

# CODEX ALIMENTARIUS

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)

مواصفة الدستور الغذائي الخاصة بالمستحضرات الغذائية المستخدمة في الأنماط الغذائية

منخفضة الطاقة للغاية من أجل خفض الوزن

**CXS 203- 1995**

تم اعتمادها في عام 1995 وتم تعديلها في عام 2023.

### تعديلات عام 2023

بناءً على القرارات التي اتخذتها هيئة الدستور الغذائي في دورتها السادسة والأربعين في ديسمبر/كانون الأول 2023، تم تعديل أحكام المواد المضافة إلى الأغذية في هذه المواصفة وتم إدراجها في المواصفة العامة الخاصة بالمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995)<sup>1</sup> بما يتماشى مع عملية مواءمة جميع أحكام المواد المضافة إلى الأغذية مع المواصفة العامة. وتم أيضاً إجراء تعديلات في إطار القسم 7: التعبئة.

## 1- النطاق

تنطبق هذه المواصفة، على نحو ما هو محدد في القسم 2 أدناه، على المستحضرات الغذائية المستخدمة في الأنماط الغذائية منخفضة الطاقة للغاية من أجل خفض الوزن. ويتم تعريف هذه الأغذية على أنها أغذية لأغراض طبية خاصة ويجب أن يستخدمها الأفراد الذين يعانون من السمنة المعتدلة أو الشديدة تحت إشراف طبي. أما القرار بشأن مسألة بيع هذه المستحضرات بموجب وصفة طبية فيتخذ على المستوى الوطني. ولا تنطبق هذه المواصفة على الوجبات المعبأة مسبقًا والمقدمة في شكل أغذية تقليدية.

## 2- التعريف

إنّ المستحضر الغذائي المستخدم في الأنماط الغذائية منخفضة الطاقة للغاية هو غذاء مُعد خصيصًا لتوفير الحد الأدنى من الكربوهيدرات والاحتياجات اليومية من المغذيات الأساسية في حدود 450-800 سعرة حرارية، وهو ما يمثل المصدر الوحيد للمتناول من الطاقة.

## 3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

ينبغي أن يتوافق المنتج، بالشكل الذي يُباع فيه، مع عوامل التركيبة والجودة التالية:

### 1-3 محتوى الطاقة

يوفر المستحضر الغذائي المستخدم في الأنماط الغذائية منخفضة الطاقة للغاية، عند إعداده وفقًا للتعليمات متناول طاقة يومي يبلغ 450-800 سعرة حرارية كمصدر وحيد للطاقة.

### 2-3 المحتوى من المغذيات

#### 1-2-3 البروتين

- يكون ما لا يقل عن 50 جرامًا من بروتين ذي نوعية غذائية معادلة لدرجة الأحماض الأمينية المعدلة بحسب قابلية هضم البروتينات البالغة 1 موجودًا في المتناول اليومي الموصى به من الطاقة.
- لا يجوز إضافة الأحماض الأمينية لتحسين نوعية البروتين إلا بالمقادير اللازمة لهذا الغرض. وتستخدم الأحماض الأمينية من النوع L-forms فقط، وذلك باستثناء إمكانية استخدام الميثيونين (DL-methionine).

#### 2-2-3 الدهون

توفر الأنماط الغذائية منخفضة الطاقة للغاية ما لا يقل عن 3 غرامات من حمض اللينوليك وأقل من 0.5 غرامات من حمض اللينوليك في المتناول اليومي الموصى به مع نسبة حمض اللينوليك إلى حمض ألفا لينولينيك بين 5 و15.

## 3-2-3 الكربوهيدرات

توفر الأنماط الغذائية منخفضة الطاقة للغاية ما لا يقل عن 50 غرامًا من الكربوهيدرات المتاحة في المتناول اليومي الموصى به من الطاقة.

## 4-2-3 الفيتامينات والمعادن

توفر الأنماط الغذائية منخفضة الطاقة للغاية 100 في المائة من المتناول اليومي الموصى به من الفيتامينات والمعادن. ويمكن أيضًا إضافة المغذيات الأساسية الأخرى غير المبينة هنا.

الفيتامينات<sup>ii</sup>

فيتامين أ	600 مايكروغرام
فيتامين د	2.5 مايكروغرامات
فيتامين هـ	10 ملليغرامات
فيتامين ج	30 ملليغرامًا
ثيامين	0.8 ملليغرامات
ريبوفلافين	1.2 ملليغرام
نياسين	11 ملليغرامًا
فيتامين ب 6	2 ملليغرام
فيتامين ب 12	1 مايكروغرام
حمض الفوليك (بشكل الغلوتامات الأحادية)	200 مايكروغرام

## المعادن

كالسيوم	500 ملليغرام
فسفور	500 ملليغرام
حديد	16 ملليغرامًا
يود	140 مايكروغرامًا
مغنيسيوم	350 ملليغرامًا
نحاس	1.5 ملليغرامات
زنك	6 ملليغرامات
بوتاسيوم	1.6 غرامات
صوديوم	1 غرام

<sup>ii</sup> سيتعين استعراض هذه القوائم عندما تصبح التوصيات الجديدة الصادرة عن منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية متاحة.

### 3-3 المكونات

يتم تحضير الأنماط الغذائية منخفضة الطاقة للغاية من مكونات بروتينية حيوانية و/أو نباتية ثبت أنها مناسبة للاستهلاك البشري، ومن مكونات أخرى مناسبة لضرورة لتحقيق التركيب الأساسي للمنتج، كما هو مبين في القسمين 1-3 و2-3، في ما سبق.

### 4- المواد المضافة إلى الأغذية

إنّ المواد المضافة إلى الأغذية المستخدمة طبقاً للجدولين 1 و2 من المواصفة العامة الخاصة بالمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995)<sup>1</sup> في فئة الأغذية 13-4 (المستحضرات الغذائية لأغراض التخسيس وخفض الوزن) أو المدرجة في الجدول 3 مقبولة للاستخدام في الأغذية التي تمثل لأحكام هذه المواصفة.

### 5- الملوثات

#### 1-5 مخلفات مبيدات الآفات

تُراعى جيداً ممارسات التصنيع الجيدة عند تحضير المنتج، بحيث لا تبقى مخلفات مبيدات الآفات التي قد تكون لازمة في إنتاج المواد الخام أو تخزينها أو تجهيزها أو المكونات الغذائية النهائية، في المنتج أو يتم خفضها إلى أقصى حد ممكن في حالة استحالة التخلص منها لأسباب تقنية، وتمثل للحدود القصوى للمخلفات التي وضعتها لجنة الدستور الغذائي المعنية بمخلفات المبيدات لهذه السلعة.

#### 2-5 الملوثات الأخرى

يكون المنتج خالياً من بقايا الهورمونات والمضادات الحيوية، التي يتم تحديدها بطرق التحليل المتعارف عليها، ويكون خالياً على وجه التحديد من الملوثات الأخرى، وخصوصاً من المواد الصيدلانية النشطة.

### 6- النظافة

1-6 يكون المنتج خالياً إلى أقصى حد ممكن من المواد الكريهة، في ممارسات التصنيع الجيدة.

2-6 ويكون المنتج، عند اختياره بطرق أخذ العينات والفحص المناسبة:

(أ) خالياً من الكائنات الدقيقة المسببة للأمراض؛

(ب) وخالياً من المواد التي يرجع أصلها إلى كائنات دقيقة بمقادير يمكن أن تُشكل خطراً على الصحة؛

(ج) ولا يحتوي على أي مواد سامة أو ضارة بالصحة بمقادير يمكن أن تُشكل خطراً على الصحة.

### 7- التعبئة

1-7 يُعبأ المنتج في عبوات تضمن احتفاظ الغذاء بخواصه الصحية والخواص الأخرى. وإذا كان المنتج في صورة سائلة، يعبأ في عبوات محكمة الإغلاق لضمان تعقيمها.

2-7 وتصنع العبوات، بما في ذلك مواد التعبئة، من مواد مأمونة ومناسبة للاستخدامات المقصودة. وحيثما تكون هيئة الدستور الغذائي قد وضعت مواصفة لأي من هذه المواد المستخدمة كمواد تعبئة، تُطبق هذه المواصفة.

## 8- ملء العبوات

في حالة المنتجات الجاهزة للاستهلاك، يكون ملء العبوات على النحو التالي:

- (أ) ما لا يقل عن 80 في المائة من حجم المنتجات التي يقل وزنها عن 150 جرامًا (5 أوقيات)؛
- (ب) ما لا يقل عن 85 في المائة من حجم المنتجات التي يتراوح وزنها بين 150-250 جرامًا (5-8 أوقيات)؛
- (ج) ما لا يقل عن 90 في المائة من حجم المنتجات التي يتجاوز وزنها 250 جرامًا (8 أوقيات) من سعة العبوة من الماء. وسعة العبوة من الماء هي حجم الماء المقطر في درجة حرارة 20 درجة مئوية التي تحتفظ بها العبوة المغلقة بإحكام عند ملئها بالكامل.

## 9- التوسيم

بالإضافة إلى الأقسام المناسبة من المواصفة العامة لتوسيم الأغذية سابقة التعبئة المخصصة للاستخدامات التغذوية الخاصة والادعاءات المتصلة بها ((CXS 146-1985)<sup>2</sup>، والمشار إليها فيما بعد بالمواصفة العامة، ومواصفات الدستور لوضع بطاقات التعريف (التوسيم) على الأغذية المستخدمة للأغراض الطبية الخاصة والادعاءات المتصلة به (CXS 180-1991)<sup>3</sup>، تطبق الأحكام المحددة التالية:

1-9 يكون اسم المنتج "مستحضر غذائي مستخدم في الأنماط الغذائية منخفضة الطاقة للغاية".

## 2-9 قائمة المكونات

تعلن قائمة كاملة بالمكونات وفقًا للقسم 4-2 من المواصفة العامة.

## 3-9 بيان القيمة التغذوية

1-3-9 تُعلن القيمة التغذوية على بطاقة التوسيم بكل 100 جرام أو 100 مليلتر من المنتج الغذائي بالشكل الذي يُباع فيه، ولكمية محددة من المنتج على النحو المقترح للاستهلاك، حسب مقتضى الحال:

- (أ) كمية الطاقة معبرًا عنها بكيلو سعرة حرارية وكيلوجول؛
- (ب) كميات البروتين، والكربوهيدرات والدهون المتاحة معبرًا عنها بالგრارات؛
- (ج) كميات الفيتامينات والمعادن معبرًا عنها بالوحدات المترية كما هو مبين في القسم 3-2-4.
- (د) يجوز أيضًا إعلان مقادير المغذيات الأخرى.

2-3-9 في حالة الإعلان عن تركيب الأحماض الدهنية على بطاقة التوسيم، ينبغي أن يتم ذلك وفقًا للخطوط التوجيهية بشأن التوسيم التغذوي (CXG 2-1985)<sup>4</sup>.

3-3-9 وبالإضافة إلى ذلك، يجوز التعبير عن كمية المغذيات من حيث النسب المئوية للمعايير المقبولة دوليًا والموصى بها بشأن المتناول اليومي من المغذيات.

## 4-9 تاريخ الصلاحية

يوضع تاريخ الحد الأدنى للصلاحية وفقًا للقسم 4-7-1 من المواصفة العامة.

## 5-9 تعليمات التخزين

### 1-5-9 الأغذية التي لم تُفتح بعد

تُعلن أي شروط خاصة بشأن تخزين الأغذية على بطاقة التوسيم إذا كانت صلاحيتها تتوقف على التاريخ. وتُضاف تعليمات تخزين الأغذية بعد فتح عبواتها إلى البيانات المسجلة على بطاقة التوسيم لضمان احتفاظ الأغذية بعد فتح العبوات بفوائدها الصحية وقيمتها التغذوية. وينبغي أن تتضمن البطاقة تحذيرًا في حال كان تخزين المنتج بعد فتح العبوة غير ممكن أو في حال لم يكن الاحتفاظ به في العبوة بعد فتحها ممكنًا.

## 6-9 معلومات الاستخدام

بالإضافة إلى الأقسام المناسبة من مواصفات الدستور لوضع بطاقات التعريف (التوسيم) على الأغذية المستخدمة للأغراض الطبية الخاصة والادعاءات المتصلة به (CXS 180-1991)<sup>3</sup>، ينبغي توفير التوجيهات التالية:

- توضع عبارة "لأغراض إدارة السممنة بواسطة النمط الغذائي" على بطاقة التوسيم، بالقرب من اسم المنتج؛
- الإشارة إلى أهمية الحفاظ على كمية كافية من المتناول اليومي من السوائل؛
- توضع عبارة تشير إلى أنه لا يجوز استخدام المنتج من قبل النساء الحوامل والمرضعات أو الرضع والأطفال والمراهقين وكبار السن، إلا بناء على إرشادات طبية.

## 7-9 أحكام إضافية

توضع عبارة تشير إلى أنه لا يجوز التوصية باستخدام المنتج لأغراض أخرى غير إدارة السممنة بواسطة النمط الغذائي.

وتظهر البيانات المتعلقة باسم المنتج الغذائي ومؤشرات الاستخدام كما هو موضح في القسمين 9-1 و 9-6 على بطاقة توسيم العبوة و/أو الكيس لكي يستخدمها المستهلك. ويجوز أن تظهر البيانات الأخرى، كما هو مطلوب بموجب القسم 9-6 أعلاه والقسم 4-5 من مواصفات الدستور لوضع بطاقات التعريف (التوسيم) على الأغذية المستخدمة للأغراض الطبية الخاصة والادعاءات المتصلة به (CXS 180-1991)<sup>3</sup>، في النشرة المصاحبة التي سيتم الإشارة في إطارها إلى تلك الحقيقة على بطاقة توسيم العبوة و/أو الكيس.

## ملاحظات

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1985. المواصفة العامة لتوسيم الأغذية سابقة التعبئة المخصصة للاستخدامات التغذوية الخاصة والادعاءات المتصلة بها. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXS 146-1985. هيئة الدستور الغذائي. روما.

<sup>3</sup> منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1991. مواصفات الدستور لوضع بطاقات التعريف (التوسيم) على الأغذية المستخدمة للأغراض الطبية الخاصة والادعاءات المتصلة به. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXS 180-1991. هيئة الدستور الغذائي. روما.

<sup>4</sup> منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1985. الخطوط التوجيهية بشأن التوسيم التغذوي. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي رقم CXG 2-1985. هيئة الدستور الغذائي. روما.