

المواصفة الخاصة بالسمك المملح والسمك المملح المجفف من نوع الغادسيات

**CXS 167-1989**

تم اعتمادها في عام 1989. وتم تنقيحها في عامي 1995 و2005.

وتم تعديلها في الأعوام 2011 و2013 و2016 و2018 و2024.

### تعديلات عام 2024

بناءً على القرارات التي اتخذت خلال الدورة السابعة والأربعين لهيئة الدستور الغذائي في نوفمبر/تشرين الثاني 2024، تم إجراء تعديلات على القسم 6-2 - توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة من خلال استبدال النص بالإحالة إلى المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021)؛ وتم تعديل القسم 7 - أخذ العينات والفحص والتحليل باستبدال أساليب التحليل ومعايير الأداء الرقمية بالإحالة إلى أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999).

- 1-1 النطاق**
- تسري هذه المواصفة على السمك المملح والسمك المملح المجفف من نوع الغادسيات المشبعة بالكامل بالملح (المملح جدًا) أو على السمك المملح الذي تم حفظه بالتشبع الجزئي بمحتوى من الملح لا يقل عن 12 في المائة بحسب وزن السمك المملح الذي قد يُعرض للاستهلاك من دون أي تجهيز صناعي إضافي.
- 2-2 الوصف**
- 1-2 تعريف المنتج**
- السمك المملح هو منتج يتم الحصول عليه من السمك:
- الذي ينتمي إلى نوع الغادسيات؛
  - أو الذي تم استنزافه، وتفريغ أحشائه، ونزع رأسه، وتقسيمه أو تقطيعه إلى شرائح، وغسله وتقليحه؛
  - أو السمك المملح المجفف وهو السمك المملح الذي تم تجفيفه.
- 2-2 تعريف عملية التجهيز**
- يتم إعداد المنتج من خلال إحدى عمليات التمليح المحددة في القسم 2-2-1 وإحدى عمليتي التجفيف أو العمليتين المحددتين في القسم 2-2-2 ووفقًا لأنواع العرض المختلفة الواردة في القسم 2-2-3.
- 1-2-2 التمليح**
- التمليح الجاف (التجفيف بالملح) هي عملية تقضي بخلط السمك بملح ذي جودة غذائية ملائمة وتكديس السمك بحيث يجفّ الفائض من المحلول الملحي الناتج عن العملية.
  - التمليح الرطب (التخليل) هي عملية تقضي بخلط السمك بملح ذي جودة غذائية ملائمة وتخزينه في حاويات محكمة الإغلاق في المحلول الملحي (المخلّل) الذي يتشكل من انحلال الملح في المياه المستخرجة من أنسجة السمك. ويمكن إضافة المحلول الملحي إلى الحاوية. ويُجرّج السمك بعدها من الحاوية ويُكّس بحيث يجفّ المحلول الملحي.
  - حقن المحلول الملحي هي عملية تقضي بحقن المحلول الملحي مباشرةً في لحم السمك ويُسمح به في إطار عملية التمليح الكثيفة.
- 2-2-2 التجفيف**
- التجفيف الطبيعي - يُجفّف السمك بوضعه في الهواء الطلق.
  - التجفيف الاصطناعي - يُجفّف السمك في الهواء المدوّر ميكانيكيًا، حيث يتمّ التحكم بدرجة الحرارة والرطوبة.

- 3-2 العرض
- 1-3-2 السمك المقطع - هو سمك تم تقطيعه وأزيل منه الجزء الأكبر على طول الجهة الأمامية من العامود الفقري (حوالي الثلثين).
- 2-3-2 السمك المقطع مع الحفاظ على العامود الفقري بكامله - هو سمك تم تقطيعه مع الحفاظ على العامود الفقري بكامله.
- 3-3-2 شرائح السمك - هي شرائح تقطع من السمك الطازج، وتقطع تلك الشرائح من لحم السمك بموازاة العظم المركزي للسمك، وتُنزع منها الزعانف والعظام الرئيسية وأحياناً دهون البطن.
- 4-3-2 أشكال العرض الأخرى: يُسمح بعرض المنتج بأي أشكال أخرى بشرط أن يكون:
- متميزاً بدرجة كافية عن أشكال العرض الأخرى المذكورة في هذه المواصفة؛
  - ويستوفي الشروط الأخرى كافة التي تنص عليها هذه المواصفة؛
  - وموصوفاً وصفاً مناسباً على بطاقة التوسيم تفادياً لخلق التباس لدى المستهلك أو تضليله.
- 5-3-2 تحتوي الحاويات الفردية على شكل واحد فقط من أشكال عرض نوع واحد من السمك فحسب.
- 3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة
- 1-3 السمك
- ينبغي إعداد السمك المملح من الأسماك الصحية والكاملة الصالحة للاستهلاك البشري.
- 2-3 الملح
- يجب أن يكون الملح المستخدم لإعداد السمك المملح نظيفاً وخالياً من مواد أو بلورات غريبة، وألاً يظهر عليه أي إشارات ظاهرة للتلوث بالأوساخ، أو الزيوت، أو الماء الآسن، أو أي مواد دخيلة أخرى، وأن يمثل للمتطلبات الواردة في مدونة الممارسات بشأن الأسماك والمنتجات السمكية (CXC 52-2003).<sup>1</sup>
- 3-3 المنتج النهائي
- تكون المنتجات مستوفية لشروط هذه المواصفة عندما تتقيد الشحنات التي تم فحصها وفقاً للقسم 9 بالأحكام الواردة في القسم 8. وينبغي فحص المنتجات بالطرق الواردة في القسم 7.
- 4- المواد المضافة إلى الأغذية
- المواد الحافظة المستخدمة طبقاً للجدول 1 والجدول 2 في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995)<sup>2</sup> ضمن فئة الأغذية 09-2-5 (الأسماك والمنتجات السمكية المدخنة، والمحجّفة، والمخمّرة و/أو المملّحة، بما في ذلك الرخويات والقشريات وشوكيات الجلد) وفئات الأغذية الرئيسية التي تتبع لها، مقبولة الاستخدام في الأغذية الممتثلة لهذه المواصفة.

## 5- نظافة المنتج الغذائي

يوصى بأن يتم إعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)،<sup>3</sup> ومدونة الممارسات بشأن الأسماك والمنتجات السمكية (CXC 52-2003)،<sup>1</sup> وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة، مثل مدونات الممارسات الخاصة بالنظافة العامة ومدونات الممارسات. وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية توضع وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).<sup>4</sup>

## 6- التوسيم

علاوة على أحكام المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)،<sup>5</sup> تسري الأحكام المحددة التالية:

### 1-6 اسم المنتج الغذائي

يكون اسم المنتج الغذائي الوارد على بطاقة التوسيم "السمك المملح" أو "السمك المملح الرطب" أو "شرائح السمك المملحة"، أو "السمك المملح المجفف" أو "سمك القد المملح المجفف" أو تسميات أخرى تتماشى مع القانون المرعي، أو التقاليد أو الممارسات في البلد حيث يُوزع المنتج. وإضافةً إلى ذلك، يجب أن يظهر على بطاقة التوسيم بالترافق مع اسم المنتج، اسم نوع السمك الذي يتأتى منه المنتج.

وبالنسبة إلى أشكال العرض الأخرى غير الوارد وصفها في القسم 2-3-1 "السمك المقطع"، يجب أن يرد شكل العرض بالترافق مع اسم المنتج وفقاً للقسم 2-3-2 عند الاقتضاء. وفي حال تم إنتاج هذا المنتج وفقاً للقسم 2-3-3، ينبغي أن يحتوي التوسيم، على مقربة من اسم المنتج الغذائي، على كلمات أو عبارات إضافية من شأنها الحؤول دون تضليل المستهلك أو التسبب بأي التباس لديه.

ويستخدم مصطلح "سمك القد المملح المجفف" فقط للسمك المملح المجفف الذي تمّ إعداده من السمك الذي بلغ التشبع بالملح فيه نسبة 95 في المائة قبل تجفيفه.

أما مصطلح "السمك المملح الرطب" فيستخدم فقط للسمك المشبع بالكامل بالملح.

### 2-6 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).<sup>6</sup>

## 7- أساليب أخذ العينات والفحص والتحليل

### 1-7 أخذ العينات

- ينبغي أخذ العينات من الدفعات لفحص جودة المنتج وفقاً لخطة ملائمة لأخذ العينات حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5. وتكون وحدة العينة هي الحاوية الأساسية أو حين يكون المنتج سائباً، تكون وحدة العينة هي السمكة الواحدة.
- يتم أخذ العينات للوزن الصافي وفقاً للخطوط التوجيهية العامة بشأن أخذ العينات (CXG 50-2004).<sup>7</sup>

### 2-7 المعاينة

#### 1-2-7 المعاينة الحسية والمادية

يجب تقييم العينات المأخوذة من أجل المعاينة الحسية والمادية من قبل أشخاص مدربين على هذا النوع من المعاينات ووفقاً لأساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999)<sup>8</sup> وللخطوط التوجيهية للتقييم الحسي للأسماك والمحار في المختبرات (CXG 31-1999).<sup>9</sup>

### 3-7 التحليل

للتحقق من الامتثال لهذه المواصفة، تستخدم أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999)<sup>8</sup> ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.

### 8- تحديد الوحدات المعيبة

1-8 تعتبر وحدة المعاينة معيبة عندما تظهر فيها أي من الخصائص المدرجة أدناه:

#### 1-1-8 المواد الغريبة

وجود أي مواد في وحدة العينة غير المشتقة من أنواع الغادسيات لا تشكل أي خطر على صحة الإنسان، ويمكن كشفها من دون الحاجة إلى عدسة تكبير، أو تكون موجودة بمستوى تحدده أي من الأساليب بما فيها عدسة التكبير التي تبين عدم الامتثال لممارسات الإصحاح والتصنيع الجيدة.

#### 2-1-8 الرائحة

سُمك متأثر بوجود روائح كريهة مُميزة ومستمرّة تشير إلى تحلل المنتج (مثل الحامض والعفن وما شابه) أو تلوثه من جراء مواد غريبة (مثل زيت الوقود ومركبات التنظيف وما إلى ذلك).

#### 3-1-8 اللون الزهري

أي إشارة واضحة إلى وجود بكتيريا الضمة الحمراء.

**4-1-8 المظهر**

انحلال قوام اللحم الذي يتسم بتشققات كبيرة على أكثر من ثلثي سطح السمكة أو الذي تعرّض للتشويه أو التمزيق أو الشرخ إلى درجة انشطار السمكة إلى قسمين أو أكثر مع بقائها متماسكة بواسطة الجلد. تعتبر وحدة العينة معيبة إذا كان 30 في المائة أو أكثر من السمك في وحدة المعاينة مصاباً بأي من العيوب التالية.

**5-1-8 عفن الضمة**

سمك تظهر عليه مساحة كبيرة من تجمعات عفن الضمة الكثيف على أكثر من ثلث مساحة السطح الإجمالية من جانب وجه السمكة.

**6-1-8 بُقع على الكبد**

تغيير حاد في اللون إلى أصفر أو أصفر برتقالي بسبب وجود الكبد ويؤثر على أكثر من ربع مساحة السطح الإجمالية من وجه السمكة.

**7-1-8 كدمات حادة**

أي سمكة تظهر كدمات حادة على أكثر من نصف وجهها.

**8-1-8 الاحتراق الشديد**

سمكة يكون أكثر من نصف ظهرها (من جانب الجلد) رديء الشكل أو لاصقاً بسبب التسخين المفرط خلال تجفيفها.

**9- قبول الشحنات**

تعتبر الشحنة مستوفية لشروط هذه المواصفة عندما:

- لا يتجاوز العدد الإجمالي للوحدات المعيبة، كما هي مصنفة في القسم 8، العدد المقبول (ج) في خطة أخذ العينات المناسبة بمستوى الجودة المقبول البالغ 6.5؛
- ولا يقل الوزن الصافي لكافة وحدات العينات عن الوزن المعلن، على ألا يقل وزن الحاوية الفردية عن 95 في المائة من الوزن المعلن عنه؛
- ولا يتعدى العدد الكلي لوحدات العينة غير المتطابقة مع شكل العرض كما هو محدد في القسم 2-3 عدد القبول (ج) في خطة أخذ العينات المناسبة بمستوى الجودة المقبول البالغ 6.5؛
- وتُستوفى متطلبات المواد المضافة إلى الأغذية والنظافة والتوسيم المتطلبات المذكورة في الأقسام 4 و 5 و 6.

## الملاحظات

- 1 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2003. *مدونة الممارسات بشأن الأسماك والمنتجات السمكية*. مدونة ممارسات الدستور الغذائي رقم CXC 52-2003. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 2 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. *المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية*. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXS 192-1995. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 3 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1969. *المبادئ العامة لنظافة الأغذية*. مدونة ممارسات الدستور الغذائي رقم CXC 1-1969. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 4 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1997. *المبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية*. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي رقم CXG 21-1997. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 5 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1985. *المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً*. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXS 1-1985. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 6 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2021. *المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة*. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXS 346-2021. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 7 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2004. *الخطوط التوجيهية العامة بشأن أخذ العينات*. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي رقم CXG 50-2004. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 8 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1999. *أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها*. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXS 234-1999. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 9 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1999. *الخطوط التوجيهية للتقييم الحسي للأسماك والمحار في المختبرات*. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي رقم CXG 31-1999. هيئة الدستور الغذائي. روما.