

# 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 بلحم سرطان البحر المعلب

**CXS 90-1981**

تم اعتمادها في عام 1981 وتنقيحها في عام 1995 وتعديلها في الأعوام 2011 و2013 و2016  
و2018 و2024

## تعديلات عام 2024

بناءً على القرارات التي اتخذتها هيئة الدستور الغذائي في دورتها السابعة والأربعين في نوفمبر/نشرين الثاني 2024، أُضيف القسم 6-2 - توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة باستبدال النص بإحالة 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 لحم سرطان البحر المعلّب. ولا تسري على المنتجات المتخصصة التي يشكّل فيها لحم سرطان البحر أقل من 50 في المائة كتلة/كتلة من وزن المحتوى.

## 2- الوصف

### 1-2 تعريف المنتج

يتم تحضير لحم سرطان البحر لوحده أو بجمعه مع لحم الرجل والمخلب والجسم والكتف الخالي من الدرغ القشري، لأي من الأنواع الصالحة للأكل المنتمية إلى رتبة قصيرات الذيل من صنف عشاريات الأرجل وجميع أنواع فصيلة ليتوتيدا (*Lithodidae*).

### 2-2 تعريف العملية

يُعبأ لحم سرطان البحر المعلّب في حاويات محكمة الإغلاق ويجب أن يكون قد خضع لمعالجة تجهيزية كافية لضمان تعقيمه التجاري.

### 3-2 العرض

يجوز عرض المنتج بأي شكل من الأشكال شريطة:

- أن يستوفي جميع متطلبات هذه المواصفة،
- وأن يوصف بشكل كافٍ في بطاقة التوسيم لتجنّب إرباك المستهلكين أو تضليلهم.

## 3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

### 1-3 لحم سرطان البحر

يُحضّر لحم سرطان البحر المعلّب من سرطانات بحر سليمة من الأنواع المحددة في القسم 2-1 تكون على قيد الحياة قبل الشروع في عملية تجهيزها وتكون ذات جودة مناسبة للاستهلاك البشري.

### 2-3 المكونات الأخرى

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

### 3-3 المنتج النهائي

يجب على المنتجات أن تستوفي متطلبات هذه المواصفة عندما تمتثل الشحنات التي يتم فحصها وفقاً للقسم 9 للأحكام المنصوص عليها في القسم 8. وتُفحص المنتجات باستخدام الأساليب المنصوص عليها في القسم 7.

#### 4- المواد المضافة إلى الأغذية

في الأغذية الممتثلة لهذه المواصفة، يُقبل باستخدام المواد المنظمة للحموضة وعوامل العزل المستخدمة وفقاً للجدولين 1 و2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995)<sup>1</sup> في فئة الأغذية 09-4 (محفوظة بالكامل، بما في ذلك الأسماك والمنتجات السمكية المعلبة أو المخمّرة، بما فيها الرخويات والقشريات وشوكيات الجلد) و فقط بعضاً من المواد المنظمة للحموضة ومقويات النكهة الواردة في الجدول 3 كما هو مبين في الجدول 3 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية.

#### 5- النظافة

يوصى بتحضير المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)<sup>2</sup> ومدونة الممارسات المتعلقة بالأسماك ومنتجات الأسماك (CXC 52-2003)<sup>3</sup> ومدونة الممارسات الصحية للأغذية المعلبة منخفضة الحموضة وللأغذية المعلبة منخفضة الحموضة المحمضة (CXC 23-1979)<sup>4</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>5</sup>.

#### 6- التوسيم

بالإضافة إلى المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعلبة مسبقاً (CXS 1-1985)<sup>6</sup>، تنطبق الأحكام المحددة التالية:

#### 1-6 اسم الغذاء

يطلق على المنتج اسم "سرطان البحر" أو "لحم سرطان البحر".

وبالإضافة إلى ذلك، تتضمن بطاقة التوسيم مصطلحات وصفية أخرى تحول دون إرباك المستهلكين أو تضليلهم.

#### 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>7</sup>.

#### 7- أخذ العينات والفحص والتحليل

#### 1-7 أخذ العينات

- تؤخذ العينات من الشحنات لفحص المنتج النهائي على النحو المنصوص عليه في القسم 3-3 وفقاً لخطة أخذ عينات مناسبة بمستوى جودة مقبول (AQL) نسبته 6.5 في المائة.
- وتؤخذ العينات من الشحنات لفحص الوزن الصافي والوزن الخالي من السوائل، حسب الاقتضاء، وفقاً لخطة أخذ عينات مناسبة 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 للإجراءات المنصوص عليها في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999)<sup>8</sup>، والخطوط التوجيهية المتعلقة بعمليات إنجاز التقييم الحسي للأسماك والمحاريات في المختبرات (CXG 31-1999)<sup>9</sup>.

### 3-7 التحليل

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

### 8- تعريف الوحدات المعابة

تعتبر وحدة عينة مُعابة عندما لا تستوفي أيًا من الخصائص المعرفة أدناه.

#### 1-8 المواد الغريبة

وجود أي مادة في وحدة العينة، غير مستخلصة من لحم سرطان البحر، ولا تشكّل خطرًا 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/ النكهة

تأثر وحدة العينة برائحة أو نكهة كريهة مستمرة ومميزة بما يدلّ على حدوث تحلّل أو ترنخ.

#### 3-8 القوام

- وجود لحم طري للغاية وغير معهود في الأنواع المعروضة للطرح في الأسواق،
- أو وجود لحم قاسٍ للغاية وغير معهود في الأنواع المعروضة للطرح في الأسواق.

#### 4-8 تغيير اللون

تغير لون وحدة عينة ممّا يدل على التحلّل أو الترنخ أو ظهور لون أزرق أو بني أو أسود في أكثر من 5 في المائة حسب وزن المحتويات الخالية من السوائل، أو وجود لخطات كبريتية سوداء تتجاوز 5 في المائة حسب وزن المحتوى الخالي من السوائل.

#### 5-8 المواد المرفوضة

وحدة عينة تحتوي على بلورات ستروفيت - بلورات الستروفيت التي يزيد طولها عن 5 مم.

## 9- قبول الشحنة

تعتبر الشحنة مستوفية للمتطلبات الواردة في هذه المواصفة:

- إذا لم يتجاوز العدد الإجمالي للوحدات المعابة، وفقاً للتصنيف الوارد في القسم 8، عدد القبول (ج) لخطة أخذ عينات مناسبة بمستوى جودة مقبول نسبته 6.5. في المائة؛
- وإذا لم يتجاوز العدد الإجمالي لوحدات العينات التي لا تستوفي متطلبات أشكال العرض الواردة في القسم 2-3، عدد القبول (ج) لخطة أخذ عينات مناسبة بمستوى جودة مقبول نسبته 6.5. في المائة؛
- وإذا لم يقل متوسط الوزن الصافي ومتوسط 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 الأغذية والنظافة والتوسيم الواردة في الأقسام 4 و5 و6.

## ملاحظات

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