمولة بهذه المواصفة مع المستويات القصوى التي تنص عليها مواصفة الدستور الغذائي العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXs 193-1995)²، ومدونة الممارسات المتعلقة بمكافحة الأعشاب الضارة قصص الوقاية من التلوث بقلويدات البيروليزيديين والحد منه في الأغذية والأعلاف (CXC 74-2014)³ وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة.

2-5 وتمثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للمستويات القصوى لمخلفات المبيدات كما حددها هيئة الدستور الغذائي.

6- النظافة العامة

1-6 يوصى بأن تعدّ المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة وبأن تتم تناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)⁴ ومدونة الممارسات الصحية الخاصة بالأغذية المتعدنية الرطوبية (CXC 75-2015)⁵، في الملحق الثالث الخاص بالتوابل وأعشاب الطهو؛ ومدونة ممارسات الوقاية من السموم الفطرية في التوابل وخفضها (CXC 78-2017)⁶ وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة.

2-6 يجب أن تمتثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية حددت طبقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997)⁷.

7- الأوزان والمقاييس

تكون العبوات ممتلئة قدر الإمكان بدون أي إخلال بالجودة، ويجب أن تكون متوافقة مع إعلان صحيح عن المحتويات الخاصة بالمنتج.

8- التوسيم

1-8 يجري توسيم المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة طبقاً للمواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985).⁸ وبالأخص، تسري الأحكام المحددة التالية.

2-8 اسم المنتج

1-2-8 يكون الاسم الشائع للمنتج بحسب ما هو موصوف في القسم 2-1.

2-2-8 يجوز استخدام الاسم الشائع إذا كان المنتج عبارة عن مزيج من الأنواع المختلفة المذكورة في الجدول 1. أما عند استخدام اسم تجاري، فيجب أن يحتوي المنتج على 80 في المائة على الأقل من الأنواع المرتبطة بذلك الاسم التجاري.

2-3-8 يجوز لاسم المنتج أن يتضمن إشارة إلى الاسم التجاري والنوع الصنفي بحسب ما يرد وصفه في الجدول 1 والشكل بحسب ما هو موصوف في القسم 2-2.

3-8 بلد المنشأ وبلد الحصاد

1-3-8 يجب ذكر بلد المنشأ.

2-3-8 يكون ذكر بلد الحصاد اختياريًا.

3-3-8 يكون ذكر منطقة الحصاد وسنة الحصاد اختياريًا.

4-8 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).⁹

9- أساليب التحليل وأخذ العينات

1-9 أساليب التحليل

للتحقق من الامتثال لهذه المواصفة، تستخدم أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999)¹⁰ ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.

2-9 خطة أخذ العينات

تصاغ لاحقاً.

الملحق الأول

الجدول 2 - الخصائص الكيميائية للحبق المجفف

الاسم الشائع	الشكل	محتوى الرطوبة (الحد الأقصى %)	إجمالي الرماد على أساس جاف % وزن/وزن حد أقصى	رماد غير قابل للذوبان في الحمض، على أساس جاف، % وزن/وزن حد أقصى	زيوت سريعة التبخر على أساس جاف ملل/100 غ (حد أدنى)
حبق	ورقة كاملة/غير منقوصة	12	16	2	0.3
	مجروش/مفروك في شكل رقائق	12	16	2	0.3
	مطحون/مسحوق	10	16	2	0.1

الملحق الثاني

الجدول 3 - الخصائص المادية للحق المجفف

الاسم الشائع	الشكل	مادة دخيلة ^أ % وزن/وزن حد أقصى	مادة غريبة ^ب % وزن/وزن حد أقصى	حشرات كاملة ميتة، عدد/100 غ حد أقصى	الضرر الناتج عن العفن الظاهر للعيان % وزن/وزن حد أقصى	مخلفات الثدييات ملغ/كلغ حد أقصى	أوراق متضررة جاء الحشرات، % وزن/وزن، حد أقصى	غير ذلك من مخلفات ^ج ملغ/كلغ حد أقصى	حشرات حية، عدد/100 غ (حد أقصى)
	ورقة كاملة/غير منقوصة	0.5	0.1	2.0	1.0	2.2	1.0	4.4	0
حق	مجروش/ مفروك/ في شكل رقائق	1.0	0.1	غير متوافر	غير متوافر	غير متوافر	غير متوافر	غير متوافر	0
	مطحون/ مسحوق	0	0.1	غير متوافر	غير متوافر	غير متوافر	غير متوافر	غير متوافر	0

^أ المواد النباتية المرتبطة بالنبتة التي استخرج منها المنتج - ولكن التي لا يقبل بها كجزء من المنتج النهائي.

^ب أي عناصر أو مواد دخيلة/مكشوفة غير مقبولة وظاهرة للعيان لا ترتبط عادة بالمكونات الطبيعية لنبتة التابل مثل العيدان والحصى ونسيج أكياس الخيش والمعادن وغيرها.

^ج مخلفات حيوانات أخرى كالزواحف والطيور.

غير متوافر: بمعنى أن هذا الشكل للمنتج المذكور أعلاه لم يقيّم في ضوء هذه الأحكام ونحن لا نملك حاليًا أي قيم بشأنه. "غير متوافر" لا يعادل قيمة صفر.

الملاحظات

- 1 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. *المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية*. مواصفة الدستور الغذائي رقم -192 CXS 1995. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 2 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. *المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف*. مواصفة الدستور الغذائي رقم -193 CXS 1995. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 3 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2014. *مدونة الممارسات المتعلقة بمكافحة الأعشاب الضارة قصد الوقاية من التلوث بقلويدات البيروليزيديين والحد منه في الأغذية والأعلاف*. مدونة الممارسات الدستور الغذائي رقم 74-2014 CXC. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 4 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1969. *المبادئ العامة لنظافة الأغذية*. مدونة الممارسات الدستور الغذائي رقم 1-1969 CXC. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 5 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2015. *مدونة الممارسات الصحية الخاصة بالأغذية المتدنية الرطوبة*. مدونة الممارسات الدستور الغذائي رقم 75-2015 CXC. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 6 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2017. *مدونة ممارسات الوقاية من السموم الفطرية في التوابل وخفضها*. مدونة الممارسات الدستور الغذائي رقم 78-2017 CXC. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 7 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1997. *المبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية*. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي رقم 21-1997 CXG. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 8 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1985. *المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً*. مواصفة الدستور الغذائي رقم -192 CXS 1985. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 9 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2021. *المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة*. مواصفة الدستور الغذائي رقم 346-2021 CXS. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 10 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1999. *أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها*. مواصفة الدستور الغذائي رقم -234 CXS 1999. هيئة الدستور الغذائي. روما.