CODEX ALIMENTARIUS A
INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة
منظمة الصحة العالمية

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

المواصفة الخاصة بالحليب المركّز

CXS 281-1971

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 7–5 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة	ينبغي ذكر المعلومات المحددة في القسم 7 من هذه المواصفة والفقرات 4–1 إلى 4–8 من *المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقًا* (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 المعبِّئ وعنوانهما على الحاوية. ولكن، يمكن الاستعاضة عن علامة تعريف الشحنة، واسم المصنّع أو المعبِّئ وعنوانهما بعلامة تعريف شرط أن يتم التعرّف 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)[1] تماشيًا مع عملية مواءمة جميع الأحكام المتعلقة بالمواد المضافة إلى الأغذية في المواصفة العامة.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على الحليب المركّز (المبخّر) المعدّ للاستهلاك المباشر أو لمزيد من التجهيز، وفقًا للوصف الوارد في القسم 2 من هذه المواصفة.

2- الوصف

الحليب المركّز هو منتجات الحليب التي يتم الحصول عليها عن طريق إزالة جزء من المياه الموجودة في الحليب بتسخينه أو من خلال أي عملية أخرى تتيح الحصول على منتج يتّسم بالتركيبة والخصائص نفسها. ويجوز تعديل محتوى الدهون و/أو البروتينات في الحليب فقط من أجل الامتثال لمتطلبات التركيبة المنصوص عليها في القسم 3 من هذه المواصفة، وذلك من خلال إضافة و/أو إزالة عناصر من مكونات الحليب بطريقة لا تغيّر نسبة البروتينات في مصل الحليب إلى نسبة الكازين في الحليب الذي تم تعديله.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

3-1 المواد الخام

الحليب والحليب المجفف[1] والقشدة وأنواع القشدة المجففة[2] ومنتجات دهون الحليب.[3]

ويُسمح باستخدام منتجات الحليب التالية لأغراض تعديل البروتينات:

- مركّز الحليب: مركّز الحليب هو المنتج الذي يتم الحصول عليه من خلال تركيز بروتين الحليب بواسطة الترشيح البالغ للحليب أو الحليب المنزوع الدسم جزئيًا أو الحليب المنزوع الدسم؛
- وراشح الحليب: راشح الحليب هو المنتج الذي تم الحصول عليه من خلال إزالة بروتين الحليب ودسم الحليب من الحليب أو الحليب المنزوع الدسم جزئيًا أو الحليب المنزوع الدسم بواسطة الترشيح البالغ؛
- واللاكتوز.[4]

3-2 المكونات المسموح بها

- مياه الشرب؛
- كلوريد الصوديوم.

---

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

[2] *انظر الحاشية أعلاه.*

[3] *انظر الحاشية أعلاه.*

[4] *انظر الحاشية أعلاه.*

3- التركيبة

الحليب المركّز

الحدّ الأدنى من دسم الحليب	7.5 في المائة (كتلة/كتلة)
الحد الأدنى من جوامد الحليب[أ]	25 في المائة (كتلة/كتلة)
الحد الأدنى من بروتينات الحليب في جوامد الحليب غير الدسمة[أ]	34 في المائة (كتلة/كتلة)

الحليب المركّز المنزوع الدسم

الحد الأقصى من دسم الحليب	1 في المائة (كتلة/كتلة)
الحد الأدنى من جوامد الحليب[أ]	20 في المائة (كتلة/كتلة)
الحد الأدنى من بروتينات الحليب في جوامد الحليب غير الدسمة[أ]	34 في المائة (كتلة/كتلة)

الحليب المركّز المنزوع الدسم جزئيًا

محتوى الدهون في الحليب	أكثر من 1 في المائة وأقل من 7.5 في المائة (كتلة/كتلة)
الحد الأدنى من جوامد الحليب غير الدسمة[أ]	20 في المائة (كتلة/كتلة)
الحد الأدنى من بروتينات الحليب في جوامد الحليب غير الدسمة[أ]	34 في المائة (كتلة/كتلة)

الحليب العالي الدسم المركّز

الحد الأدنى من دسم الحليب	15 في المائة (كتلة/كتلة)
الحد الأدنى من جوامد الحليب[أ]	11.5 في المائة (كتلة/كتلة)
الحد الأدنى من بروتينات الحليب في جوامد الحليب غير الدسمة[أ]	34 في المائة (كتلة/كتلة)

[أ] يشمل المحتوى من جوامد الحليب وجوامد الحليب غير الدسمة المياه الناجمة عن تبلور اللاكتوز.

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 وفقًا للجدولين 1 و2 من *المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية* (CXS 192-1995)[1] في فئة الأغذية 01-3-1 (الحليب المركّز (السادة)) وأنواع معيّنة فقط من منظمات الحموضة والمستحلبات وعوامل التصلّب والمثبتات والمثخنات وفقًا للجدول 3 في المنتجات الغذائية التي تمتثل لهذه المواصفة.

الفئة الوظيفية للمادة المضافة إلى الأغذية	الاستخدام المبرر في أنواع الحليب المبخّر
منظمات الحموضة	X
المستحلبات	X
عوامل التصلّب	X
المثبتات	X
المثخنات	X

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

5- الملوّثات

تمتثل المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للمستويات القصوى للملوثات المحددة لهذا المنتج في *المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف* (CXS 193-1995).[2]

وينبغي للحليب المستخدم في تصنيع المنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن يمتثل للمستويات القصوى للملوثات والسموم المحددة للحليب في *المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف* (CXS 193-1995)[2] وللحدود القصوى لمخلفات العقاقير البيطرية ومبيدات الآفات المحددة للحليب من قِبل هيئة الدستور الغذائي.

6- الشروط الصحية

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

7- التوسيم

بالإضافة إلى أحكام *المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقًا* (CXS 1-1985)[6] *والمواصفة العامة لاستخدام مصطلحات الألبان* (CXS 206-1999)،[7] تسري الأحكام المحددة التالية:

7-1 اسم المنتج الغذائي

يكون اسم المنتج الغذائي على النحو التالي:

الحليب المركّز
الحليب المركّز المنزوع الدسم
الحليب المركّز المنزوع الدسم جزئيًا
الحليب العالي الدسم المركّز

وفقًا للتركيبة المنصوص عليها في القسم 3.

تجوز الإشارة إلى الحليب المركّز المنزوع الدسم جزئيًا "بالحليب المركّز شبه المنزوع الدسم" إذا تراوح محتوى الدسم في الحليب ما بين 4.0 و4.5 في المائة وكان الحد الأدنى لجوامد الحليب 24 في المائة (كتلة/كتلة).

7-2 بيان محتوى الدهون في الحليب

في حال اعتبر إغفال المعلومة بمثابة تضليل للمستهلك، ينبغي ذكر محتوى الدهون في الحليب بطريقة مقبولة في البلد الذي يباع فيه المنتج للمستهلك النهائي، إما (1) كنسبة مئوية من الكتلة أو الحجم وإما (2) بالغرام في كل حصة مستهلكة بحسب ما هو محدد في بطاقة التوسيم، بشرط ذكر عدد الحصص.

7–3 بيان محتوى البروتينات في الحليب

في حال اعتبر إغفال المعلومة بمثابة تضليل للمستهلك، ينبغي ذكر محتوى البروتينات في الحليب بطريقة مقبولة في البلد الذي يباع فيه المنتج للمستهلك النهائي، إما (1) كنسبة مئوية من الكتلة أو الحجم وإما (2) بالغرام في كل حصة مستهلكة بحسب ما هو محدد في بطاقة التوسيم، بشرط ذكر عدد الحصص.

7–4 قائمة المكونات

مع مراعاة أحكام القسم 4–2–1 من *المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقًا* (CXS 1-1985)،[6] لا حاجة إلى ذكر منتجات الحليب المستخدمة فقط لتعديل البروتين.

7–5 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).[8]

8– أساليب أخذ العينات والتحليل

تُستخدم، لغرض التحقق من الامتثال لهذه المواصفة، أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في *أساليب التحليل وأخذ العيّنات الموصى بها* (CXS 234-1999)[9] 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* CXC 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 مسبقًا*. 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.