

CODEX ALIMENTARIUS A

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



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

المواصفة الخاصة بكافيار سمك الحفش

CXS 291 – 2010

تم اعتمادها في عام 2010. وتم تعديلها في عامي 2013 و2018.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على كافيار سمك الحفش المتاح على شكل حُبيبات من فصيلة Acipenseridae.

2- الوصف

1-2 التعاريف

تُستخدم في هذه المواصفة التعاريف التالية:

بيض السمك: هو البيض غير المبيض الذي تم فصله عن النسيج الرابط للمبيض. ويجوز استخدام البيض المبيض لأسمك الحفش المستزرعة.

الكافيار: هو منتج مكوّن من بيض أسماك فصيلة الحفشيات (*Acipenseridae*) عبر معالجتها بملح الطعام.

2-2 تعريف المنتج

يتمّ إعداد المنتج من بيض أسماك فصيلة الحفش (من 4 أنواع هي: *Pseudoscaphirhynchus* و *Huso* و *Acipenser* و *Scaphirhynchus*)، وأنواعها المحيطة). ويتساوى البيض تقريباً من ناحية الحجم كما من ناحية اللون الذي يميز كل من الأنواع المستخدمة. وقد يتراوح اللون بين الرمادي الفاتح والأسود، أو بين الأصفر الفاتح والرمادي المائل إلى الاصفرار. وتعتبر الألوان المائلة إلى البني أو إلى الأخضر مقبولةً. ويُصنع هذا المنتج بإضافة الملح إليه وهو مخصص للاستهلاك البشري المباشر. ويوازي محتوى المنتج من الملح 3 غرامات/100 غرام أو أكثر، أو 5 غرامات/100 غرام كحد أقصى في المنتج النهائي.

3-2 تحديد طريقة التجهيز

1-3-2 يخضع المنتج، عقب عملية الإعداد التمهيدي المناسبة للكافيار، للمعالجة أو للظروف الكفيلة بالحؤول دون نمو كائنات حية دقيقة ممرضة مكوّنة وغير مكوّنة للبوغ، ويتعين امتثاله للشروط المنصوص عليها في ما يلي. ويُجمع البيض المبيض بعد حفز الإباضة لدى الإناث بواسطة الهرمونات. ويُعالج البيض بالشكل المناسب لإزالة الطبقة اللاصقة ولتقسية القشرة. وإذا استخدمت الهرمونات لإنتاج البيض المبيض، يجب أن توافق السلطات المختصة على استخدامها.

ويتم إعداد المنتج عبر تمليح بيض السمك بواسطة ملح الطعام. وخلال مراحل التوضيب والتخزين والبيع بالتجزئة، ينبغي أن تتراوح حرارة المنتج بين +2 و+4 درجات مئوية. أما في حالة التجارة بالجملة، بما يشمل التخزين والنقل، فتتراوح درجات الحرارة بين صفر و4 درجات مئوية تحت الصفر. ولا يُسمح بتجميد الكافيار أو بتخزينه مجمّداً إلا إذا كان بالوسع الحؤول دون تدهور جودته.

وينبغي تعبئة المنتج في:

- حاويات معدنية مصقولة من الداخل بواسطة ورنيش أو مينا ثابتة صالحة للأغذية؛
- وحاويات زجاجية؛
- وغيرها من حاويات الأطعمة.

2-3-2 ويجوز إعادة تعبئة المنتج من حاويات أكبر إلى حاويات أصغر حجمًا ضمن ظروف مضبوطة كفيلة بالمحافظة على نوعية المنتج وسلامته. ولا يجوز الخلط بين الكافيار الذي يعود إلى أنواع مختلفة من سمك الحفش أو إلى دفعات مختلفة منه.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 المواد الخام

ينبغي إعداد الكافيار من البيض المستخرج من أسماك الحفش السليمة والصحية المنتمية إلى الأنواع البيولوجية للفصائل الموصوفة في القسم 2-2، على أن تسمح جودتها ببيعها طازجة لغايات الاستهلاك البشري.

2-3 الملح

ينبغي أن يكون الملح المستخدم ذو جودة غذائية وأن يستوفي جميع مواصفات الدستور الغذائي السارية.

3-3 المنتج النهائي

يجب أن يستجيب هذا المنتج لمتطلبات هذه المواصفة عندما تتقيد الشحنة التي تم فحصها وفقاً لمتطلبات القسم 10، بالأحكام الواردة في القسم 9.

وينبغي فحص المنتج بالطرق الواردة في القسم 8.

4- المواد المضافة إلى الأغذية

يُقبل باستخدام منظمات الحموضة ومضادات الأكسدة والمواد الحافظة المستخدمة في الجدول 3 في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995)، في الأغذية الممتثلة لهذه المواصفة.

5- الملوثات

1-5 تمثل المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للحدود القصوى المنصوص عليها في مواصفة الدستور الغذائي العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995)، وللحدود القصوى لمستوى مخلفات المبيدات والعقاقير البيطرية التي حددتها هيئة الدستور الغذائي. وبالإضافة إلى ما تقدم، تسري الأحكام المحددة التالية:

2-5 في ما يخص الكافيار من البيض المباش، فإن معالجة الأسماك (مثلاً بالهرمونات) وما يترتب على ذلك من مستويات

للمخلفات في المنتج النهائي، يجب أن تمثل للأحكام ذات الصلة في القسم الفرعي 6-3-2 الخاص بالعقاقير البيطرية لمداينة الممارسات بشأن الأسماك والمنتجات السمكية (CXC 52-2003)، القسم 6 - تربية الأحياء المائية)، ولا سيما في ما يخص الامتثال للحد الأقصى لمستوى المخلفات ووقت السحب.

6- الشروط الصحية

- 1-6 يوصى بأن يتم إعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لسلامة الأغذية (CXC 1-1969)، وغير ذلك من ومدونات ممارسات الدستور الغذائي ذات الصلة.
- 2-6 وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).
- 3-6 لا ينبغي أن يحتوي المنتج على أي مواد أخرى بكميات يمكن لها أن تشكل خطراً على الصحة وفقاً للمواصفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي.
- 4-6 وينبغي أن يكون المنتج النهائي خالياً من أي مادة غريبة تهدد الصحة البشرية.

7- التوسيم

بالإضافة إلى الأحكام الواردة في المواصفة العامة للدستور الغذائي لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، تسري الأحكام المحددة التالية:

1-7 اسم المنتج الغذائي

- 1-1-7 بالنسبة إلى فصيلة الحفشيات (*Acipenseridae*)، يُطلق على المنتج الغذائي اسم "كافيار"، أو "كافيار" مقترناً بالاسم الشائع لنوع السمكة (أي بيلوغا لنوع *Huso huso* وأوسيترا لنوع *Acipenser guldenstaedtii* و *Acipenser persicus* وسفروغا لنوع *Acipenser stellatus*) بما يتماشى مع القوانين والأعراف المرعية في البلد الذي يباع فيه المنتج، وبطريقة لا تضلل المستهلك.
- 2-1-7 بالنسبة إلى أسماك الحفش التي ليست لها أسماء شائعة، يمكن أن يضاف إلى الاسم الرمز التعريفي للنوع أو اسمه العلمي كما يرد في الملحق ألف.
- 3-1-7 بالنسبة إلى الأنواع الهجينة، ينبغي اقتران اسمها الشائع بصفة "هجين"، ويجوز ذكر نوع الحفش الرئيسي الذي تنتمي إليه، بحسب الملحق ألف.
- 4-1-7 بالنسبة إلى الكافيار من البيض المبيض، تُطلق على المنتج تسمية "كافيار من بيض مبيض". وينبغي إعداد بطاقة التوسيم بطريقة تحول دون إمكانية تضليل المستهلك في ما يخص طبيعة المنتج.

- 2-7 التعليمات الخاصة بالتخزين**
- ينبغي لبطاقة توسيم المنتج أن تشير إلى وجوب تخزين المنتج في الظروف المناسبة من حيث الزمان/الحرارة.
- 3-7 إعادة التعبئة**
- في حال إعادة تعبئة المنتج، ينبغي تحديد رمز تسجيل مُرفق التعبئة.
- 4-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة**
- ينبغي توسيم كل حاوية أولية من خلال وضع أرقام الشحنة والنوع.
- وتوضع المعلومات الواردة أعلاه إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، باستثناء اسم المنتج وعلامة تعريف الشحنة واسم المصنِّع أو المعبئ وعنوانهما على الحاوية، إضافة إلى التعليمات الخاصة بالتخزين، التي يجب أن تظهر دائماً على الحاوية. ولكن يمكن الاستعاضة عن علامة تعريف الشحنة واسم المصنِّع أو المعبئ وعنوانهما بعلامة تعريف شرط أن يتم التعرف عليها بوضوح في المستندات المصاحبة.
- 8- أخذ العينات والمعاينة والتحليل**
- 1-8 أخذ العينات**
- 1-1-8** تؤخذ العينات من الشحنات لغرض معاينة المنتج وفقاً للخطوط التوجيهية العامة لأخذ العينات (CXG 50-2004). وتكون وحدة العينة هي الحاوية الأولية.
- 2-1-8** تؤخذ العينات من الشحنات لمعاينة الوزن الصافي وفقاً لخطة ملائمة لأخذ العينات تستجيب للمعايير التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي.
- 3-1-8** تؤخذ العينات من الشحنات لغرض كشف الكائنات الحية الدقيقة الممرضة والطفيليات وفقاً لمبادئ وضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية الخاصة بالأغذية (CXG 21-1997).
- 2-8 المعاينة الحسية**
- ينبغي تقييم العينات المأخوذة للمعاينة الحسية والمادية/الكيميائية من قبل أشخاص مدربين على هذا النوع من المعاينات ووفقاً للخطوط التوجيهية للتقييم الحسي للسمك والمحاريات في المختبرات (CXG 31-1999).
- 3-8 تحديد الوزن الصافي**
- يُحدَّد الوزن الصافي (باستثناء مواد التعبئة) لكل وحدة عينات من شحنة العينة. عبر خصم وزن الحاوية الفارغة من الوزن الإجمالي.

- 4-8 **تحديد محتوى الملح**
يُحدّد محتوى الملح وفقاً للطريقة الواردة في مواصفة السمك المملّح والسمك المملّح المجفف من نوع الغادسيات (CXS 167-1989).
- 9- **تحديد الوحدات المعيبة**
تعتبر وحدة العيّنة معيبة عندما تظهر فيها أي من الخصائص التي يحددها القسمان 9-1 و 9-4.
- 1-9 **المواد الغريبة**
إنّ وجود أي مواد في وحدة العينة غير مشتقة من بيض الحفش لا تشكل أي خطر على صحة الإنسان ويمكن التعرف إليها من دون الحاجة إلى عدسة تكبير، أو تكون موجودة بمستوى تحدده أي من الأساليب، بما فيها عدسة التكبير التي تبيّن عدم الامتثال لممارسات الإصحاح والتصنيع الجيدة.
- 2-9 **الرائحة والنكهة**
هو المنتج الذي تظهر عليه روائح أو نكهات كريهة مختلفة مميزة ومستمرّة تشير إلى تحلله أو أكسدته أو وجود طعم العلف فيه (مثل الأسماك المستزرعة) أو ملوث من جراء مواد غريبة (مثل زيت الوقود).
- 3-9 **القوام والحالة**
 - وجود غلاف صلب من حبوب الكافيار التي يصعب مضغها أو التي تتسم بقرقتها.
 - تشقق الأغشية الخارجية لدى محاولة الفصل بين الحبوب.
 - وجود بيض مكسور أو سائل.
- 4-9 **المواد المستهجنة**
وجود بقايا من الأغشية و/أو إفرازات دهنية في الكافيار الجاهز.
- 9- **قبول الشحنات**
تُعتبر الشحنة مستوفية لشروط هذه المواصفة عندما:
- 1- لا يتجاوز العدد الاجمالي للعيوب كما هي مصنفة في القسم 9 العدد المقبول في خطة أخذ العينات المناسبة الواردة في الخطوط التوجيهية العامة بشأن أخذ العينات (CXG 50-2004).
 - 2- لا يقل متوسط الوزن الصافي لوحدة العينات كافة عن الوزن المعلن، على ألا يقلّ وزن أي عبوة فردية عن 95 في المائة من الوزن المعلن عنه.

3- تستوفى المتطلبات الخاصة بالمواد المضافة إلى الأغذية والملوثات والنظافة والتوسيم المذكورة في الأقسام 4 و 5 و 6 و 7.

الملحق ألف

الجدول 1 - رموز تعريف أنواع الحفش

الرمز	تسمية أسماك الحفش - الأسماء العلمية
HUS	<i>Huso huso</i> (بيلوغا)
DAU	<i>Huso dauricus</i> (كالوغا)
NAC	<i>Acipenser naccari</i>
TRA	<i>Acipenser transmontanus</i> (الحفش الأبيض)
SCH	<i>Acipenser schrenkii</i>
STU	<i>Acipenser sturio</i>
BAI	<i>Acipenser baerii baikalensis</i>
SIN	<i>Acipenser sinensis</i>
DAB	<i>Acipenser dabryanus</i>
PER	<i>Acipenser persicus</i> (أوسيترا أو الحفش الفارسي)
BVI	<i>Acipenser brevirostrum</i>
FUL	<i>Acipenser fulvescens</i>
OXY	<i>Acipenser oxyrhynchus</i>
DES	<i>Acipenser oxyrhynchus desotoi</i>
GUE	<i>Acipenser gueldenstaedtii</i>
MED	<i>Acipenser medirostris</i>
BAE	<i>Acipenser baerii</i>
MIK	<i>Acipenser micadoi</i>
STE	<i>Acipenser stellatus</i> (سفروغا)
RUT	<i>Acipenser ruthenus</i>
NUD	<i>Acipenser nudiventris</i>
<u>FED</u>	<i>Pseudoscaphirhynchus fedtschenkoi</i>
<u>HER</u>	<i>Pseudoscaphirhynchus hermanni</i>
<u>KAU</u>	<i>Pseudoscaphirhynchus kaufmanni</i>
<u>PLA</u>	<i>Scaphirhynchus platorhynchus</i>
<u>ALB</u>	<i>Scaphirhynchus albus suttkusi</i>
<u>SUS</u>	<i>Scaphirhynchus suttkus</i>
<u>YYY x XXX</u>	المجائن: رمز أنواع الإناث X رمز أنواع الذكور