

## المواصفة الخاصة بأجزاء الأزهار المجففة: القرنفل

### CXS 344-2021

تم اعتمادها في عام 2021. وتم تعديلها في عام 2022

تعديل عام 2022

أدخلت التعديلات التالية على نص المواصفة بناءً على القرارات التي اتخذتها هيئة الدستور الغذائي في دورتها الخامسة والأربعين في ديسمبر/كانون الأول 2022.

النص المطبوع	النص الأصلي	الموقع	الصفحة
ينبغي لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة أن يتماشى مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021).	ترد المعلومات حول حاويات البيع بالجملة إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، باستثناء اسم المنتج وتعريف الشحنة واسم الصانع أو المعبئ أو الموزع أو المستورد وعنوانهم، فضلاً عن تعليمات الحفظ، التي ترد على الحاوية. ومع ذلك، يمكن الاستعاضة عن رقم تعريف الشحنة واسم المصنِّع أو المعبئ أو الموزع أو المستورد وعنوانهم بعلامة تعريف، شرط أن يكون من السهل التعرف على هذه العلامة بوضوح من خلال المستندات المصاحبة.	القسم 4-8 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة	4

**1-1 النطاق**

تسري هذه المواصفة على المنتجات النباتية في شكلها المجفف أو المنزوع الماء بوصفها نوعاً من التوابل، على النحو المحدد في القسم 1-2 أدناه، والمقدمة للاستهلاك المباشر، أو كمكون من مكونات إعداد الطعام أو لإعادة تعبئتها عند الحاجة. وهي تستثني المنتج المخصص للتجهيز الصناعي.

**2-2 الوصف****1-2 تعريف المنتج**

إن القرنفل المجفف عبارة عن منتج مستخرج من أجزاء الأزهار المجففة للنبتة (فصوص القرنفل) على النحو الوارد في الجدول 1.

**الجدول 1 - الاسم الشائع والاسم العلمي للقرنفل المجفف**

الاسم الشائع	الاسم العلمي
القرنفل المجفف	<i>Syzygium aromaticum</i> (L.), Merrill & Perry

**2-2 الأشكال**

يجوز للقرنفل المجفف أن يكون بالشكلين التاليين:

- كاملاً

- مطحوناً/مسحوقاً (من دون أي مواد مضافة إليه)

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

يمثل المنتج الوارد وصفه في القسم 2 أعلاه للشروط المذكورة في الملحقين الأول والثاني.

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

يتسم المنتج بالرائحة والنكهة واللون التي تميزه، والتي قد تتفاوت بتفاوت العوامل/الظروف الجغرافية-المناخية ويخلو من أي روائح ونكهات وألوان غريبة، ولا سيما إذا كانت ناجمة عن النتن والتعفن.

**2-2-3 الخصائص الكيميائية والمادية**

ينبغي للمنتج العام الامتثال للشروط المحددة في الملحق الأول (الجدول 2 - الخصائص الكيميائية) والملحق الثاني (الجدول 3 - الخصائص المادية). ويجب ألا تؤثر العيوب المسموح بها على المظهر العام للمنتج من حيث جودته وجودة حفظه وعرضه في العبوة.

### 3-2-3 التصنيف (اختياري)

إذا ما تمت التجارة بالمنتج بحسب تصنيفه، تنطبق الأحكام الواردة في الملحقين الأول والثاني كشروط الحد الأدنى.

#### 4- المواد المضافة إلى الأغذية

يجوز للعوامل المضادة للتكتل الواردة في الجدول 3 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995)<sup>1</sup> أن تستخدم في الأغذية الممتثلة لهذه المواصفة والمتاحة بشكل مسحوق.

#### 5- الملوثات

1-5 تمثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للمستويات القصوى المحددة في مواصفة الدستور الغذائي العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995)<sup>2</sup> وأي نصوص أخرى ذات صلة صادرة عن الدستور الغذائي.

2-5 وتمثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للمستويات القصوى لمخلفات مبيدات الآفات كما حددتها هيئة الدستور الغذائي.

#### 6- النظافة الصحية

1-6 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 الصحية الخاصة بالأغذية المتدنية الرطوبة (CXC 75-2015)<sup>4</sup>، الملحق الثالث بشأن التوابل وأعشاب الطهي المجففة والنصوص الأخرى ذات الصلة الصادرة عن الدستور الغذائي.

2-6 يجب أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية حدّدت طبقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997)<sup>5</sup>.

#### 7- الأوزان والمقاييس

تكون العبوات ممتلئة قدر الإمكان بدون أي إخلال بالجودة، ويجب أن تكون متوافقة مع الإعلان الصحيح عن محتويات المنتج.

#### 8- التوسيم

1-8 يجري توسيم المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة طبقاً للمواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)<sup>6</sup>، وإضافة إلى ذلك، 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 لاسم المنتج أن يتضمن ذكرًا لشكله، على النحو الموصوف في القسم 2-2.

3-2-8 يجوز ذكر الاسم التجاري أو النوع أو الصنف النباتي على وسم العبوة.

**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 لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة أن يتماشى مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021).<sup>7</sup>

**-9 طرق التحليل وأخذ العينات****1-9** طرق 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.

**2-9** خطة أخذ العينات

تصاغ لاحقًا.

## الملحق الأول

### الجدول 2 - الشروط الكيميائية الخاصة بأجزاء الأزهار المجففة - القرنفل

المنتج	الشكل	إجمالي الرماد النسبة المئوية لوزن/وزن (حد أقصى) بالحالة الجافة	رماد غير قابل للذوبان في الحمض النسبة المئوية لوزن/وزن (حد أقصى) بالحالة الجافة	المحتوى من الرطوبة النسبة المئوية لوزن/وزن (حد أقصى)	زيوت سريعة التبخر مللتز/100 غ (حد أدنى) (بالحالة الجافة)	ألياف خام، النسبة المئوية لوزن/وزن (حد أقصى)
القرنفل المجفف	كاملاً	7	0.5	12	17	13
	مطحوناً	7	0.5	10	14	13

## الملحق الثاني

### الجدول 3 - الشروط المادية لأجزاء الأزهار المجففة - القرنفل

المنتج	الشكل	مخلفات الثدييات و/أو مخلفات أخرى* (وزن/وزن) / (ملغ/كغم)، (حد أقصى)	حشرات حيّة العدد/100 غ (حد أقصى)	عفن ظاهر للعيان النسبة المئوية لوزن/وزن (حد أقصى)	تلويث أو تفش للحشرات النسبة المئوية لوزن/وزن (حد أقصى)	مادة دخيلة <sup>أ</sup> النسبة المئوية لوزن/وزن (حد أقصى)	مادة غريبة <sup>ب</sup> النسبة المئوية لوزن/وزن (حد أقصى)	العيوب (بدون رأس/الفص الأم/الفص المتخمر <sup>ج</sup> ) النسبة المئوية لوزن/وزن (حد أقصى)
القرنفل	كاملاً	10	0	1	1	1	1	5 / 6 / 5
المجفف	مطحوناً	غير متوافر	0	غير متوافر	1	1	1	غير متوافر

<sup>أ</sup> مادة دخيلة: هي المواد النباتية المرتبطة بالنبتة التي استخرج منها المنتج ولكن التي لا يُقبل بها كجزء من المنتج النهائي.

<sup>ب</sup> مادة غريبة: أي عناصر أو مواد دخيلة/قابلة للكشف، غير مقبولة وظاهرة للعيان، لا ترتبط عادة بالمكونات الطبيعية لنبتة التابل مثل العيدان والحصى ونسيج أكياس الخيش والمعادن وغيرها.

<sup>ج</sup> فص عديم الرأس: فصّ قرنفل يتألف فقط من قرص الزهرة وكأسيتها بعد أن فقد رأسه المقرب.

<sup>د</sup> الفص الأم: ثمرة شجرة القرنفل (*Syzygium aromaticum*) في شكل شبيه بتوتة بيضاوية تعلوها أربع كأسيات معقوفة.

<sup>هـ</sup> الفص المتخمر: فصّ قرنفل خضع للتخمير جراء تخفيف ناقص بدليل لونه البني الشاحب وقوامه السهل التفتت المائل إلى البياض ووسطحه المتغضن في أحيان كثيرة.

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

\* مخلفات حيوانات أخرى كالزواحف والطيور.

## 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. 1969. *المبادئ العامة لنظافة الأغذية*. مدونة ممارسات الدستور الغذائي رقم -1-1969 CXC. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 4 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2015. *مدونة الممارسات الصحية الخاصة بالأغذية المتعدنية الرطوية*. مدونة ممارسات الدستور الغذائي رقم -75-2015 CXC. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 5 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.
- 6 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1985. *المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً*. مواصفة الدستور الغذائي رقم -1-1985 CXS. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 7 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.
- 8 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1999. *أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها*. مواصفة الدستور الغذائي رقم -234-1999 CXS. هيئة الدستور الغذائي. روما.