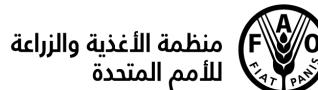


CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS



منظمة الأغذية والزراعة
لأمم المتّحدة



الصحة العالمية

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

A

الموافقة الخاصة بالأنشوجة المملحة والمجففة والمسلوقة

CXS 236-2003

تم اعتمادها في عام 2003. وتم تعديليها في عامي 2013 و2024.

تصويب عام 2025

أُجري تصويب في الفقرة 3-1-2، حيث تم استبدال الإحالة المرجعية إلى الفقرة 11-3-1 "الشروط المتعلقة بالملحق" من مدونة الممارسات المتعلقة بالأسماك والمنتجات السمكية (CXC 52-2003) بالفقرة 13-1.

تعديلات عام 2024

بناءً على القرارات التي اتخذتها هيئة الدستور الغذائي في دورتها السابعة والأربعين في نوفمبر/تشرين الثاني 2024، أُضيف القسم 6-5 - توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة لإدراج إحالة مرجعية إلى المعاصفة 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 جميع أنواع الأسماك التجارية من نوع Engraulidae التي تم تجفيفها وسلقها وتخليفها. وهذا المنتج معد للطهي قبل الاستهلاك. ولا تشمل هذه المواصفة المنتجات التي خضعت للإنضاج الإنزيمي في محلول ملحي.

-2 الوصف**1-2 تعريف المنتج**

يُحضر المنتج من أسماك طازجة من نوع Engraulidae يتم الحصول عليها من المادة الخام الموضحة في القسم 1-3.

2-2 تعريف العملية

يُحضر المنتج بغسل الأسماك الطازجة في محلول ملحي أو مياه البحر النظيفة، ثم يُملح بالغليان في محلول ملحي أو مياه البحر النظيفة، ويُجفف. وبُجرى عملية التجفيف بالتجفيف الشمسي أو التجفيف الصناعي.

ويُعبأ المنتج في مواد تغليف مناسبة مقاومة للرطوبة ومانعة لدخول الغازات. ويُجهز ويُغلف بطريقة تقلل من الأكسدة.

3-2 ممارسات المناولة

يتم مناولة أسماك الأنشوجة الطازجة التي لم تُجهز مباشرةً بعد الصيد في ظل ظروف نظافة تضمن جودتها أثناء النقل والتخزين حتى انتهاء التجهيز وخلاله. ويُوصى بتبريد الأسماك أو تجميدها بشكل صحيح لخفض درجة حرارتها إلى 0 درجة مئوية (32 درجة فهرنهايت) في أسرع وقت ممكن، وفقاً لما هو محدد في مدونة الممارسات المتعلقة بالأسماك والمنتجات السمكية (CXC 52-2003)¹، ويتم حفظها في درجة حرارة مناسبة لمنع التدهور، وتكوين الهيستامين، والتلف، ونمو البكتيريا قبل التجهيز. ويجب أن تكون عملية التجفيف قصيرة بما يكفي لمنع تكوين سم كلوستريديوم البوتولينيوم.

3-3 التركيبة الأساسية وعوامل الجودة**1-3 المادة الخام****1-1-3 الأسماك**

يُحضر المنتج من أسماك نظيفة وسليمة تكون ذات مظهر ولون ورائحة تبين أنها طازجة.

2-1-3 الملح

يقصد بالملح وجود كلوريد الصوديوم بمقدمة مناسبة، كما هو محدد في القسم 13-3-1 من الشروط المتعلقة بالملح في مدونة الممارسات المتعلقة بالأسماك والمنتجات السمكية (CXC 52-2003)¹.

2-3 المنتج النهائي

1-2-3 تعتبر المنتجات مستوفية لمتطلبات هذه المعاصفة عندما تمثل الشحنات التي يتم فحصها وفقاً للقسم 9 للأحكام المنصوص عليها في القسم 8. تُفحص المنتجات باستخدام الأساليب المنصوص عليها في القسم 7.

2-2-3 وينبغي للمنتج أن يمثل للمتطلبات الواردة في الجدول 1.

الجدول 1: المتطلبات المتعلقة بالأنشوجة المملاحة والجففة

الشروط	الخصائص
15	كلوريد الصوديوم، النسبة المئوية بالوزن، الحد الأقصى (d.b) النشاط المائي (a_w)، الحد الأقصى
0.75	الرماد غير القابل للذوبان في الأحماض، النسبة المئوية بالوزن، الحد الأقصى (d.b)
1.5	

3- الكسر

- 1-3-3** يقصد بالكسر الأسماك غير السليمة (باستثناء الزعانف والقشور). وتحدد نسبة الكسر بقسمة عدد الأسماك المكسورة على إجمالي عدد الأسماك في العينة التي يتم فحصها.
- 2-3-3** وينبغي ألا تتجاوز نسبة الكسر على التحو منصوص عليه في القسم 3-3-1 الحدود الواردة في الفقرة 3-5.
- 4- التحلل**

ينبغي ألا تحتوي المنتجات على أكثر من 10 ملغ/100 غرام من الهيستامين، بناءً على متوسط وحدة العينة التي يتم فحصها.

5- تصنيف الحجم

وفقاً للملحق ألف.

- 4- المواد المضافة إلى الأغذية**
لا يُسمح بإضافة أي مواد مضافة إلى الأغذية في هذه المنتجات.

5- النظافة

يوصى بتحضير المنتج الذي تشمله أحكام هذه المعاصفة ومناولته وفقاً للأقسام المعنية في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)² ومدونة الممارسات المتعلقة بالأسماك والمنتجات السمكية (CXC 52-2003)¹ وغيرها من مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات الأخرى للدستور الغذائي.

وينبغي للمنتج أن تمثل لأي معايير ميكروبيولوجية محددة وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997)³.

وينبغي ألا تحتوي أي عينة على كمية هيستامين تتجاوز 20 ملغ/100 غرام.
وينبغي ألا يحتوي المنتج على أي مادة أخرى بكميات قد تُشكل خطراً على الصحة، وفقاً للمواصفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي.

6 التوسيم

علاوة على الأحكام الواردة في المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعيبة (CXS 1-1985)⁴، تطبق الأحكام المحددة التالية:

1-6 اسم الغذاء

يطلق على المنتج اسم "أنشوجة ملحقة ومجففة ومسلوقة"، ويذكر الاسم الشائع للسمك، وفقاً لقانون وأعراف البلد الذي يُباع فيه المنتج، بطريقة تحول دون تضليل المستهلكين.

2-6 التصنيف وحجم المنتج

في حال ذكر التصنيف وحجم السمك، ينبغي تطبيق الجدول الوارد في الملحق ألف.

3-6 الأسماء العلمية

ينبغي ذكر الأسماء العلمية للسمك في المستندات التجارية.

4-6 المتطلبات الإضافية

يجب أن تحمل العبوة تعليمات واضحة لحفظ المنتج من وقت شرائه من باع التجزئة حتى وقت استخدامه، بالإضافة إلى تعليمات الطهي.

5-6 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)⁵.

7-1 أخذ العينات والفحص والتحاليل**1-7 أخذ العينات**

تؤخذ العينات من الشحنات لفحص المنتجات وفقاً لخطة أخذ عينات مناسبة بمستوى جودة مقبول (AQL) نسبته 6.5 في المائة.

2-7 الفحص**1-2-7 الفحوصات الحسية والفيزيائي**

يتم تقييم العينات المأخوذة لغرض الفحص الحسي والفيزيائي من قبل أشخاص مدربين على هذا النوع من الفحص ووفقاً للإجراءات المنصوص عليها في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى به (CXS 234-1999)⁶.

3-7 التحليل

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.

-8 تعريف الوحدات المعاية

تعتبر وحدة العينة معاية إذا فشلت في تلبية أي من الخصائص الموضحة أدناه.

1-8 المادة الغريبة

المادة الغريبة هي أي مادة مخالفة لما يستخرج من نوع Engraulidae، لا تشكل خطراً على صحة الإنسان، ويمكن التعرف عليها بسهولة دون الحاجة إلى تكبيرها أو تكون موجودة بمستوى يحدد بأي أسلوب، بما في ذلك التكبير، مما يشير إلى عدم الامتثال لممارسات التصنيع والسلامة الصحية الجيدة.

2-8 الكسر

تكسر واسع النطاق في لحم السمك يتميز بانقسام أو كسر أو تمزق جزء من الجسم إلى قطعتين أو أكثر في أكثر من 25 في المائة من الأسماك في وحدة العينة.

3-8 الرائحة والنكهة

تأثير وحدة العينة برائحة أو نكهة كريهة مستمرة ومميزة تدل على حدوث تحلل (مثل العفن) أو ترثخ.

4-8 اللون الزهري

أي دليل واضح على وجود بكتيريا حمراء محبة للملوحة على سطح السمكة في أكثر من 25 في المائة من الأسماك في وحدة العينة.

5-8 غلو العفن

أسماك تبلغ مساحة العفن الظاهر عليها أكثر من 25 في المائة من وحدة العينة.

9- قبول الشحنة

تعتبر الشحنة مستوفية للمتطلبات الواردة في هذه المواصفة:

- إذا لم يتجاوز العدد الإجمالي للوحدات المعاية وفقاً للتصنيف الوارد في القسم 8 عدد القبول (ج) لحظة أخذ عينات مناسبة بمستوى جودة مقبول نسبته 6.5 في المائة؛
- إذا لم يقل متوسط الوزن الصافي الخاص بجميع وحدات العينة عن الوزن المعلن عنه بشرط ألا يقل وزن أي حاوية فردية عن 95 في المائة من الوزن المعلن عنه؛
- إذا استوفت الشحنة المتطلبات المتعلقة بالمواد المضافة إلى الأغذية والنظافة والتوصيم الواردة في الأقسام 4 و5 و6.

الملحق ألف

-1 تحديد الحجم

يُحدَّد الحجم بناءً على طول المنتج (سمكة كاملة).

الطول	اختيار الحجم
أقل من 3.5 سم	صغير
3.5 - 6.5 سم	متوسط
أكبر من 6.5 سم	كبير

-2 التصنيف

يُصنِّف كل حجم من الأنسوجة المملحة والمجففة إلى درجتين كما هو موضح أدناه:

الدرجة		الخصائص
باء	ألف	
أقل من 15 في المائة لون غير مميز	أقل من 5 في المائة مائل للأبيض أو الأزرق أو الأصفر (خصائص الأنواع)	الكسر اللون (يجب أن تكون مقارنة اللون بين أنواع السمك نفسها)
خالية من الروائح الكريهة أو الزنخ	خالية من الروائح الكريهة أو الزنخ	الرائحة

ملاحظات

- ¹ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2003. مدونة الممارسات المتعلقة بالأسماك والمنتجات السمية. مدونة ممارسات الدستور الغذائي CXC 52-2003. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ² منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1969. المبادئ العامة لنظام الأغذية. مدونة ممارسات الدستور الغذائي 1969 CXC. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ³ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1997. المبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقاتها في مجال الأغذية. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي 1997 CXG 21-1997. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ⁴ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1985. الموصفة العامة لتوسيم الأغذية المعيبة مسبقاً. موافقة الدستور الغذائي CXS 1-1985. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ⁵ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2021. الموصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة. موافقة الدستور الغذائي CXS 346-2021. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ⁶ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1999. أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى به. موافقة الدستور الغذائي CXS 234-1999. هيئة الدستور الغذائي. روما.