



غرفة صناعة الأردن
Jordan Chamber of Industry

الرقم Ref. No. ١٩٠١/١٠/٢٠٢٣
التاريخ Date ٢٠٢٣/١٠/١٩

السادة قطاع الصناعات الغذائية والتموينية والزراعية والثروة الحيوانية المحترمين

تحية طيبة وبعد،

الموضوع: مشروع تصويت مواصفة الأغذية الخالية من الغلوتين

ارفق لحضراتكم كتاب عطوفة المدير العام لمؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية ومرفقاته رقم م/عام/17571 تاريخ 2023/10/15 والمتضمن مشروع التصويت على المواصفة القياسية الأردنية رقم (2023/2385) الخاصة ب "الأغذية الخالية من الغلوتين"، والذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للحبوب والبقول(25).

ارجو العلم والاطلاع والمشاركة الفاعلة في ابداء الملاحظات الفنية على المشروع اعلاه وذلك بواسطة بطاقة التصويت المرفقة وارسالها للمهندس موسى الحجاجبة على البريد الالكتروني mousa@jci.org.jo في موعد اقصاه 2023/12/10.

وتفضلوا حضراتكم بقبول فائق الاحترام والتقدير،

/محمد وليد الجيطان

نائب رئيس غرفة صناعة الاردن

ممثل قطاع الصناعات الغذائية والتموينية

والزراعية والثروة الحيوانية





مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية

الرقم: م / علم / 17571
التاريخ: 30 / 03 / 1445 هـ
الموافق: 15 / 10 / 2023 م

معالي
عطوفة
سعادة

تحية طيبة وبعد،

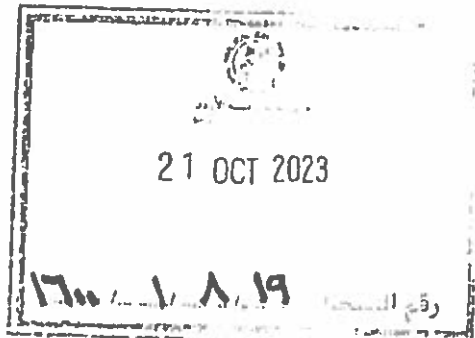
أرجو معاليكم/عظوفتكم/ سعادتكم التكرم بالعلم بأن أسلوب العمل الفني المتبع في وضع المواصفات القياسية والقواعد الفنية الأردنية يقتضي تعميم مشروع التصويت على الجهات ذات العلاقة، وذلك لإهداء الرأي والتصويت عليه تمهيداً لعرضه على مجلس الإدارة لاهتمامه كمواصفة قياسية أو قاعدة فنية أردنية.

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

يرجى التكرم بالإيماء لن يلزم بعرض هذا المشروع على المختصين لديكم وموافقتنا بركم عليه خلال شهرين من تاريخه، وذلك باستخدام بطاقة التصويت المرفقة، علماً بأن عدم الرد خلال هذه المدة يعتبر موافقة من قبلكم على المشروع المذكور.

وتفعلوا بقبول فائق الاحترام

المدير العام
م. عبير بركات الزهير



الرفقات : مشروع التصويت
بطاقة التصويت :

نسخة/ مدير مديرية التفتيش
نسخة/ رئيس قسم المتاحات الثلاثة
نسخة/ رئيس قسم فحص ومطابقة المواصفات
تاريخ - ٢٠٢٣/١٠/٣



مؤسسة المرافعات والقلم الأوردية

الرقم: م / علم / 175717
التاريخ: 30 / 03 / 1445 هـ
الموافق: 15 / 10 / 2023 م

تعميم مشروع التصويت

عن: وان المشروع: الأغذية الخالية من الغلوتين

أمين اللجنة الفنية: م. مصعب السلامة

قائمة الجهات التي تم التعميم عليها			
الرقم	الجهة	الرقم	الجهة
1	وزارة الصناعة والتجارة والتموين	1	غرفة تجارة الأردن
2	الجمعية العلمية الملكية	2	غرفة صناعة الأردن
3	هيئة الأركان العامة للوات المسلحة - الجيش العربي / المختبرات العسكرية لمراقبة الجودة	3	نقابة تجار المواد الغذائية
4	أمانة عمان الكبرى	4	غرفة صناعة عمان
5	الهيئة العامة للغذاء والدواء	5	جمعية رعاية مرضى السيلياك
6	الجمعية الوطنية لحماية المستهلك	6	غرفة تجارة عمان

المدير العام

م. عبير بركات الزهير

نسخة/ مدير مديرية التفتيش
نسخة/ رئيس قسم الضمانات الغذائية
نسخة/ رئيس قسم فحص ومعالجة المرافعات
نسخة/ المثلث العام
تاريخ: 10/10/2023 م



DJS 2385:2023
Second Draft
First edition

ع ٢٠٢٣/٢٣٨٥
النسخة الثانية
الإصدار الأول

مشروع تصويت
(إعداد)

الأغذية الخالية من الغلوتين

Gluten free food

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توزيعه لإبداء الرأي والملاحظات. إن شاء الله.
عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليه كوصفة قياسية أو قنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة

المحتويات

المقدمة

- ١- المجال ١
- ٢- المراجع التأسيسية ١
- ٣- المصطلحات والتعاريف ٢
- ٤- الأليات والإجراءات ٣
- ٥- اللوائح ٣
- ٦- طرق أخذ العينات والفحص ٣
- ٧- التمهيد والنقل والتخزين ٤
- ٨- بطاقة البيان ٤
- المراجع ٤

هذا التقرير يهدف إلى تقييم الأداء والملاحظات التي تم عرضها للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليه كموافقة قياسية أردنية إلا بعد اعتقاده من قبل مجلس الإدارة

المقدمة

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية هي الهيئة الوطنية للقياس 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 المواصفة القياسية. سعيًا لجعل المواصفات 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 لمديرية التقييس ١-٢٠٠٥/٢، الجزء ٢: قواعد هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية.

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

هذا لا يجوز الرجوع إليه كموصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتمادها من قبل مجلس الإدارة

الأغذية الخالية من الغلوتين

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها بالأغذية التي حُضرت وجُهزت أو أُعدت لتلبية الاحتياجات التغذوية الخاصة للأشخاص الذين لا يتحملون الغلوتين، والأغذية المعدة للاستهلاك العام والتي تناسب بمكانها طبيعتها استخدام الأشخاص الذين لا يتحملون الغلوتين التي تحمل على بطاقة يانما عبارة تشير إلى أن "هذا الغذاء خالي من الغلوتين بحكم طبيعته".

٢- المراجع التكميلية

الوثائق المرجعية التالية لا يمكن الاستغناء عنها لتطبيق هذه الوثيقة في حالة الإحالة للمورخة تطبيق الطبعة المذكورة فقط، أما في حالة الإحالة غير للمورخة 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 الكلة عند درجة حرارة ١١٠°س.

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، للمواصفة العامة للتبويضات 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، للمواد 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 لمحتويات الأدوية البيطرية في الغذاء.

- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٠، للمواد والأدوات المعدة للتلامس مع الغذاء.

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

- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٢، مواد التعبئة والتغليف.

- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية للتداوله بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.
- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتحقيق 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 والراي والشعير والشوفان أو الأصناف المهجنة منها أو مشتقاتها والتي لا يتحملها بعض الأشخاص وغير قابلة للهويان للذبح 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 الغليادين، وذلك المشتق من الراي هو السيكالين ومن الموردين ومن الشوفان الأفنين، 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 و قمح خرسان الذي تطلق عليه تسميات أخرى أيضاً مثل الكاموت) والراي 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 و قمح خرسان الذي تطلق عليه تسميات أخرى أيضاً مثل الكاموت) والراي، والشعير، والشوفان* أو الأصناف المهجنة منها، والتي تجهزت بصورة خاصة لتنزع الفلوتين منها

* يمكن أن تحمل الشوفان مطم وليس كل الأشخاص الذين لا يتحملون الفلوتين. لذا يمكن أن نجد على المستوى الوطني الكمية للسرح ١٢ من الشوفان غير للثرة بالقمح أو الراي أو الشعير، الأفنة لا 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) والبراي، والشعير، والشوفان أو الأصناف المهجنة منها

الاشتراطات

١-٤ اشتراطات عامة

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

١-٤-٢-٤ تحضّر المنتج الذي 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/كجم كما ورد في البند ٣-٣

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

٣-٢-٤ تراعى الاشتراطات العامة الواردة في المواصفتين القياسيتين ١٤٧٤ و ١٤٧٣

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

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

٢-٤ الاشتراطات الصحية

يتم تحضير المنتج النهائي وتداوله طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.

٥- الإضافات الغذائية

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

٦- الملوثات

٦-١ 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 المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٧-٢ طرق فحص العينات

يتم فحص العينات حسب الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق 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 تحفظه 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 والتهوية 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 الغلوتين بحكم طبيعته إلى جانب اسم المنتج بالنسبة للمنتجات المشار إليها في البند ٣-٣-١.

٩-٢ تطبع عبارة منخفض (قليل) الغلوتين ولا يناسب مرضى السيلياك وذلك للأغذية الواردة في البند ٣-٣-٤ ويمنع تسمية للمنتج خالي من الغلوتين.

٩-٣ تطبع عبارة خالي من الغلوتين 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 الغذائي ١٩٧٩/١١٨، الأغذية للاستخدامات التغذوية الخاصة للأشخاص الذين لا يتحملون الغلوتين.
- المواصفة القياسية الخليجية ٢٠١٢/١٠٢١، للأغذية الخالية من الغلوتين.

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توزيعه لإبداء الرأي والملاحظات. لذلك نود عرضة للتغيير والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمرافعة قياسية أرثوذكسية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة