



DJS 2385:2023
Second Draft
First edition

ع ت ٢٠٢٣/٢٣٨٥
الطبعة الثانية
الإصدار الأول

مشروع تصويت (إعداد)

الأغذية الخالية من الغلوتين

Gluten free food

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توزيعه لإبداء الرأي والملاحظات. لا يجوز الرجوع إليه كموصفة فنية أرثية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة

مؤسسة المواصفات والمقاييس
المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

- ١ - المجال
- ٢ - المراجع التقيسية
- ٣ - المصطلحات والتعاريف
- ٤ - الأختراطات
- ٥ - الملومات
- ٦ - طرق أخذ العينات والفحص
- ٧ - التعبئة والنقل والتخزين
- ٨ - بطاقة البيان
- المراجع

المراجع

لا يجوز الرجوع إلى هذه الملاحظات إلا بعد اخطافه من قبل مجلس الإدارة

المقدمة

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية هي الهيئة الوطنية للتقييس في الأردن، حيث يتم إعداد المواصفات القياسية الأردنية من خلال لجان فنية. وتكون هذه اللجان عادةً مشكلة من أعضاء ممثلين للجهات الرئيسية المعنية بموضوع المواصفة القياسية، ويكون لهذه الجهات الحق في إبداء الرأي والملاحظات حول هذه المواصفة القياسية، وذلك أثناء فترة تعميم مشروع المواصفة القياسية الأردنية موائمة للمواصفات القياسية الدولية والإقليمية والوطنية قدر الإمكان وذلك من أجل إزالة العوائق الفنية من أمام التجارة وتسهيل انسياب السلع بين الدول.

تم هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية وفقاً لدليل العمل الفني للمديرية التقييس ١-٢/٢٠٠٥، الجزء ٢: قواعد هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية.

وبناءً على ذلك فقد قامت اللجنة الفنية الدائمة للحبوب والبقول ومنتجاتها ٢٥ بدعوة مشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٣/٢٣٨٥ الخاصة بالأعلاف الخالية من القلوتين، وأوصت باعتماد المشروع كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٣/٢٣٨٥، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

هذا المشروع قيد المراجعة الفنية لجمعية الإحصاءات ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة فنية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة

الأغذية الخالية من الغلوتين

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها بالأغذية التي حُضِرَتْ ومُجَهِّزَتْ أو أُعِدَّتْ لتلبية الاحتياجات التغذوية الخاصة للأشخاص الذين لا يتحملون الغلوتين، والأغذية المَعْدَّة للاستهلاك العام والتي تناسب بحكم طبيعتها استخدام الأشخاص الذين لا يتحملون الغلوتين التي تحمل على بطاقة بيانها عبارة تشير إلى أن "هذا الغذاء خالٍ من الغلوتين بحكم طبيعته".

٢- المراجع التأسيسية

الوثائق المرجعية التالية لا يمكن الاستغناء عنها لتطبيق هذه الوثيقة في حالة الإحالة للمؤرخة تطبيق الطبعة المذكورة فقط، أما في حالة الإحالة غير للمؤرخة فتطبق آخر طبعة من الوثيقة المرجعية المذكورة أدناه (متضمنة أي تعديلات)، علماً بأن مكتبة مؤسسة المواصفات والمقاييس تحتوي على فهارس للمواصفات السارية للمفعول في الوقت الحاضر.

- المواصفة القياسية الدولية ٢٤٨٣، كلوريد الصوديوم المستخدم في الأغراض الصناعية - تحديد الفقد في الكحلة عند درجة حرارة ١١٠°س.

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
- التشريع الأوروبي ١٨٨١، الحدود القصوى لبعض الملوثات في الأغذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٩، بطاقة البيان - المعيار العام لوضع بطاقة البيان على عبوات الأغذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٩٤، للمواصفة العامة للمضافات الغذائية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨، المواد الغذائية - مدد الصلاحية للمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية. القواعد العامة لشؤون صحة الأغذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى للملوثات المبيدات والمتبقيات العرضية في الأغذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٣، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية لوضع بطاقة البيان الدالة على العناوين الغذائية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية لاستخدام التوبيهات الغذائية والصحية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٥٣٣، الحدود العليا لبقايا الأدوية البيطرية في الغذاء.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٠، المواد والأدوات المَعْدَّة للتلامس مع الغذاء.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣١، المواد والأدوات البلاستيكية المَعْدَّة للتلامس مع الغذاء.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٢، مواد التعبئة والتغليف.

- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالفتحيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٣-١ المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣-

الفلوتين

جزء من البروتين المأخوذ من القمح والراري والشعير والشوفان أو الأصناف المهجنة منها أو مشتقاتها والتي لا يتحصلها بعض الأشخاص وغير قابلة للهضم في محلول مائي من كلوريد الصوديوم بتركيز ٠,٥ مول/لتر

٢-٣-

البرولامين

جزء من الفلوتين المستخلص بواسطة نسبة من الإيثانول تتراوح بين ٤٠٪ و ٧٠٪، والبرولامين المشتق من القمح هو الفليادين، وذلك المشتق من الراري هو السيكالين ومن الشعير المحوردين ومن الشوفان الأفتين، وعادة ما يكون محتوى البرولامين في الفلوتين بنسبة ٥٠ ٪

٣-٣-

الأغذية الخالية من الفلوتين

١-٣-٣

الأغذية الخالية من الفلوتين بحكم طبيعتها

تتألف أو تصنع فقط من مكون أو أكثر لا يحتوي على القمح (جميع أنواع Triticum مثل القمح الصلب والحنطة وقمح خرسان الذي تطلق عليه تسميات أخرى أيضاً مثل الكاموت) والراري والشعير والشوفان* أو الأصناف المهجنة منها

٢-٣-٣

الأغذية منزوعة الفلوتين

تتألف من مكون أو أكثر من القمح (جميع أنواع Triticum مثل القمح الصلب والحنطة وقمح خرسان الذي تطلق عليه تسميات أخرى أيضاً مثل الكاموت) والراري، والشعير، والشوفان* أو الأصناف المهجنة منها، والتي تجهزت بصورة خاصة لنزع الفلوتين منها

* يمكن أن يحمل الشوفان معظم وليس كل الأشخاص الذين لا يحصلون على الفلوتين. لذا يمكن أن تحد على المستوى الوطني الكمية المسموح بها من الشوفان غير المنزوعة بالقمح أو الراري أو الشعير، الأغذية التي تشملها هذه المواصفة

الأغذية قليلة المحتوى من الغلوتين

تتألف هذه الأغذية من مكون أو أكثر من القمح (جميع أنواع Triticum مثل القمح الصلب والحنطة وقمح خرسان الذي تطلق عليه تسميات أخرى أيضاً مثل الكاموت) والراي، والشعير، والشوفان أو الأصناف المهيجنة منها.

الاشتراطات

١-٤ اشتراطات عامة

١-١-٤ يجب للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة القياسية الأردنية والتي يستعاض بها عن أغذية أساسية هامة، أن توفر نفس الكمية تعديلاً من الفيتامينات والمعادن التي في الأغذية الأصلية التي حلت مكانها.

١-٢-٤ تحظر المنتجات التي تشملها هذه المواصفة القياسية الأردنية بعناية خاصة في إطار ممارسات التصنيع الجيدة لتجنب التلوث بالغلوتين.

٢-٤ الاشتراطات القياسية

يجب توفر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

١-٢-٤ لا يزيد محتوى الغلوتين على ٢٠ مغ/كغ كما ورد في البند ٣-٣

٢-٢-٤ لا يزيد محتوى الغلوتين على ١٠٠ مغ/كغ كما ورد في البند ٤-٣

٣-٢-٤ تراعى الاشتراطات العامة الواردة في المواصفين القياسيين ١٤٧٤ و ١٤٧٣

٤-٢-٤ تكون المواد المستخدمة في التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الأردنية الخاصة بها ان وجدت.

٥-٢-٤ تطابق المنتجات الاشتراطات الواردة في المواصفات القياسية الأردنية الخاصة بها.

٢-٤ الاشتراطات الصحية

يتم تحضير المنتج النهائي وتداوله طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.

٥- الإضافات الغذائية

يسمح بالمضافات الغذائية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٩٤، على أن تكون هذه المضافات خالية من الغلوتين.

٦- الملوثات

١-٦ ألا يزيد الحد الأعلى للملوثات من سموم فطرية وإشعاعية ومعادن على ما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، وفي حال عدم توفر بيانات عن الملوثات للمنتج فيتم الرجوع إلى التشريع الأوروبي ١٨٨١ وتعديلاتها.

٦-٢ ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

٦-٣ ألا تزيد حدود متبقيات الأدوية البيطرية على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية ١٥٣٣.

٧- طرق أخذ العينات والفحص

٧-١ طرق أخذ العينات

يتم أخذ العينات حسب التعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها، والتعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية للتداول بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٧-٢ طرق فحص العينات

يتم فحص العينات حسب الطرق المرجعية للفحص أو الطرق للكافة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقيق لها.

٨- التعبئة والنقل والتخزين

يجب توفر الشروط التالية عند تعبئة ونقل وتخزين المنتج النهائي بحيث:

٨-١ تتم التعبئة في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة تحفظ من التلوث والتلف والجفاف وتحافظ على خصائصه الطبيعية

بحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢.

٨-٢ يتم النقل والتداول بشكل ملائم يحميها من المطر والشمس أو أي مصادر أخرى للحرارة الزائدة والروائح غير

المرغوب فيها وأي مصادر أخرى للتلوث خاصة عند نقلها بالسفن.

٨-٣ تكون غرف التخزين جافة وخالية من الروائح غير المرغوب فيها والخالية من دخول الحشرات والقوارض، وأن تكون

التهوية منظمة بشكل يضمن أن تكون جيدة في فترات الجفاف ويمكن إيقافها في فترات الرطوبة.

٩- بطاقة البيان

إضافة إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٩، يجب أن تدون البيانات الإيضاحية التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها

بأي لغة أخرى إلى جانب اللغة العربية الأساسية:

٩-١ تطبع عبارة هذا الغذاء خالي من الفلوتين بحكم طبيعته إلى جانب اسم المنتج بالنسبة للمنتجات المشار إليها في البند

٣-٣-١.

٩-٢ تطبع عبارة منخفض (قليل) الفلوتين ولا يناسب مرضى السيلياك وذلك للأغذية الواردة في البند ٣-٤-٤ ويمنع

تسمية المنتج خالي من الفلوتين.

٩-٣ تطبع عبارة خالي من الفلوتين إلى جانب اسم المنتج مباشرة بالنسبة للمنتجات المشار لها في البند ٣-٣-٢.

٩-٤ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

٩-٥ يراعى ما ورد في المواصفتين القياسيتين ١٤٧٣، ١٤٧٤.

المراجع

- مواصفة هيئة الدستور الغلاني ١٩٧٩/١١٨، الأغذية للاستخدامات التغذوية الخاصة للأشخاص الذين لا يتحملون الغلوتين.

- المواصفة القياسية الخليجية ٢٠١٢/١٠٢١، للأغذية الخالية من الغلوتين.

هذه الوثيقة مفروضة تصويت تم إقراره إجماعاً الرأى والملاحظات لذلك فهو عرضة للتغير والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أرثوذكسية إلا بعد اعتباره من قبل مجلس الإدارة