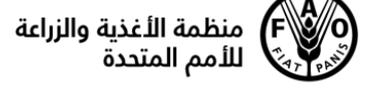


# هيئة الدستور الغذائي



Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

المواصفة الإقليمية لخليط الزعتر

الوثيقة CXS 341R-2020

تم اعتمادها في عام 2020.

## مشروع المواصفة الإقليمية لخليط الزعتر

1-	<b>النطاق</b>
	تحدد هذه المواصفة المتطلبات والخصائص الواجب توافرها في خليط الزعتر (الصعتر، السعتر) المعد للاستهلاك البشري.
-2	<b>الوصف</b>
1-2	<b>التعريف</b>
1-1-2	<b>خليط الزعتر</b>
	هو خليط مكون من الزعتر الخام المجفف والزعتر العريض الأوراق الخام المجفف، على نحو ما هو محدد أدناه، وقشر السماق وبذور السمسم والذي يجوز أن تُضاف إليه مكونات أخرى. ويتم تصنيف خليط الزعتر كما هو مبين في القسم 2-2.
2-1-2	<b>الزعتر الخام المجفف</b>
	مكوّن من أوراق و/أو أزهار النباتات البرية والمزروعة التالية التي يتم تجفيفها ومن ثم تفتيتها يدويًا أو بصورة ميكانيكية من غير أن تكون مسحوقة.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• نوع <i>Origanum spp.</i></li> <li>• نوع <i>Thymbra spp.</i></li> <li>• نوع <i>Thymus spp.</i></li> <li>• نوع <i>Satureja spp.</i></li> </ul>
3-1-2	<b>الزعتر العريض الأوراق الخام المجفف</b>
	يتكون من أوراق و/أو أزهار الزعتر العريض الأوراق البري أو المزروع، أي نوع المردقوس السوري ( <i>Organicum syriacum</i> ) (نسبة 75 في المائة على الأقل) أو يشكل خليطاً (بنسبة 25 في المائة كحد أقصى) من أوراق وأزهار الأصناف التالية، التي يتم تجفيفها ومن ثم تفتيتها يدويًا أو بصورة ميكانيكية من غير أن تكون مسحوقة.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Origanum ehrenbergii</i></li> <li>• <i>Thymbra spicata</i></li> <li>• <i>Coridothymus capitatus</i></li> <li>• <i>Thymus syriacus</i></li> <li>• <i>Satureia thymbra</i></li> </ul>
2-2	<b>التصنيف</b>
	يتم تصنيف خليط الزعتر كالاتي:
1-2-2	<b>خليط الزعتر من "الدرجة الأولى"</b>
	يتكون من نسبة لا تقل عن 40 في المائة من الزعتر العريض الأوراق الخام المخلوط حصرياً ببذور السمسم وقشر السماق، مع إمكانية إضافة الملح بحد أقصى لا يتعدى نسبة 4 في المائة.
2-2-2	<b>خليط الزعتر من "الدرجة الثانية"</b>
	يتكون من نسبة لا تقل عن 30 في المائة من الزعتر الخام أو الزعتر العريض الأوراق الخام المخلوط ببذور السمسم وقشر السماق، مع إمكانية إضافة بذور وجوزيات وبهارات وتوابل وكذلك الملح بحد أقصى لا يتعدى نسبة 4 في المائة.
3-2-2	<b>خليط الزعتر من "الدرجة الثالثة"</b>
	يتكون من نسبة لا تقل عن 15 في المائة من الزعتر العريض الأوراق الخام أو الزعتر الخام المخلوط ببذور السمسم وقشر السماق التي ينبغي أن تضاف بنسبة 5 في المائة على الأقل، مع إمكانية إضافة الملح بحد أقصى نسبته 4 في المائة وحمض الستريك طبقاً لممارسات التصنيع الجيدة.
	وترد المكونات الاختيارية ضمن القسم 2-1-3 ويمكن إضافتها في حال استوفت جميعاً ممارسات التصنيع الجيدة.
-3	<b>التركيبية الأساسية وعوامل الجودة</b>
1-3	<b>التركيبية</b>

**1-1-3 المكونات الأساسية لخليط الزعتر**

الزعتر الخام المجفف كما هو محدد في القسم 2-1-2 والزعتر العريض الأوراق الخام المجفف كما هو محدد في القسم 3-1-2 وقشر السمّاق وبذور السمسم.

**2-1-3 المكونات الاختيارية لخليط الزعتر من الدرجة الثالثة فقط**

- البقول
- الحبوب
- الأعشاب العطرية
- التوابل والبهارات (مثل الكمون)
- أنواع دبس الرمان
- الزيت النباتي
- الجوزيات
- نخالة القمح

**2-3****عوامل الجودة****المتطلبات العامة****1-2-3**

يجب مراعاة الخصائص التالية في خليط الزعتر:

- تكون المكونات المستخدمة في إعداد خليط الزعتر متوافقة مع مواصفات الدستور الغذائي المقابلة لها.
- لا يكون المنتج النهائي في شكل مسحوق لضمان التعرّف على مكوناته الأساسية بالفحص المجهرى (الأوراق والأزهار والقش وما إلى ذلك) أو ضمان أن تكون مرئية بالعين المجردة، لتفادي الغش وإخفاء الشوائب فيه، ولضمان الحفاظ على مستويات أعلى من الزيوت المتطايرة.
- ويجب أن تكون للمنتج نكهة ورائحة خاصة وألا تشوبه أي روائح ونكهات غريبة بما في ذلك الزنخ والعفونة، ولا أي مواد غريبة.
- وينبغي حفظ المنتج في مكان بارد وجاف.

**2-2-3****الخصائص المادية والكيميائية لخليط الزعتر****المتطلبات المادية<sup>1</sup>****1-2-2-3**

يكون خليط الزعتر خاليًا من الحشرات والعناكب الحية ومن أي عفونة ظاهرة وحشرات ميتة أو أجزاء منها وغير ملوثة بمخلفات القوارض والطيور والتعابين. وإضافة إلى ما تقدّم، يمثل خليط الزعتر بالمتطلبات المادية المحددة في الجدول 1.

**الجدول 1: المتطلبات المادية لخليط الزعتر**

الشرط المطلوب	المعيار
2.0	المواد النباتية الدخيلة <sup>1</sup> ، النسبة القصوى % من كسر الكتلة
1.0	المواد الخارجية <sup>2</sup> ، المحتوى، النسبة القصوى % من كسر الكتلة

<sup>1</sup> المواد النباتية المرتبطة بالنبتة التي استخرج منها المنتج - ولكن التي لا يقبل بها كجزء من المنتج النهائي.

<sup>2</sup> أية مادة خارجية غير مقبولة ظاهرة للعيان، وقابلة للكشف، أو مواد لا ترتبط عادة بالمكونات الطبيعية للمنتج؛ مثل العيدان والحجارة والخيش والمعادن وغيرها.

**2-2-2-3 المتطلبات الكيميائية**

<sup>1</sup> قد يتم الاستعانة بالتكبير لأغراض الكشف في بعض الحالات وينبغي الإشارة إلى قوة التكبير في التقرير عن نتائج الاختبار.

## الجدول 2: المتطلبات الكيميائية لخليط الزعتر

الشرط المطلوب			المعيار
الدرجة الثالثة	الدرجة الثانية	الدرجة الأولى	
12.0	12.0	12.0	الرطوبة، النسبة المئوية القصوى % من كسر الكتلة (في الحالة الجافة)
4.0	4.0	4.0	الكمية الإجمالية من ملح الطعام، النسبة المئوية القصوى % من كسر الكتلة (في الحالة الجافة)
1.0	1.0	1.0	الرماد غير القابل للذوبان في الحمض، النسبة المئوية القصوى % من كسر الكتلة

## 4- المواد المضافة إلى الأغذية

لا يسمح باستخدام أي مواد مضافة إلى الأغذية في خليط الزعتر من الدرجتين الأولى والثانية. ويسمح فقط باستخدام المواد المضافة إلى الأغذية التالية في خليط الزعتر من الدرجة الثالثة (الجدول 3).

## الجدول 3: المواد المضافة إلى الأغذية في خليط الزعتر من الدرجة الثالثة

الرقم الدولي	اسم المادة المضافة	المستوى الأقصى
منظمات الحموضة		
330	حمض الستريك	ممارسات التصنيع الجيدة

## 5- الملوثات

1-5 تمتثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للمستويات القصوى المحددة في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

2-5 وتمتثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات المبيدات التي حددها هيئة الدستور الغذائي.

## 6- النظافة العامة

1-6 يوصى بأن تُعدّ المنتجات التي تشملها هذه المواصفة وأن تتم مناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونة الممارسات الصحية الخاصة بالأغذية المتعدنية الرطبة (CXC 75-2015).

2-6 ينبغي للمنتجات أن تمتثل لأية معايير ميكروبيولوجية موضوعة وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).

## 7- التوسيم

يتمّ توسيم المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة وفقاً للمواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (-1 CXS 1985). وتكون أي مطالبات صحية مطابقة للخطوط التوجيهية المتعلقة باستخدام التتويه الصحي والتتويه بالعناصر المغذية (CXG 23-1997) عند الضرورة. وإضافة إلى ذلك، تسري الأحكام المحددة التالية:

## 1-7 اسم المنتج

1-1-7 تطلق على هذا المنتج تسمية "خليط الزعتر".

2-1-7 يشار إلى التصنيف وفقاً للقسم 2-2 إلى جانب اسم المنتج.

## 2-7 توسيم العبوات غير المعدة للبيع بالتجزئة

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، إذ يجب أن ترد على الحاوية. غير أنه يمكن الاستعاضة عن رقم تعريف الشحنة واسم المصنّع أو المعبئ أو الموزع أو المستورد وعنوانهم بعلامة تعريف، شرط أن يكون من السهل التعرف على هذه العلامة بوضوح من خلال المستندات المصاحبة.

8- أساليب التحليل وأخذ العينات<sup>2</sup>

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.