

# 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 بمشتقات الألبان الدسمة القابلة للدهن

**CXS 253-2006**

تم اعتمادها في عام 2006. وتمّ تعديلها في الأعوام 2008 و2010 و2018 و2022 و2023.

### تعديل عام 2022

أجري هذا التعديل على نصّ المواصفة بناءً على القرارات التي اتخذتها هيئة الدستور الغذائي في دورتها الخامسة والأربعين في ديسمبر/كانون الأول 2022.

الصفحة	المكان	النص في النسخة السابقة	نصّ النسخة المنقحة
6	القسم 7-3 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة	ينبغي للمعلومات التي ينص عليها القسم 7 من هذه المواصفة والفقرات 4-1 إلى 4-8 من المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة -1 CXS (1985)، ولتعليمات التخزين، عند مقتضى الحال، أن تُذكر إما على الحاوية وإما في المستندات المصاحبة، على أن يظهر اسم المنتج ورمز تعريف الشحنة، واسم وعنوان المصنّع أو المعبئ، على الحاوية. غير أنه يمكن الاستعاضة عن رمز تعريف الشحنة، واسم المصنّع أو المعبئ وعنوانهما بعلامة تعريف شرط قابلية التعرف على هذه العلامة بوضوح في المستندات المصاحبة.	ينبغي لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة أن يتماشى مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXs 346-2021).

### تعديلات عام 2023

بناءً على القرارات التي اتخذتها هيئة الدستور الغذائي خلال دورتها السادسة والأربعين في ديسمبر/كانون الأول 2023، تم تعديل الأحكام المتعلقة بالمواد المضافة إلى الأغذية في هذه المواصفة وتم إدراجها في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXs 192-1995)<sup>1</sup> تماشيًا مع عملية مواءمة جميع الأحكام المتعلقة بالمواد المضافة إلى الأغذية في المواصفة العامة.

**1- النطاق**

تسري هذه المواصفة على مشتقات الألبان الدسمة القابلة للدهن التي يُرْمَع استخدامها كمنتجات قابلة للدهن لغاية الاستهلاك المباشر أو لإخضاعها لمزيد من التجهيز، بالتماشي مع القسم 2 من هذه المواصفة.

**2- الوصف**

إن مشتقات الألبان الدسمة القابلة للدهن عبارة عن منتجات مشتقة من الحليب وغنية نسبياً بالدهون، وتكون على شكل مستحلب قابل للدهن، من قبيل دهون ماء الحليب عامةً التي تحافظ على صلابتها على حرارة 20 درجة مئوية.

**3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة****1-3 المواد الخام**

– الحليب و/أو المنتجات المستخرجة من الحليب.

يجوز أن تكون المواد الخام، بما فيها دهون الحليب، قد خضعت لأي نوع من عمليات التجهيز الملائمة (مثل التعديلات المادية بما في ذلك التجزئة) قبل استخدامها.

**2-3 المكونات المسموح بها**

تجوز إضافة المواد التالية:

- النكهات والمنكّهات؛
- المواد الآمنة والمناسبة للمساعدة في عملية التجهيز؛
- وحيثما يُسمح بذلك، وبالتماشي مع المبادئ العامة لإضافة العناصر الغذائية الأساسية للأغذية (-9 CXG 1987)<sup>2</sup>، ينبغي تحديد المستويات القصوى والدنيا للفيتامينين ألف و دال والمغذيات الأخرى، حين ينطبق ذلك، بموجب التشريعات الوطنية وفقاً لاحتياجات فرادى البلدان، بما يشمل حظر استخدام مغذيات معينة، عند الاقتضى؛
- وكلوريد الصوديوم وكلوريد البوتاسيوم كبديلين عن الملح؛
- والسكريات (أية مادة محلية من الكربوهيدرات)؛
- والإنولين والمالتودكستريينات (ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة)؛
- والبدائيات المستزرعة من حمض اللاكتيك غير الضار و/أو الجراثيم المنتجة للنكهة؛
- والمياه؛
- والجيلاتين وأنواع النشاء (ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة). ويمكن استخدام تلك المواد بالصفة نفسها كمتخّنات، شريطة أن تضاف فقط بالكميات اللازمة من الناحية الوظيفية، وبحسب ما تعينه الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة، مع مراعاة أي استخدام للمتخّنات الواردة في القسم 4.

## 3-3 التركيبية

ينبغي محتوى دهون الحليب ألا يقل عن 10 في المائة وألا يفوق 80 في المائة (كتلة/كتلة) وينبغي أن يمثل ثلثي المادة الحافظة على الأقل.

وتخضع التعديلات في تركيبة مشتقات الألبان الدسمة القابلة للدهن إلى القيود المنصوص عليها في شروط القسم 3-3-4 من المواصفات العامة للدستور الغذائي لاستخدام مصطلحات منتجات الألبان (CXs 206-1999).<sup>3</sup>

## -4 المواد المضافة إلى الأغذية

لا يجوز استخدام سوى الفئات الوظيفية للمواد المضافة إلى الأغذية المشار إليها على أنها مبررة من الناحية التكنولوجية في الجدول أدناه، لفئات المنتج المحددة.

يجوز استخدام منظمات الحموضة والعوامل المضادة للرغوة ومضادات الأكسدة والألوان والمستحلبات والمواد الحافظة وال مثبتات وال مثبتات المستخدمة وفقاً للجدولين 1 و 2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (-CXs 192-1995)<sup>1</sup> في فئة الأغذية 02-2-2 (الدهون القابلة للدهن ومشتقات الألبان الدسمة القابلة للدهن والدهون المخلوطة القابلة للدهن) وأنواع معينة فقط من منظمات الحموضة والمستحلبات والمواد المحسنة للنكهة وال مثبتات وال مثبتات وفقاً للجدول 3 في المنتجات الغذائية التي تمثل هذه المواصفة.

حدود الاستخدام المبرر في مشتقات الألبان الدسمة القابلة للدهن:		الفئة الوظيفية للمادة المضافة إلى الأغذية
محتوى دهون الحليب يبلغ 70 في المائة أو أكثر	محتوى دهون الحليب يقل عن 70 في المائة <sup>(1)</sup>	
X	X	منظمات الحموضة
X	X	العوامل المضادة للرغوة
X	X	مضادات الأكسدة
X	X	الألوان
-	X	المستحلبات
-	X	المواد المحسنة للنكهة
X	X	المواد الحافظة
X	X	المواد الطاردة
-	X	ال مثبتات
-	X	ال مثبتات

<sup>(1)</sup> إن تطبيق الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة في استخدام عوامل الاستحلاب وال مثبتات وال مثبتات ومواد تحسين النكهة يأخذ في الاعتبار أن الكمية اللازمة لتحقيق الوظيفة التكنولوجية في المنتج، تتضاءل مع ارتفاع محتوى الدهون، وتتناشى مع بلوغ محتوى الدهون حوالي 70 في المائة.

X إن استخدام مواد مضافة تنتمي إلى هذه الفئة له ما يبرره من الناحية التكنولوجية.

- إن استخدام مواد مضافة تنتمي إلى هذه الفئة ليس له ما يبرره من الناحية التكنولوجية.

**5- الملوثات**

تمثل المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للمستويات القصوى للملوثات المحددة لهذا المنتج في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (193-CXS-1995).<sup>4</sup>

ويتمثل الحليب المستخدم في صناعة المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للمستويات القصوى المتعلقة بالملوثات والسموم الخاصة بالحليب، التي تنص عليها المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (193-CXS-1995)،<sup>4</sup> وللحدود القصوى للمخلفات الخاصة بمخلفات العقاقير البيطرية ومبيدات الآفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي بالنسبة إلى الحليب.

**6- النظافة**

يوصى بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)<sup>5</sup> ومدونة ممارسات النظافة الخاصة بالحليب ومنتجات الحليب (CXC 57-2004)<sup>6</sup> وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات الأخرى. وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية للأغذية وتطبيقها (CXG 21-1997).<sup>7</sup>

**7- التوسيم**

بالإضافة إلى أحكام المواصفة العامة للدستور الغذائي لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)<sup>8</sup> والمواصفة العامة للدستور الغذائي لاستخدام مصطلحات منتجات الألبان (CXS 206-1999)،<sup>3</sup> تسري الأحكام المحددة التالية:

**1-7 اسم المنتج الغذائي**

**1-1-7** يسمى هذا المنتج الغذائي "مشتقات الألبان الدسمة القابلة للدهن". ويجوز استخدام تسميات أخرى في حال سمحت بها التشريعات الوطنية في البلد الذي يباع فيه المنتج بالتجزئة.

**2-1-7** يجوز توسيم مشتقات الألبان الدسمة القابلة للدهن القليلة الدسم على أنها "قليلة الدسم" بالتماشي مع الخطوط التوجيهية المتعلقة باستخدام التنويه الصحي والتنويه بالعناصر المغذية (CXG 23-1997).<sup>9</sup>

**3-1-7** ينبغي لتسميات المنتج والعبارات الوصفية المقترنة به أن تترجم إلى لغات أخرى بطريقة غير مضللة، وليس حرفياً بالضرورة، وأن تكون مقبولة في البلد الذي يباع فيه المنتج بالتجزئة.

**4-1-7** يجوز توسيم مشتقات الألبان الدسمة القابلة للدهن بشكل يبيّن ما إذا كانت مملحة أم خالية من الملح، بموجب التشريعات الوطنية.

**5-1-7** على مشتقات الألبان الدسمة القابلة للدهن المحلاة أن توسم بشكل يبيّن أنها قد خضعت للتحلية.

## 2-7 بيان محتوى الدهون

ينبغي بيان محتوى الدهون في الحليب بطريقة مقبولة في البلد الذي سيباع فيه المنتج بالتجزئة، إما (1) كنسبة مئوية من الكتلة وإما (2) بعدد الغرامات في كل حصة استهلاك، بحسب ما هو محدد في بطاقة التوسيم شرط ذكر عدد الحصص.

## 3-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي أن يكون توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة متوافقاً مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXs 346-2021).<sup>10</sup>

## 8- أساليب أخذ العينات والتحليل

للتحقق من الامتثال لهذه المواصفة، يجب استخدام طرق التحليل وأخذ العينات المنصوص عليها في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXs 234-1999)<sup>11</sup> والمتعلقة بأحكام هذه المواصفة.

## الملاحظات

- 1 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. المواصفة العامة الخاصة بالمواد المضافة إلى الأغذية. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXs 192-1995. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 2 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1987. المبادئ العامة لإضافة العناصر الغذائية الأساسية للأغذية. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي رقم CXG 9-1987. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 3 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1999. المواصفة العامة لاستخدام مصطلحات منتجات الألبان. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXs 206-1999. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 4 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. المواصفة العامة للملوثات والسّموم في الأغذية والأعلاف. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXs 193-1995. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 5 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1969. المبادئ العامة لنظافة الأغذية. مدونة سلوك الدستور الغذائي رقم CXc 1-1969. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 6 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2004. مدونة السلوك بشأن نظافة الألبان ومنتجات الألبان. مدونة سلوك الدستور الغذائي رقم CXc 57-2004. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 7 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1997. المبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي رقم CXG 21-1997. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 8 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1985. المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXs 1-1985. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 9 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1997. الخطوط التوجيهية المتعلقة باستخدام التنويه الصحي والتنويه بالعناصر المغذية. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي رقم CXG 23-1997. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 10 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2021. المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXs 346-2021. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 11 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1999. أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXs 234-1999. هيئة الدستور الغذائي. روما.