

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون دول الخليج العربية GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع مواصفة نهائي
Final Draft of Standard FDS

إعداد اللجنة الخليجية رقم TC05

Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

GSO 05 FDS / 2020

كافيار سمك الحفش
Sturgeon Caviar

ICS: 67.120.30

This document is a draft Gulf Standard/Technical Regulation circulated for comments. It is, therefore, subject to alteration and modification and may not be referred to as a Gulf Standard/Technical Regulation until approved by GSO.

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية/لائحة فنية خليجية تم توزيعها لإبداء الملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية/لائحة فنية خليجية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها أجهزة التقييس الوطنية في الدول الأعضاء، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

قرر (المجلس الفني ل/مجلس إدارة) هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في اجتماعه رقم () الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م اعتماد تحديث اللائحة الفنية الخليجية رقم (GSO 1360/2014) مواصفة كافييار سمك الحفش باللغة (العربية والانجليزية) ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية الخليجية رقم TC05 "اللجنة الفنية الخليجية للمواصفات الغذائية والزراعية" المدرجة في خطة دولة الكويت. ويعتبر النص (الإنجليزي) هو المرجع الأساسي في حال وجود اختلاف بين النصين.

كافيار سمك الحفش

المجال	1
تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالشروط الواجب توافرها بالكافيار الحبيبي لسمك الحفش من عائلة <i>Acipenseridae</i> .	
المراجع التكميلية	2
GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة "	1.2
GSO 21 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".	2.2
GSO 150 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية "	3.2
GSO 839 " عبوات المواد الغذائية- الجزء الأول- اشتراطات عامة "	4.2
GSO 988 "حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية- الجزء الأول".	5.2
GSO 998 " طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية: الجزء الأول: التحليل الطيفي لأشعة جاما أ- السيزيوم 134،137 "	6.2
GSO 1863 "عبوات المواد الغذائية- الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية- اشتراطات عامة".	7.2
GSO/CAC/MRL02 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الأدوية البيطرية في الأغذية "	8.2
GSO/CAC 193 " المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف".	9.2
GSO 589 " الطرق الفيزيائية والكيميائية لاختبار الأسماك والقشريات ومنتجاتها".	10.2
GSO 655 " الطرق الميكروبيولوجية لفحص الأسماك والقشريات ومنتجاتها "	11.2
GSO 1791 "علب الصفيح المستديرة ذات القطع الثلاث المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية "	12.2

GSO1881	طرق أخذ عينات الأسماك والقشريات ومنتجاتها "	13.2
GSO20	" طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية " .	14.2
GSO1026	" دليل الممارسة الصحية لتجهيز ونقل وتداول وتخزين الأسماك " .	15.2
GSO 323	" اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة " .	16.2
GSO 1931	" الأغذية الحلال - الجزء الأول: الاشتراطات العامة " .	17.2
GSO 1843	" ملح الطعام "	18.2
GSO 1694	" القواعد العامة لصحة الغذاء " .	19.2
GSO 22	"الكشف عن المواد الملونة في المواد الغذائية".	20.2
GSO 1804	" الفحص الحسي للأغذية الجزء الثاني : اشتراطات عامة " .	21.2
GSO 1805-3	"الفحص الحسي للأغذية - الجزء الثالث "أنواع الاختبارات المنفذة وكيفية اختبارها".	22.2
GSO 1016	" الحدود الميكروبيولوجية للمواد والسلع الغذائية " .	23.2
GSO 2500	"المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية".	24.2
GSO 2369	"طرق تقدير السموم الفطرية في الأغذية والأعلاف".	25.2
GSO382	" الحدود القصوى لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية و الأغذية " .	26.2

3 التعاريف:

1.3 تستخدم في هذه المواصفة التعاريف التالية:

1.1.3 **بيض السمك:** هو البيض غير المباش الذي يتم فصله عن النسيج الرابط للمبيض. ويجوز استخدام البيض المباش لأسماك الحفش المستزرعة.2.1.3 **الكافيار:** هو منتج مكون من بيض أسماك فصيلة الحفشيات (*Acipenseridae*) عبر معالجتها بملح الطعام.

2.3 تعريف المنتج:

يتم إعداد المنتج من بيض أسماك فصيلة الحفش (من 4 أنواع هي *Huso* و *Acipenser* و *Acipenser* و *Pseudoscaphirhynchus* و *Scaphirhynchus* ، و أنواعها الهجينة). ويتساوى البيض تقريبا من ناحية الحجم كما من ناحية اللون الذي يتميز كل من الأنواع المستخدمة. وقد يتراوح اللون بين الرمادي الفاتح والأسود، أو بين الأصفر الفاتح والرمادي المائل إلى الاصفرار. وتعتبر الألوان المائلة إلى البني أو إلى الأخضر مقبولة. ويصنع هذا المنتج بإضافة الملح إليه وهو مخصص للاستهلاك البشري المباشر. ويوازي محتوى المنتج من الملح 3 غرامات/100 غرام أو أكثر، أو 5 غرامات/100 غرام كحد أقصى في المنتج النهائي.

3.3 تعريف عملية الإنتاج:

1.3.3 بعد التحضير الأولي المناسب للكافيار ، يجب أن يخضع المنتج لمعاملة أو لظروف كافية لمنع نمو الأبواغ وغيرها من الأحياء الدقيقة المسببة للأمراض، ويجب الالتزام بالشروط المنصوص عليها أدناه. يتم حصاد بيض الأسماك بعد تحريض الاباضة الهرمونية للاناث. يعامل البيض على نحو ملائم لإزالة الطبقة اللاصقة ولتقوية القشرة. وإذا استخدمت الهرمونات لإنتاج البيض المباش، يجب ان توافق السلطات المختصة على استخدامها.

ويتم اعداد المنتج عبر تمليح بيض السمك بواسطة ملح الطعام. وخلال مراحل الترتيب والتخزين والبيع بالتجزئة، ينبغي أن تتراوح حرارة المنتج بين 2+ و 4+°س . أما في حالة التجارة بالجملة، بما يشمل التخزين والنقل، فتتراوح درجات الحرارة بين صفر و 4°س تحت

الصفير. ولا يسمح بتجميد الكافيار أو تخزينه مجمداً إلا إذا كان بالوسع الحؤول دون تدهور جودته.

2.3.3 التعبئة: مع عدم الاخلال بما ورد بالمواصفات الخليجية القياسية في البند 4.2، 7.2، 12.2،

ينبغي تعبئة المنتج في:

- حاويات معدنية مصقولة من الداخل بواسطة ورنيش أو مينا ثابتة صالحة للأغذية.

- وحاويات زجاجية

- وغيرها من حاويات الأطعمة.

ويجوز إعادة تعبئة المنتج من حاويات أكبر الى حاويات أصغر حجماً ضمن ظروف كفيلة بالمحافظة على نوعية المنتج وسلامته. ولا يجوز الخلط بين الكافيار الذي يعود الى أنواع مختلفة من سمك الحفش أو الى دفعة مختلفة منه.

4 متطلبات التصنيع وعوامل الجودة:

1.4 المواد الخام

ينبغي اعداد الكافيار من البيض المستخرج من أسماك الحفش السليمة والصحية المنتمية الى الأنواع البيولوجية للفصائل الموصوفة في البند 2.3، على أن تسمح جودتها ببيعها طازجة لغايات الاستهلاك البشري.

2.4 الملح

ينبغي ان يكون الملح المستخدم ذو جودة غذائية وأن يستوفي جميع المواصفات القياسية الخليجية.

3.4 المنتج النهائي

يجب أن يستوفي هذا المنتج لمتطلبات البند رقم 10 ، كما ينبغي فحص المنتج بالطرق الواردة في البند رقم 9.

	5	المواد المضافة
يجب أن تكون منظمات الحموضة ومضادات الاكسدة والمواد الحافظة المستخدمة في المنتج وفقا للمواصفة القياسية في البند رقم 24.2.	1.5	
	6	الملوثات
تمثل المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للحدود القصوى المنصوص عليها في البند رقم 9.2 ، بالاضافة الى ماييلي:	1.6	
في ما يختص الكافيار من البيض المباح، فإن معالجة الأسماك (مثلا بالهرمونات) وما يترتب عليه من مستويات للمخلفات في المنتج النهائي، يجب ان تتمثل للأحكام ذات الصلة بالعقاير البيطرية بشأن الأسماك والمنتجات السمكية والامتثال للحد الأقصى لمستوى المخلفات ووقت السحب.	2.6	
	7	النظافة
يوصي بأن يتم اعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقا للبند رقم 2.2	1.7	
وينبغي ان تتمثل المنتجات لأي المعايير الميكروبيولوجية المحددة في البند 23.2.	2.7	
لا ينبغي أن يحتوي المنتج على أي مواد أخرى بكميات يمكن لها أن تشكل خطرا على الصحة وفقا للمواصفات القياسية الخليجية.	3.7	
وينبغي ان يكون المنتج النهائي خاليا من أي مادة غريبة تتهدد الصحة البشرية.	4.7	
	8	البيانات الايضاحية (التوسيم)
مع عدم الاخلال باللائحة الفنية الواردة في البند رقم 1.2، ينبغي اللاتزام بمايلي:		
	1.8	اسم المنتج الغذائي
بالنسبة الى فصيلة الحفشيات (<i>Acpenseridae</i>)، يطلق على المنتج الغذائي اسم "كافيار"، أو "كافيار" مقترنا بالاسم الشائع لنوع السمكة (أي بيلوغا لنوع <i>Huso huso</i> وأوسيترا لنوع <i>Acipenser persicus</i> و <i>Acipenser guldenstaedtii</i> وسفروغا لنوع <i>Acipenser</i>	1.1.8	

(*stellatus*) بما يتماشى مع القوانين في البلد الذي يباع فيه المنتج، وبطريقة لا تضلل المستهلك.

2.1.8 بالنسبة إلى أسماك الحفش التي ليست لها أسماء شائعة، يمكن أن يضاف إلى الاسم الرمز التعريفي للنوع أو اسمه العلمي كما يرد في الملحق أ.

3.1.8 بالنسبة إلى الأنواع الهجينة، ينبغي اقتراح اسمها الشائع بصفة "هجين"، ويجوز ذكر نوع الحفش الرئيسي الذي ينتمي إليه، بحسب الملحق أ.

4.1.8 بالنسبة إلى الكافيار من البيض المباش، تطلق على المنتج تسمية "كافيار" من بيض مباشر". وينبغي إعداد البطاقة الإيضاحية بطريقة تحول دون إمكانية تضليل المستهلك في ما يخص طبيعة المنتج.

2.8 التعبئة والنقل والتخزين

ينبغي أن تشير إلى وجوب تخزين المنتج في الظروف المناسبة من حيث الزمان/الحرارة على بطاقة المنتج.

3.8 إعادة التعبئة

في حال إعادة تعبئة المنتج، ينبغي تحديد رمز تسجيل مرفق التعبئة.

4.8 البطاقة الإيضاحية للحاويات الغير مخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي وضع بطاقة إيضاح لكل حاوية أولية من خلال وضع أرقام الشحنة والنوع.

وتوضع المعلومات الواردة أعلاه إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، باستثناء اسم المنتج وعلامة تعريف الشحنة واسم المصنع أو المعبأ وعنوانهما على الحاوية، إضافة إلى التعليمات الخاصة بالتخزين، التي يجب أن تظهر دائماً على الحاوية. ولكن يمكن الاستعاضة عن علامة تعريف الشحنة واسم المصنع أو المعبأ وعنوانهما بعلامة تعريف شرط أن يتم التعرف عليها بوضوح في المستندات المصاحبة.

- 9 أخذ العينات وطرق الفحص والاختبار
- 1.9 أخذ العينات
- 1.1.9 تؤخذ العينات من الشحنات لغرض معاينة المنتج وفقا للمواصفة القياسية في البند 13.2.
- 2.1.9 تؤخذ العينات من الشحنات لمعاينة الوزن الصافي وفقا لخطط ملائمة لأخذ العينات مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية.
- 3.1.9 تؤخذ العينات من الشحنات لغرض كشف الكائنات الحية الدقيقة الممرضة وفقا للمواصفات القياسية الخليجية في البنود 11.2، 23.2.
- 2.9 المعاينة الحسية
- ينبغي تقييم العينات المأخوذة للمعاينة الحسية والمادية/الكيميائية من قبل أشخاص مدربين على هذا النوع من المعاينات ووفقا للمواصفات القياسية الخليجية في البنود 21.2، 22.2.
- 3.9 تحديد الوزن الصافي
- يحدد الوزن الصافي (باستثناء مواد التعبئة) لكل وحدة عينات من شحنة العينة. عبر خصم وزن الحاوية الفارغة من الوزن الإجمالي.
- 4.9 تحديد محتوى الملح
- يحدد محتوى الملح وفقا للطريقة الواردة في مواصفة السمك المملح والسمك المملح المجفف من نوع الغادسيات.
- 10 تحديد الوحدات المعيوبية
- تعتبر وحدة العينة معيبة عندما تظهر فيها أي من الخصائص التي يحددها القسمان 1.10 و 4.10.

1.10 المواد الغريبة

إن وجود أي مواد في وحدة العينة غير مشتقة من بيض الحفش لا تشكل أي خطر على صحة الانسان ويمكن التعرف إليها من دون الحاجة الى عدسة تكبير، أو تكون موجودة بمستوى تحدده أي من الأساليب بما فيها عدسة التكبير التي تبين عدم الامتثال لممارسات التصنيع الجيدة.

2.10 الرائحة والنكهة

هو المنتج الذي تظهر اليه روائح او نكهات كريهة مختلفة مميزة ومستمرة تشير الى تحلله او اكسده او وجود طعم العلف فيه (مثل الأسماك المستزرعة) أو ملوث من جراء مواد غريبة (مثل زيت الوقود).

3.10 القوام والحالة

- وجود غلاف صلب من حبوب الكافيار التي يصعب مضغها أو التي تتسم برقتها.
- تشقق الاغشية الخارجية لدى محاولة الفصل بين الحبوب.
- وجود بيض مكسور او سوائل.

4.10 المواد المستهجنة

وجود بقايا من الاغشية و/أو إفرازات دهنية في الكافيار الجاهز.

11 قبول الشحنات

تعتبر الشحنة مستوفية لشروط هذه المواصفة عندما:

1. لا يتجاوز العدد الإجمالي للعيوب كما هي مصنفة في البند رقم 9 العدد المقبول في خطة أخذ العينات المناسبة الواردة البند 13.2.
2. لا يقل متوسط الوزن الصافي لوحدات العينات كافة عن الوزن المعلن، على ألا يقل وزن أي عبوة فردية عن 95 % من الوزن المعلن عنه.

3. تستوفى المتطلبات الخاصة بالمواد المضافة الى الأغذية والملوثات والنظافة والتوسيم المذكورة في البنود 5 و 6 و 7 و 8 .

المحق 1

رموز التعريف لأنواع سمك الحفش

طائفة أسماك الحفش- الأسماء العلمية	الرمز
<i>Huso huso</i>	HUS
<i>Huso dauricus</i>	DAU
<i>Acipenser naccari</i>	NAC
<i>Acipenser transmontanus</i>	TRA
<i>Acipenser schrenkii</i>	SCH
<i>Acipenser sturio</i>	STU
<i>Acipenser baerii baikalensis</i>	BAI
<i>Acipenser sinensis</i>	SIN
<i>Acipenser dabryanus</i>	DAB
<i>Acipenser persicus</i>	PER
<i>Acipenser brevirostrum</i>	BVI
<i>Acipenser fulvescens</i>	FUL
<i>Acipenser oxyrhynchus</i>	OXY
<i>Acipenser oxyrhynchus desotoi</i>	DES
<i>Acipenser gueldenstaedtii</i>	GUE
<i>Acipenser medirostris</i>	MED
<i>Acipenser baerii</i>	BAE
<i>Acipenser micadoi</i>	MIK
<i>Acipenser stellatus</i>	STE
<i>Acipenser ruthenus</i>	RUT
<i>Acipenser nudiventris</i>	NUD
<u><i>Pseudoscaphirhynchus fedtschenkoi</i></u>	<u>FED</u>
<u><i>Pseudoscaphirhynchus hermanni</i></u>	<u>HER</u>
<u><i>Pseudoscaphirhynchus kaufmanni</i></u>	<u>KAU</u>
<u><i>Scaphirhynchus platorhynchus</i></u>	<u>PLA</u>
<u><i>Scaphirhynchus albus suttkusi</i></u>	<u>ALB</u>
<u><i>Scaphirhynchus suttkus</i></u>	<u>SUS</u>

