

المواصفة الخاصة بالزعرتر المجفف

CXS 328-2017

تم اعتمادها في عام 2017. وتم تعديلها في عامي 2021 و2022.

تعديل عام 2022

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

الصفحة	المكان	النص في النسخة السابقة	نص النسخة المنقحة
5	القسم 3-8 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة	ترد المعلومات المتعلقة 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 ترد على الحاوية نفسها. غير أنه يمكن الاستعاضة عن رقم تعريف الشحنة واسم المصنّع أو المعبئ أو الموزع أو المستورد وعنوانهم بعلامة تعريف، بشرط سهولة التعرف على هذه العلامة بوضوح في المستندات المصاحبة.	ينبغي أن يكون توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة متوافقاً مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021).

- 1- النطاق**
- تسري هذه المواصفة على الزعتر المجفّف المعروض للاستهلاك المباشر باعتباره أحد مكونات تجهيز الأغذية، أو لأغراض إعادة التعبئة عند المقتضى. وهي تستثني الزعتر المجفّف المخصص للتجهيز الصناعي.
- 2- الوصف**
- 1-2- تعريف المنتج**
- إن الزعتر المجفّف هو المنتج المعد من أوراق/أزهار نبتة الزعتر *Thymus spp* من الفصيلة الشفوية، الذي يكون قد بلغ درجة مناسبة من النمو لتجهيزه؛ والمجهز بطريقة ملائمة يخضع فيها لعمليات مثل التنظيف والتجفيف والفرك والطحن.
- 2-2- الأشكال**
- يجوز عرض الزعتر المجفّف على أحد الأشكال التالية:
- (أ) كاملاً/تامةً.
- (ب) مسحوقاً/مفروغاً: مجهزاً على درجات تتفاوت بين الحشن والناعم.
- (ج) مطحوناً: مجهزاً على شكل مسحوق.
- 3-2- الأنواع**
- جميع الفصائل والأنواع البرية أو الأصناف والهجائن التي تنتمي إلى نوع الزعتر *Thymus* والمناسبة للتجهيز.
- 3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة**
- 1-3- التركيبة**
- المنتج بحسب تعريفه الوارد في القسم 2.
- 2-3- عوامل الجودة**
- 1-2-3- الرطوبة**
- ينبغي ألا تتجاوز نسبة الرطوبة في الزعتر 12 في المائة.
- 2-2-3- الرائحة والنكهة واللون**
- يتسم الزعتر المجفّف بالرائحة والنكهة اللتين تميزانه بحسب المكونات الكيميائية للزيت سريع التبخر (مثل التيمول والكارفاكروول واللينالوول) التي قد تتفاوت بحسب العوامل/الظروف الجغرافية المناخية. ويكون الزعتر المجفّف خالياً من أية روائح أو نكهات غريبة عنه، ولا سيما من رائحة العفونة. ويكون للزعتر المجفّف اللون الاعتيادي الذي يميزه والذي يتراوح بين الرمادي الأخضر والرمادي المائل إلى البني.
- 3-2-3- الخصائص المادية**
- يمثل الزعتر المجفّف للمتطلبات المادية المنصوص عليها في الجدول 1.

الجدول 1- المتطلبات المادية للزعر المحفّف (الحدود القصوى المسموح بها للعيوب)

البارامتر	الحد المطلوب
المواد النباتية الدخيلة ^أ ، % للحد الأقصى من النسبة الكلية	0.5
المحتوى من المواد النباتية الدخيلة ^ب ، % للحد الأقصى من النسبة الكلية	0.5
العفن الظاهر للعيان، % للحد الأقصى من النسبة الكلية	1.0
الأوراق/الأزهار المتضررة جراء الحشرات، % للحد الأقصى من النسبة الكلية	1.0
الحشرات الميتة، أجزاء من حشرات وملوثات القوارض، % للحد الأقصى من النسبة الكلية	1.0
الحشرات الحيّة	0
مخلفات الثدييات (ملغ/كغ)	1.0

^أ المواد النباتية المرتبطة بالنبتة المصدر للمنتج - ولكن التي لا يقبل بها كجزء من المنتج النهائي "
^ب أية مادة دخيلة ظاهرة للعيان، غير مقبولة وقابلة للكشف/ أو مواد ترتبط عادة بالمكونات الطبيعية لنبتة التابل؛ مثل العيدان والحجارة والخيش والمعادن وغيرها.

4-2-3 الخصائص الكيميائية

يمثل الزعر المحفّف للمتطلبات الكيميائية المنصوص عليها في الجدول 2.

الجدول 2- المتطلبات الكيميائية للزعر المحفّف

البارامتر	الحد المطلوب
الكمية الإجمالية للرماد، % للحد الأقصى من النسبة الكلية (على أساس جاف)، الحد الأقصى	12.0
الرماد غير القابل للذوبان في الحمض، % للحد الأقصى من النسبة الكلية (على أساس جاف) الحد الأقصى	3.5
زيوت سريعة التبخر مل/100 غ (على أساس جاف)، الحد الأدنى	1.0

تصنيف "المعيوب"

3-3

إنّ أية عبوة لا تستوفي شرطاً واحداً أو أكثر من شروط الجودة المرعية، على النحو المبين في القسم 2-3 (باستثناء

تلك المعتمدة على متوسطات العينات) يجب أن تُعتبر "معيوبة".

- 4-3 قبول الشحنة**
- تُعتبر الشحنة المعيّنة مستوفيةً لمتطلبات الجودة المرعية، المشار إليها في القسم 3-2، حين لا يتجاوز عدد "الحاويات المعيبة"، كما هي معرفة في القسم 3-3، رقم القبول لحظة أخذ العينات المناسبة. وبالنسبة إلى العوامل التي تم تقييمها بناءً على متوسط عينة، تعتبر الشحنة مقبولة في حال استوفى المتوسط مستوى القبول المحدد، على ألا تتعدى أية عينة فردية الحد الأقصى للقبول بدرجة مفرطة.
- 4-4 المواد المضافة إلى الأغذية**
- يجوز استخدام العوامل المضادة للتكتل الواردة في الجدولين 1 و 2 من فئة الأغذية 12-2-1 (الأعشاب والتوابل) من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995)¹ في مسحوق الزعتر.
- 5- الملوّثات**
- 1-5** يمثل المنتج الذي تشمله هذه المواصفة للحدود القصوى المحددة في مواصفة الدستور الغذائي العامة للملوّثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995)².
- 2-5** وعلى المنتج الذي تشمله هذه المواصفة أن يستوفي الحدود القصوى لمخلفات المبيدات التي حددها هيئة الدستور الغذائي.
- 6- النظافة العامة للأغذية**
- 1-6** يوصى بأن تعدّ المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة وأن تتم تناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)³ ومدونة الممارسات الصحية الخاصة بالأغذية المتدنية الرطوبة (CXC 75-2015)⁴ الملحق الثالث بشأن التوابل والأعشاب العطرية، وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة كمدونات السلوك الخاصة بالنظافة العامة ومدونات السلوك الأخرى.
- 2-6** وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997)⁵.
- 7- الأوزان والمقاييس**
- تكون الحاويات ممتلئة بالقدر العملي المطلوب، من دون الإضرار بجودتها، وتكون متسقة مع إعلان مناسب عن محتويات المنتج.
- 8- التوسيم**
- 1-8** توسم المنتجات التي تغطيها أحكام هذه المواصفة وفقاً للمواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)⁶. وإضافةً إلى ذلك، تسري الأحكام المحددة التالية:
- 2-8 اسم المنتج**
- 1-2-8** تطلق على المنتج تسمية "الزعتر المجفّف"، أو تسمية الزعتر إن كان حذف صفة "المجفّف" لا يضلّل المستهلك أو يتسبب

بالتباس لديه.

2-2-8 يجوز لاسم المنتج أن يحتوي على ذكر لصفه ونوعه وشكله بحسب ما يصفه القسم 2-2. وفي حال المنتجات التي تتكوّن من خليط أصناف مختلفة من الزعتر، تضاف بعد اسم المنتج أسماء أصناف الزعتر المختلفة ترتيباً بحسب كمياتها.

3-2-8 بلد الحصاد/المنشأ (اختياري)

4-2-8 علامة التفتيش (اختيارية)

3-8 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).⁷

9- أساليب التحليل وأخذ العينات

لغرض التحقق من الامتثال لهذه المواصفة، تُستخدم أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXs 234-1999)⁸ ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.

الملاحظات

- 1 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXs 192-1995. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 2 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. مواصفة الدستور الغذائي العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXs 193-1995. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 3 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1996. المبادئ العامة لنظافة الأغذية. المبادئ العامة للدستور الغذائي رقم CXs 1-1969. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 4 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2015. مدونة الممارسات الصحية الخاصة بالأغذية المتداولة الرطوية. مدونة الممارسات للدستور الغذائي رقم CXs 75-2015. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 5 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1997. المبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية. المبادئ والخطوط 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. 2021. المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXs 346-2021. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 8 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1999. أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXs 234-1999. هيئة الدستور الغذائي. روما.