

# C O D E X A L I M E N T A R I U S A

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة  
للأمم المتحدة



منظمة  
الصحة العالمية



E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

المواصفة الخاصة بالحليب المكثف المحلى

**CXS 282-1971**

تم اعتمادها في عام 1971. وتم تنقيحها في عام 1999. وتم تعديلها في الأعوام 2010 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 المعدّلة
6	القسم 5-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة	ينبغي ذكر المعلومات المحددة في القسم 7 من هذه المواصفة والفقرات 1-4 إلى 4-8 من المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، وإذا دعت الحاجة، التعليمات الخاصة بالتخزين، إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، على أن يتم ذكر اسم المنتج وعلامة تعريف الشحنة واسم المصنّع أو المعبئ وعنوانهما على الحاوية. ولكن، يمكن الاستعاضة عن علامة الشحنة، واسم المصنّع أو المعبئ وعنوانهما بعلامة تعريف شرط أن يتم التعرف عليها 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 موازنة جميع الأحكام المتعلقة بالمواد المضافة إلى الأغذية في المواصفة العامة.

**1- النطاق**

تسري هذه المواصفة على الحليب المكثف المحلى المعد للاستهلاك المباشر أو لمزيد من التجهيز، وفقاً للوصف الوارد في القسم 2 من هذه المواصفة.

**2- الوصف**

الحليب المكثف المحلى هو منتج مشتق من الحليب يتم الحصول عليه عن طريق إزالة جزء من المياه الموجودة في الحليب وإضافة السكر أو من خلال أية عملية أخرى تتيح الحصول على منتج يتسم بالتركيبية والخصائص نفسها. ويجوز تعديل محتوى الدهون و/أو البروتينات في الحليب فقط من أجل الامتثال للمتطلبات المنصوص عليها في القسم 3 من هذه المواصفة، وذلك من خلال إضافة و/أو إزالة عناصر من مكونات الحليب بطريقة لا تغير نسبة البروتينات في مصلى الحليب إلى نسبة الكازين في الحليب الذي تم تعديله.

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

الحليب وأنواع الحليب المجفف<sup>(1)</sup> والقشدة وأنواع القشدة المجففة<sup>(2)</sup> ومنتجات دهون الحليب.<sup>(3)</sup>

ويُسمح باستخدام منتجات الحليب التالية لأغراض تعديل البروتينات:

- مرّكز الحليب: مرّكز الحليب هو المنتج الذي يتم الحصول عليه من خلال تكثيف بروتينات الحليب بواسطة الترشيح البالغ الدقة للحليب أو الحليب المنزوع الدسم جزئياً أو الحليب المنزوع الدسم؛
- وراشح الحليب: راشح الحليب هو المنتج الذي يتم الحصول عليه من خلال إزالة بروتينات الحليب ودهون الحليب من الحليب والحليب المنزوع الدسم جزئياً أو الحليب المنزوع الدسم بواسطة الترشيح البالغ الدقة؛
- واللاكتوز.<sup>(4)</sup>

**2-3 المكونات المسموح بها**

- مياه الشرب؛
- السكر؛
- كلوريد الصوديوم.

(1) انظر المواصفة الخاصة بالسكريات (CXS 212-1999).

(2) انظر الحاشية أعلاه.

(3) انظر الحاشية أعلاه.

(4) انظر الحاشية أعلاه.

يعدّ السكر بالإجمال في هذا المنتج على شكل السكر، ولكن يجوز استخدام مزيج من السكر وسائر أنواع السكريات، بما يتوافق مع ممارسات التصنيع الجيدة.

### 3-3 التركيبة

#### الحليب المكثف المحلى

8 في المائة كتلة/كتلة	الحد الأدنى من دسم الحليب
28 في المائة كتلة/كتلة	الحد الأدنى من جوامد الحليب <sup>(1)</sup>
34 في المائة كتلة/كتلة	الحد الأدنى من بروتينات الحليب في جوامد الحليب غير الدسمة <sup>(1)</sup>

#### الحليب المنزوع الدسم المكثف المحلى

1 في المائة كتلة/كتلة	الحد الأقصى من دسم الحليب
24 في المائة كتلة/كتلة	الحد الأدنى من جوامد الحليب <sup>(1)</sup>
34 في المائة كتلة/كتلة	الحد الأدنى من بروتينات الحليب في جوامد الحليب غير الدسمة <sup>(1)</sup>

#### الحليب المكثف المحلى والمنزوع الدسم جزئياً

أكثر من 1 في المائة وأقل من 8 في المائة كتلة/كتلة	دسم الحليب
20 في المائة كتلة/كتلة	الحد الأدنى من جوامد الحليب غير الدسمة <sup>(1)</sup>
24 في المائة كتلة/كتلة	الحد الأدنى من جوامد الحليب <sup>(1)</sup>
34 في المائة كتلة/كتلة	الحد الأدنى من بروتينات الحليب في جوامد الحليب غير الدسمة <sup>(1)</sup>

#### الحليب العالي الدسم المكثف المحلى

16 في المائة كتلة/كتلة	الحد الأدنى من دسم الحليب
14 في المائة كتلة/كتلة	الحد الأدنى من جوامد الحليب غير الدسمة <sup>(1)</sup>
34 في المائة كتلة/كتلة	الحد الأدنى من بروتينات الحليب في جوامد الحليب غير الدسمة <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> يشمل محتوى جوامد الحليب وجوامد الحليب غير الدسمة المياه الناجمة عن تبلور اللاكتوز.

وبالنسبة إلى جميع أنواع الحليب المكثف المحلى، تكون كمية السكر مقيّدة وفقاً لممارسات التصنيع الجيدة بحيث يضمن الحد الأدنى من السكر جودة المنتج، بينما يشكل الحد الأقصى النسبة التي يتم عند تجاوزها تبلور السكر.

### 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 المستخدمة وفقاً للجدولين 1 و 2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXs 192-1995)<sup>1</sup> في فئة الأغذية 01-3-1 (الحليب المكثف [السادة]) وأنواع معينة فقط من منظمات الحموضة والمستحلبات وعوامل التصلب والمثبتات والمتخينات وفقاً للجدول 3 في المنتجات الغذائية التي تمثل هذه المواصفة.

الفئة الوظيفية للمادة المضافة إلى الأغذية	الاستخدام المبرر في الحليب المكثف المحلى
منظمات الحموضة	X
المستحلبات	X
عوامل التصلب	X
المثبتات	X
المتخينات	X

X إن استخدام مواد مضافة تنتمي إلى هذه الفئة 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 (CXs 193-1995)<sup>2</sup>.

وينبغي للحليب المستخدم في تصنيع المنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن يمثل للمستويات القصوى للملوثات والسموم المحددة للحليب في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXs 193-1995)<sup>2</sup> وللحدود القصوى لمخلفات العقاقير البيطرية ومبيدات الآفات المحددة للحليب من قبل هيئة الدستور الغذائي.

## 6- النظافة

يوصى بأن يتم إعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)<sup>3</sup> ومدونة السلوك بشأن نظافة الألبان ومنتجات الألبان (CXC 57-2004)<sup>4</sup> وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات السلوك الخاصة بالنظافة العامة ومدونات الممارسات. وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997)<sup>5</sup>.

## 7- التوسيم

بالإضافة إلى أحكام المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXs 1-1985)<sup>6</sup> والمواصفة العامة لاستخدام مصطلحات الألبان (CXs 206-1999)<sup>7</sup>، تسري الأحكام المحددة التالية:

### 1-7 اسم المنتج الغذائي

يكون اسم المنتج الغذائي على النحو التالي:

وفقاً للتركيبية المحددة في القسم 3

الحليب المكثف المحلى

الحليب المنزوع الدسم المكثف المحلى  
الحليب المنزوع الدسم جزئياً المكثف المحلى  
الحليب العالى الدسم المكثف المحلى

تجوز الإشارة إلى الحليب المكثف المنزوع الدسم جزئياً "بالحليب المكثف شبه المنزوع الدسم" إذا تراوح محتوى الدسم في الحليب ما بين 4.0 و 4.5 في المائة وكان الحد الأدنى لجوامد الحليب 28 في المائة كتلة/كتلة.

#### 2-7 بيان محتوى الدهون في الحليب

في حال اعتبار إغفال المعلومة بمثابة تضليل للمستهلك، ينبغي ذكر محتوى الدهون في الحليب بطريقة مقبولة في بلد الذي يُباع فيه المنتج للمستهلك النهائي، إما (1) كنسبة مئوية من الكتلة أو الحجم وإما (2) بالغم في كل حصة مستهلكة بحسب الكمية المحددة في بطاقة التوسيم بشرط ذكر عدد الحصص.

#### 3-7 بيان محتوى البروتينات في الحليب

في حال اعتبار إغفال المعلومة بمثابة تضليل للمستهلك، ينبغي ذكر محتوى البروتينات في الحليب بطريقة مقبولة في بلد البيع للمستهلك النهائي، إما (1) كنسبة مئوية من الكتلة أو الحجم وإما (2) بالغم في كل حصة مستهلكة بحسب الكمية المحددة في بطاقة التوسيم بشرط ذكر عدد الحصص.

#### 4-7 قائمة المكونات

مع مراعاة أحكام القسم 1-2-4 من المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)،<sup>6</sup> لا حاجة إلى ذكر منتجات الحليب المستخدمة فقط لتعديل البروتين.

#### 5-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة أن يتماشى مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021).<sup>8</sup>

#### 8- أساليب التحليل وأخذ العينات

تُستخدم، لغرض التحقق من الامتثال لهذه المواصفة، أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999)<sup>9</sup> ذات الصلة بالأحكام الواردة في 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. 1995. *المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف*. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXS 193-1995. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 3 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1969. *المبادئ العامة لنظافة الأغذية*. مدونة سلوك الدستور الغذائي رقم CXC 1-1969. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 4 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2004. *مدونة السلوك بشأن نظافة الألبان ومنتجات الألبان*. مدونة سلوك الدستور الغذائي رقم CXS 57-2004. 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 رقم CXG 21-1997. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 6 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.
- 7 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1999. *المواصفة العامة لاستخدام مصطلحات منتجات الألبان*. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXS 206-1999. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 8 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.
- 9 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1999. *أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها*. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXS 234-1999. هيئة الدستور الغذائي. روما.