



مؤسسة المعايير والمواصفات الأردنية

الرقم: م / عام / 17571

التاريخ: ١٤٤٥ / ٣ / ٣٠

الموافق: ٢٠٢٣ / ١٠ / ١٥

معالي
عطوفة
سعادة

تحية طيبة وبعد،

أرجو معاليكم/ عطوفتكم / سعادتكم التكرم بالعلم بأن أسلوب العمل الفني المتبع في وضع المعايير القياسية والقواعد الفنية الأردنية يتقتضي تعميم مشروع التصويت على الجهات ذات العلاقة، وذلك لإبداء الرأي والتصويت عليه تمهيداً لعرضه على مجلس الإدارة لاعتماده كمواصفة قياسية أو قاعدة فنية أردنية.

لذا أرجو أن أرفق لكم نسخة عن مشروع التصويت للمواصفة القياسية الأردنية (٢٣٨٥/٢٠٢٣) الخاصة بـ "الأغذية الخالية من الغلوتين"، الذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للحبوب والبيقول (٢٥).

يرجى التكرم بالإيعاز لن يلزم بعرض هذا المشروع على المختصين لديكم وموافقاتنا برككم عليه خلال شهرين من تاريخه، وذلك باستخدام بطاقة التصويت المرفقة، علماً بأنّ عدم الرد خلال هذه المدة يعتبر موافقة من قبلكم على المشروع المذكور.

وتفضلياً بقبول فائق الاحترام

المدير العام

م. عبير بركات الزهير

المرفقات : مشروع التصويت
بطاقة التصويت

نسخة / مدير مديرية التقييس
نسخة / رئيس قسم الصناعات الغذائية
نسخة / رئيس قسم فحص ومتابعة المعايير
غدير - ٢٠٢٣/١٠/٣



مؤسسة المعايير والمقاييس الأردنية

الرقم: م / عام 175717

التاريخ: ١٤٤٥ / ٣٠ / ٥

الموافق: ٢٠٢٣ / ١٠ / ١٥

تعيم مشروع التصويت

عنوان المشروع: الأغذية الخالية من الغلوتين

أمين اللجنة الفنية: م. مصعب السلامة

قائمة الجهات التي تم التعيم عليها

الجهة	الرقم	الجهة	الرقم
غرفة تجارة الأردن	٧	وزارة الصناعة والتجارة والتموين	١
غرفة صناعة الأردن	٨	الجمعية العلمية الملكية	٢
نقابة تجار المواد الغذائية	٩	هيئة الأركان العامة للقوات المسلحة - الجيش العربي / المختبرات العسكرية لرقابة الجودة	٣
غرفة صناعة عمان	١٠	أمانة عمان الكبرى	٤
جمعية رعاية مرضى السيلياك	١١	المؤسسة العامة للغذاء والدواء	٥
غرفة تجارة عمان	١٢	الجمعية الوطنية لحماية المستهلك	٦

المدير العام

م. عبير بركات الزهير

نسخة / مدير مديرية التقييس

نسخة / رئيس قسم الصناعات الغذائية

نسخة / رئيس قسم فحص ومتابعة المعايير

نسخة / للمالك العام

غدير - ٢٠٢٣/١٠/٣

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية بطاقة تصويت

رقم المشروع: ٢٣٨٥/٢٣٤٣/٢٠٢٣

اسم الملجنة الفنية: الحبوب والبقول ومنتجاتها (٢٥)

٢٠٢٣/١٠/١٢ تاریخ التعمیم:

النتيجة النهائية للتصويت:

موافقة (لا توجد ملاحظات). □

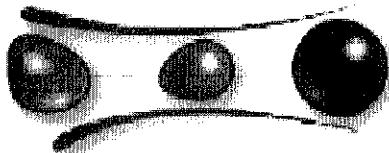
موافقة مع الملاحظات المرفقة، والتي يمكن الأخذ بها أو تجاوزها حسب الاقتضاء.

عدم موافقة للأسباب الفنية المرفقة، والتي، عند زوالها ينقلب التصويت إلى موافقة.

* يزيد جيءَ تزويذنا بالمراجع التي اعتمدَ عليها في حالة وجود ملاحظات.

الجهة القائمة بالتصويت:

اسم الشخص المسؤول:



DJS 2385:2023

Second Draft

First edition

٢٠٢٣/٢٣٨٥ ع ت

النسخة الثانية

الإصدار الأول

مشروع تصويت

(إعداد)

الأغذية الخالية من الغلوتين

Gluten free food

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم تقديمها إلى لجنة المعايير والمواصفات، وهي مخصصة للمملكة الأردنية الهاشمية، لا يجوز الرجوع إليها كمصدر قانوني إلا بعد اعتمادها من قبل مجلس الوزراء.

مؤسسة المواصفات والمقاييس
المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

١	١	- المجال
١	٢	- المراجع التقىيسية
٢	٣	- المصطلحات والتعریف
٣	٤	- الآثار
٣	٥	- الملوثات
٣	٦	- طرق أخذ العينات والفحص
٤	٧	- التعبيئة والتغليف والتخزين
٤	٨	- بطاقة البيان
٤		المراجع

الكتاب من إعداد فريق عمل ملخص (الإجازة)
أرجو أن تجد في المحتوى المقدم لك ملخصاً موجزاً يناسب احتياجاتك
عذراً على أي خطأ أو إهمال في المحتوى

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 مشكلةً من أعضاء ممثلين للجهات الرئيسية المعنية بموضوع المعاصفة القياسية، ويكون لهذه الجهات الحق في إبداء الرأي والملاحظات حول هذه المعاصفة القياسية، وذلك أثناء فترة تعميم مشروع التصويت، سعياً لجعل المعاصفات القياسية الأردنية موائمة للمعاصفات القياسية الدولية والإقليمية والوطنية قدر الإمكان. وذلك من أجل إزالة العوائق الفنية من أمام التجارة وتسهيل انتساب السلع بين الدول.

تم هيكلة وصياغة المعاصفات القياسية الأردنية وفقاً للدليل العمل الفني لمديرية التقييس ١-٢٠٠٥/٢، الجزء ٢: قواعد هيكلة وصياغة المعاصفات القياسية الأردنية.*

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

* قيد التعديل

الأغذية الخالية من الغلوتين

١- المجال

تحرص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها بالأغذية التي حضرت ومجهّز أو أعدت لتلبية الاحتياجات التغذوية الخاصة للأشخاص الذين لا يتحملون الغلوتين، والأغذية المعدّة للاستهلاك العام والتي تناسب طبيعتها استخدام الأشخاص الذين لا يتحملون الغلوتين التي تحمل على بطاقة بيانها عبارة تشير إلى أن "هذا الغذاء خالٍ من الغلوتين بموجب طبيعته".

٢- المراجع التقنية

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

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

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، المواصفة العامة للمطبيات 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، المواصفة العامة للمضادات الغذائية.

- المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨، المواد الغذائية - مدد الصلاحية للمواد الغذائية كمصدر للصحة والغذائية.

- المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية . القواعد العامة لشؤون صحة الأغذية.

- المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات والمنبيقات العرضية في الأغذية.

- المواصفة القياسية الأردنية ٤٧٣، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية لوضع بطاقة البيان الدالة على العناصر الغذائية.

- المواصفة القياسية الأردنية ٤٧٤، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية لاستخدام التوبيخات الغذائية والصحية.

- المواصفة القياسية الأردنية ٥٣٣، الحدود العليا لمتبقيات الأدوية البيطرية في الغذاء.

- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٠، المواد والأدوات المعدّة للتلامس مع الغذاء.

- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣١، المواد والأدوات البلاستيكية المعدّة للتلامس مع الغذاء.

- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٢، مواد التعبئة والتغليف.

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

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

٣ المصطلحات والتعريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعريفات الوارد أدناه:

١-٣

الغلوتين

جزء من البروتين المأخوذ من القمح والرأي والشعير والشوفان أو الأصناف المهجنة منها أو مشتقاتها والتي لا يتحملها بعض الأشخاص وغير قابلة للذوبان في محلول مائي من كلوريد الصوديوم بتركيز ٥٠ مول/لتر

٢-٣

البرولامين

جزء من الغلوتين المستخلص بواسطة نسبة من الإيثانول تترواح بين ٤٠٪ و٧٠٪، والبرولامين المشتق من القمح هو الغليادي، وذلك المشتق من الرأي هو السيكاليين ومن الشعير الموردين ومن الشوفان الأفني، عادةً ما يكون محتوى البرولامين في الغلوتين بنسبة ٥٠٪

٣-٣

الأغذية الخالية من الغلوتين

١-٣-٣

الأغذية الخالية من الغلوتين بحكم طبيعتها

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

٢-٣-٣

الأغذية منزوعة الغلوتين

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

* يمكن أن يحمل الشوفان معظم وليس كل الأشخاص الذين لا يتحملون الغلوتين. لذا يمكن أن تحدد على المستوى الوطني الكمية المسموح بها من الشوفان غير الملوثة بالقمح أو الرأي أو الشعير في الأغذية التي تشملها هذه المواصفة

الأغذية قليلة المحتوى من الغلوتين

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

الاشتراطات

٤ - اشتراطات عامة

٤-١-١ ينبع للم المنتجات التي تشملها هذه المواصفة القياسية الأردنية والتي يستهلك بها عن أغذية أساسية هامة، أن توفر نفس الكمية المُتطلبة من الفيتامينات والمعادن التي في الأغذية الأصلية التي حلّت مكانها.

٤-١-٢ تحضر المترجعات التي تشملها هذه الموافقة القياسية الأردنية بعناية خاصة في إطار ممارسات التصنيع الجيدة لتجنب التلوث بالغلوتين.

٤- الاشتراطات القياسية

يجب توفر الاشتراطات القياسية التالية في المخرج النهائي بحيث:

٤-٢ لا يزيد محتوى الغلوتين على ٢٠٪ كهرباكما ورد في البند ٣-٣

٤-٢ لا يزيد محتوى الغلوتين على ١٠٠ مغ/كغم كما ثبت في البند ٣-٤

٤-٣-٢- تراعي الاشتراطات العامة الواردة في المعاصفتين القياسيتين ١٤٧٤ و ١٤٧٣.

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

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

٤- الاشتراطات الصحية

تم تحضير المنتج النهائي وتداروه طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.

٥- المضافات الغذائية

يسنح بالمضافات الغذائية حسب المعايير القياسية الأردنية ٩٤، على أن تكون هذه المضافات خالية من المغلوتين.

٤ - الملوثات

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

- ٤-٦ ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن المعايير القياسية الأردنية ١٩٢٥ .
 ٣-٦ ألا تزيد حدود متبقيات الأدوية البيطرية على الحدود المسموح بها ضمن المعايير القياسية ١٥٣٣ .

٧- طرق أخذ العينات والفحص

١-٧ 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 المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٢-٧ طرق فحص العينات

يتم فحص العينات حسب الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافحة التي تم إجراء عمليات التثبت والتحقق لها.

٨- التعبئة والنقل والتخزين والمخزن

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

- ١-٨ تتم التعبئة في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة لحفظه من التلوث والتلف والجفاف وتحافظ على خصائصه الطبيعية بحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣١ و ٢١٣٢ و ٢١٣٥ .
 ٢-٨ يتم النقل والتداول بشكل ملائم يحميها من المطر والجفاف أو أي مصادر أخرى للحرارة الرائدة والرطاج غير المرغوب فيها وأي مصادر أخرى للتلوث خاصة عند نقلها بالسفينة.
 ٣-٨ تكون غرف التخزين جافة وخالية من الرطاج غير المرغوب فيها ومحممة من دخول الحشرات والقوارض، وأن تكون التهوية منتظمة بشكل يضمن أن تكون جيدة في فترات الجفاف ويمكن إيقافها في فترات الرطوبة.

٩- بطاقة البيان

إضافةً إلى ما ورد في المعايير القياسية الأردنية ٩، يجب أن تدون البيانات الإيضاحية التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها بأي لغة أخرى إلى جانب اللغة العربية الأساسية:

- ١-٩ تطبع عبارة هذا الغذاء خالي من الغلوتين بحکم طبيعته إلى جانب اسم المنتج بالنسبة للم المنتج المشار لها في البند ١-٣-٣ .
 ٢-٩ تطبع عبارة منخفض (قليل) الغلوتين ولا يناسب مرضى السيلياك وذلك للأغذية الواردة في البند ٤-٣ و يمنع تسمية المنتج خالي من الغلوتين.
 ٣-٩ تطبع عبارة خالي من الغلوتين إلى جانب اسم المنتج مباشرة بالنسبة للم المنتج المشار لها في البند ٢-٣-٣ .
 ٤-٩ مدة الصلاحية حسب المعايير القياسية الأردنية ٢٨٨ .
 ٥-٩ يراعى ما ورد في الموصفاتين القياسيتين ١٤٧٣ ، ١٤٧٤ .

المراجع

- موافقة هيئة الدستور الغذائي ١١٨/١٩٧٩، الأغذية للاستخدامات التغذوية الخاصة للأشخاص الذين لا يتحملون الغلوتين.
- الموافقة القياسية الخليجية ٢١/٢٠١٢، للأغذية الخالية من الغلوتين.