

# 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 الخاصة بالسردين المعلب والمنتجات من نوع السردين

**CXS 94 – 1981**

تم اعتمادها في عام 1981 (سابقاً CAC/RS 94-1978)

وتم تنقيحها في عامي 1995 و2007. وتم تعديلها في الأعوام 1979 و1989 و2011 و2013 و2016  
و2018 و2024.

### تعديلات / تنقيحات عام 2024

بناءً على القرارات التي اتخذتها هيئة الدستور الغذائي في دورتها السابعة والأربعين في نوفمبر/نشرين الثاني 2024، تم تحديث القسم 1-2 - تعريف المنتج بإدراج النوع سردين ليمورو (*Sardinella lemuru*) وتعديلات تحريرية على أربعة أسماء علمية؛ وأضيف القسم 2-6 - توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة لإدراج إحالة مرجعية إلى المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021)؛ وأدخلت تعديلات على القسم 7- أخذ العينات والفحص والتحليل، باستبدال أساليب التحليل ومعايير الأداء الرقمية بإحالة مرجعية إلى أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999).

## -1 النطاق

تسري هذه المواصفة على السردين المعلّب والمنتجات من نوع السردين المعلّبة في الزيت أو المياه أو غيرها من المواد الأخرى المناسبة المستخدمة في التعبئة. ولا تسري على المنتجات الخاصة التي يقل فيها محتوى لحم الأسماك عن 50 في المائة كتلة/كتلة من المحتويات الصافية للعلبة.

## -2 الوصف

## 1-2 تعريف المنتج

يُعدّ منتج السردين المعلّب أو المنتجات من نوع السردين من الأسماك الطازجة أو المجمّدة من الأنواع التالية:

- *Amblygaster sirm* (المعروف سابقًا باسم *Sardinella sirm*)
- *Clupea harengus*
- *Engraulis anchoita*
- *Engraulis mordax*
- *Engraulis ringens*
- *Etrumeus sadina* (المعروف سابقًا باسم *Etrumeus teres*)
- *Ethmidium maculatum*
- *Hyperlophus vittatus*
- *Nematalosa vlaminghi*
- *Opisthonema oglinum*
- *Sardina pilchardus*
- *Sardinella aurita*
- *Sardinella brasiliensis*
- *Sardinella fimbriata*
- *Sardinella gibbosa*
- *Sardinella lemuru*
- *Sardinella longiceps*
- *Sardinella maderensis*
- *Sardinops melanostictus*
- *Sardinops ocellatus*
- *Sardinops sagax* (*S. caeryleus* و *S. neopilchardus* وينتميان إلى *Sardinops sagax*)
- *sprattus sprattus*
- *Strangomera bentincki* (المعروف سابقًا باسم *Clupea bentincki*)

وينبغي إزالة الرأس والحياشيم بالكامل، ويجوز إزالة الزعانف و/أو الذيل. وبالإمكان نزع الأحشاء. إذا تم ذلك، ينبغي أن تكون الأسماك خالية عمليًا من الأحشاء عدا البطارخ أو الكيس المنوي أو الكلى. وإذا لم يتم نزع الأحشاء، ينبغي أن تكون الأسماك خالية من الأعلاف غير المهضومة أو الأعلاف المأكولة.

**2-2 تعريف العملية**

تُعبأ المنتجات في حاويات محكمة الإغلاق ويجب أن تكون قد خضعت لعملية تجهيز سابقة كافية لضمان تعقيمها لأغراض التجارة.

**3-2 العرض**

يُسمح بعرض المنتج بأي شكل من الأشكال شريطة:

- أن يحتوي على سمكتين في كل علبة على الأقل؛
- وأن يستوفي جميع متطلبات هذه المواصفة؛
- وأن يُوصف بشكل كافٍ في بطاقة التوسيم لتجنّب إرباك المستهلكين أو تضليلهم؛
- وأن يحتوي على نوع واحد من أنواع الأسماك.

**3- التركيب الأساسية وعوامل الجودة****1-3 مواد خام**

ينبغي إعداد المنتج من أنواع الأسماك السليمة المنصوص عليها في القسم 2-1، ويجب أن تتسم بجودة مناسبة لبيعها طازجة للاستهلاك البشري.

**2-3 مكونات أخرى**

يجب أن تتمتع وسائط التعبئة وجميع المكونات الأخرى المستخدمة بجودة غذائية وأن تتوافق مع جميع مواصفات الدستور الغذائي المعمول بها.

**3-3 التحلل**

يجب ألا تحتوي المنتجات على أكثر من 10 ملغ/100 غرام من الهيستامين بناءً على متوسط وحدات العينة المختبرة.

**4-3 المنتج النهائي**

تعتبر المنتجات مستوفية لمتطلبات هذه المواصفة عندما تمثل الشحنات التي يتم فحصها وفقاً للقسم 9 للأحكام المنصوص عليها في القسم 8. وتُفحص المنتجات باستخدام الأساليب الموضحة في القسم 7.

**4- المواد المضافة إلى الأغذية**

في الأغذية التي تمثل لهذه المواصفة، لا يُقبل باستخدام سوى بعض منظّمات الحموضة وعوامل الاستحلاب والتصلّب والتثبيت مثجنات القوام الواردة في الجدول 3 كما هو مشار إليها في الجدول 3 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995).<sup>1</sup>

وينبغي للمنكهات المستخدمة في المنتجات التي تشملها هذه المواصفة الامتثال للخطوط التوجيهية الخاصة باستخدام المنكهات (CXG 66-2008).<sup>2</sup> ويسمح فقط باستخدام المواد المنكهة الطبيعية والمركبات المنكهة الطبيعية ونكهات التدخين في المنتجات المشمولة بهذه المواصفة.

## 5- النظافة والمناولة

يوصى بتحضير المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)<sup>3</sup> ومدونة الممارسات المتعلقة بالأسمك والمنتجات السمكية (CXC 52-2003)<sup>4</sup> ومدونة الممارسات الصحية للأغذية المعلبة منخفضة الحموضة والأغذية المعلبة منخفضة الحموضة المحمضة (CXC 23-1979)<sup>5</sup> وغيرها من مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات الأخرى للدستور الغذائي.

وينبغي للمنتجات أن تمتثل لأي معايير ميكروبيولوجية محددة وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).<sup>6</sup>

وعند اختبار المنتج بالأساليب المناسبة لأخذ العينات وعملية الفحص التي نصت عليها هيئة الدستور الغذائي، ينبغي أن يكون كالاتي:

- يكون خالياً من الكائنات الدقيقة التي تكون قادرة على التطور في ظروف التخزين العادية؛
- ولا تحتوي أي وحدة عينة على المهستامين بكمية تتجاوز 20 ملغ في كل 100 غرام؛
- وأن يكون خالياً من أي مادة أخرى، بما في ذلك المواد المشتقة من الكائنات الحية الدقيقة بكميات قد تشكل خطراً على الصحة وفقاً للمواصفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي؛
- وأن يكون خالياً من العيوب المتعلقة بسلامة الحاوية والتي قد تضر بالإغلاق المحكم.

## 6- التوسيم

بالإضافة إلى أحكام المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعلبة مسبقاً (CXS 1-1985)،<sup>7</sup> تنطبق الأحكام الخاصة التالية:

### 1-6 اسم الغذاء

يتعين أن يكون اسم المنتج:

- "سردين" (يطلق حصرياً على السردين من نوع *Sardina pilchardus* (Walbaum))؛
- أو "سردين س" حيث يكون "س" اسم بلد أو منطقة جغرافية أو الأنواع أو الاسم العام للأنواع أو أي مزيج من هذه العوامل وفقاً للقانون والأعراف السائدة في البلد الذي يباع فيه المنتج، وبطريقة لا تضلل المستهلكين.

ويشكّل اسم المادة المستخدمة في التعبئة جزءاً من اسم الغذاء.

وإذا كان السمك مدخناً أو تمت إضافة نكهة التدخين إليه، ينبغي إظهار هذه المعلومة على بطاقة التوسيم بجانب الاسم.

وعلاوةً على ذلك، ينبغي أن تحتوي بطاقة التوسيم على عبارات وصفية أخرى تؤدي إلى تجنب تضليل المستهلكين أو إرباكهم.

## 2-6 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي أن يتم توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة وفقاً للمواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021).<sup>8</sup>

## 7- أخذ العينات والفحص والتحليل

### 1-7 أخذ العينات

- تؤخذ العينات من الشحنات لفحص المنتج النهائي على النحو المنصوص عليه في القسم 3-4 وفقاً لخطة أخذ عينات مناسبة بمستوى جودة مقبول (AQL) قدره 6.5.
- تؤخذ العينات من الشحنات لفحص الوزن الصافي والوزن الخالي من السوائل، حسب الاقتضاء، وفقاً لخطة أخذ عينات تستوفي المعايير الموضوعية من قبل هيئة الدستور الغذائي.

## 2-7 الفحص

### 1-2-7 الفحص الحسي والفيزيائي

يتم تقييم العينات المأخوذة لغرض الفحص الحسي والفيزيائي من قبل أشخاص مدربين على هذا النوع من الفحص ووفقاً لأساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999)<sup>9</sup>، والخطوط التوجيهية للتقييم الحسي للأسمك والمحاربات في المختبرات (CXG 31-1999).<sup>10</sup>

## 3-7 التحليل

للتحقق من الامتثال لهذه المواصفة، تُستخدم أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في المواصفة CXS 234-1999 ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.

## 8- تعريف العيوب

تعتبر وحدة عينة مُعابة عندما تظهر عليها أيّ من الخصائص المحددة أدناه.

## 1-8 المواد الغريبة

وجود أي مادة في وحدة العينة، غير مستخلصة من السمك أو المادة المستخدمة في التعبئة، ولا تشكّل خطراً على صحة الإنسان، ويمكن التعرف عليها بسهولة دون تكبير أو تكون موجودة بمستوى يحدّد بأي أسلوب، بما في ذلك التكبير، ممّا يشير إلى عدم الامتثال لممارسات التصنيع والسلامة الصحية الجيدة.

**2-8 الرائحة أو النكهة**

وحدة عينة فيها روائح أو نكهات مستمرة ومميزة وكريهة بما يدلّ على حدوث تحلّل أو تنزخ.

**3-8 القوام**

- وجود لحم شديد الطراوة بشكل غير معهود في هذا النوع من الأسماك المعروضة.
- أو وجود لحم شديد الصلابة أو ليفي بشكل غير معهود في هذا النوع من الأسماك المعروضة.

**4-8 تغيير اللون**

وحدة عينة يظهر عليها تغيير واضح في اللون بما يدلّ على حدوث تحلّل أو تنزخ أو تبيّض بالسلفيد بنسبة تتجاوز 5 في المائة من السمك باعتماد وزن وحدة العينة.

**5-8 المواد المرفوضة**

وحدة عينة تحتوي على بلورات ستروفيت – أي بلورة من بلورات الستروفيت التي يزيد طولها عن 5 ملليمترات.

**9- قبول الشحنة**

تعتبر شحنة مستوفية للمتطلبات الواردة في هذه المواصفة:

- إذا لم يتجاوز العدد الإجمالي للوحدات المعالجة وفقاً للتصنيف الوارد في القسم 8، عدد القبول (ج) لخطة أخذ عينات مناسبة بمستوى جودة مقبول قدره 6.5؛
- وإذا لم يتجاوز العدد الإجمالي لوحدات العينة التي لا تستوفي أحكام شكل العرض الواردة في القسم 2-3، عدد القبول (ج) لخطة أخذ عينات مناسبة بمستوى جودة مقبول قدره 6.5؛
- وإذا لم يقل معدل الوزن الصافي ومعدل الوزن الخالي من السوائل، حسب الاقتضاء، لجميع وحدات العينة الخاضعة للفحص عن الوزن المعلن عنه، وشريطة ألا يكون هناك أي نقص غير معقول في أي حاوية؛
- وإذا تم استيفاء المتطلبات المتعلقة بالمواد المضافة إلى الأعذية والنظافة والمناولة والتوسيم الواردة في الأقسام 4 و 5 و 6.

## ملاحظات

- 1 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. *المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية*. مواصفة الدستور الغذائي 192-1995.CXS. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 2 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2008. *الخطوط التوجيهية الخاصة باستخدام المنكهات*. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي CXG 66-2008. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 3 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1969. *المبادئ العامة لنظافة الأغذية*. مدونة ممارسات الدستور الغذائي 1-1969.CXC. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 4 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2003. *مدونة الممارسات المتعلقة بالأسمك والمنتجات السمكية*. مدونة ممارسات الدستور الغذائي CXG 52-2003. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 5 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1979. *مدونة الممارسات الصحية للأغذية المعلبة منخفضة الحموضة وللأغذية المعلبة منخفضة الحموضة المحمضة*. مدونة ممارسات الدستور الغذائي 23-1979.CXC. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 6 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1997. *المبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية*. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي CXG 21-1997. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 7 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1985. *المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعلبة مسبقاً*. مواصفة الدستور الغذائي 1-1985.CXS. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 8 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2021. *المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة*. مواصفة الدستور الغذائي CXS 346-2021. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 9 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1999. *أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها*. مواصفة الدستور الغذائي 234-1999.CXS. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 10 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1999. *الخطوط التوجيهية للتقييم الحسي للأسمك والمحاريات في المختبرات*. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي CXG 31-199. هيئة الدستور الغذائي. روما.