

# المواصفة الخاصة بأسمك الأبالون الحية وبأسمك الأبالون الطازجة النيئة المبردة أو المجمدة المخصصة للاستهلاك المباشر أو لمزيد من التجهيز

CODEX STAN 312-2013

## 1- النطاق

تنطبق هذه المواصفة على أسمك الأبالون الحية و/أو أسمك الأبالون الطازجة النيئة المبردة أو المجمدة من نوع القوقع البساطي الياباني. ويمكن لأسمك الأبالون الطازجة النيئة المبردة أو المجمدة أن تكون كاملة أو مقشرة ومنزوعة الأحشاء. وقد تكون منزوعة النسيج الطلائي والنسيج المخاطي والمقلحة. أما التبريد أو التجميد فيتطلبان بطريقة تحفظ أساساً خصائص أسمك الأبالون الحية. ويمكن لكل من أسمك الأبالون الحية والطازجة النيئة، أكانت مبردة أم مجمدة، أن تخصص للاستهلاك المباشر أو لمزيد من التجهيز. ويتناول الجزء الأول أدناه أسمك الأبالون الحية في حين يتناول الجزء الثاني أسمك الأبالون الطازجة النيئة المبردة أو المجمدة.

## الجزء 1 - أسمك الأبالون الحية

### 2-1 الوصف

#### 2-1-1 تعريف المنتج

أسمك الأبالون الحية هي منتجات تكون على قيد الحياة مباشرة قبل استهلاكها، وهي تكون معروضة مع قوقعتها.

#### 2-2-1 تعريف العمليات

يمكن صيد أسمك الأبالون الحية في الطبيعة أو يمكن استزراعها. ويمكن تطهيرها بواسطة مياه البحر النظيفة و/أو تجفيفها من الماء تدريجياً قبل وضعها في عبوات للاستهلاك البشري المباشر أو إخضاعها لمزيد من التجهيز، بحسب ما يرد في القسم 2-2-2.

#### 3-2-1 طريقة العرض

يسمح بعرض المنتج بأية طريقة بشرط أن:

- يستوفي جميع اشتراطات هذه المواصفة
  - وأن يكون موصوفاً بشكل مناسب على بطاقة التوسيم تجنباً لتحبير المستهلك أو تضليله.
- يمكن تعبئة أسمك الأبالون بناءً على وزنها أو عددها أو عددتها لكل وحدة وزن أو حجم في كل عبوة.

### 3-1 التركيبية الأساسية وعوامل الجودة

#### 1-3-1 سمكة الأبالون

يجب أن تكون سمكة الأبالون على قيد الحياة وأن تتمتع بالخصائص الحسية المرتبطة بالنضارة وأن تكون خالية من العيوب أو المواد الدخيلة، بحسب ما يقرره أخصائيو على دراية بهذا النوع من الأسماك.

#### 2-3-1 المنتج النهائي

تعتبر أسماك الأبالون الحية مستوفية لاشتراطات هذه المواصفة حين يمثل عدد كبير من مواصفاتها لأحكام القسم 1-10. وتتم معاينة أسماك الأبالون الحية بواسطة الأساليب المذكورة في القسمين 1-8 و 1-9.

#### 4-1 الإضافات الغذائية

لا يسمح باستعمال الإضافات الغذائية في أسماك الأبالون الحية.

#### 5-1 الملوثات

1-5-1 تمثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة الامتثال للمستويات القصوى المنصوص عليها في المواصفة العامة للدستور الغذائي فيما يتعلق بالملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CODEX/STAN 193-1995) والحدود القصوى لمخلفات العقاقير البيطرية التي وضعتها لجنة الدستور الغذائي.

1-5-2 تبين أن أسماك الأبالون في بعض المناطق الجغرافية، تتراكم فيها سموم بيولوجية بحرية معينة. ويعود للسلطة المختصة (باستخدام تقييم للمخاطر) تحديد وجود الخطر في أية من المناطق الجغرافية الواقعة تحت سيطرتها، وبحال وجود الخطر فعلا، وضع الآليات اللازمة لضمان استيفاء أجزاء الأبالون المخصصة للاستهلاك، مستوى السموم البيولوجية البحرية المنصوص عليها في مواصفة الرخويات الحية والنيئة الثنائية الصمامات (CODEX STAN 292-2008). وينبغي إجراء تقييمات المخاطر وفقا لمبادئ العمل لتحليل المخاطر لأغراض سلامة الأغذية لتطبيقها من جانب الحكومات. (CAC/GL 62-2007).

#### 6-1 النظافة والمناولة

1-6-1 يوصى بأن تعد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة وبأن تتم مناولتها وفقا للأقسام ذات الصلة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969) ومدونة الممارسات للأسماك والمنتجات السمكية (CAC/RCP 52-2003) والمدونات الأخرى لممارسات النظافة ومدونات الممارسات الأخرى ذات الصلة للدستور الغذائي.

1-6-2 على هذه المنتجات أن تمثل لأي معايير ميكروبيولوجية أنشئت وفقا للمبادئ والخطوط التوجيهية لإنشاء وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية المتعلقة بالأغذية (CAC/GL 21-1997).

1-6-3 على المنتج النهائي أن يكون خاليا من أية مواد غريبة تشكل خطرا على صحة الإنسان.

### 7-1 التوسيم

بالإضافة إلى أحكام المواصفات العامة للدستور الغذائي لتوسيم الأغذية المعبأة (CODEX STAN 1-1985) تطبق الأحكام المحددة التالية:

#### 1-7-1 اسم الغذاء

1-1-7-1 على اسم الغذاء الوارد على بطاقة التوسيم، أن يكون الاسم الشائع أو المعتاد لأنواع الأبالون، بما يتوافق مع القانون والعرف السائد في البلد الذي يباع الغذاء فيه وبطريقة لا تضلل العميل.

2-1-7-1 يجب أن تظهر على بطاقة التوسيم إشارة إلى طريقة عرض المنتج (بحسب ما ينص عليه القسم 3-2-1 - طريقة العرض) على مسافة قريبة من اسم المنتج وبعبارة تصف بالشكل المناسب والكامل طبيعة عرض المنتج، تجنباً لتضليل المستهلك أو تحييره.

3-1-7-1 بالإضافة إلى التسميات المحددة على بطاقات التوسيم المذكورة أعلاه، يمكن إضافة الأسماء التجارية المعتادة أو الشائعة للصف المعبأ طالما أنها لا تضلل المستهلك في البلد الذي يوزع المنتج فيه.

4-1-7-1 يمكن للبلد الذي يباع المنتج فيه أن يحدد ضرورة ذكر الاسم العلمي على بطاقة التوسيم.

#### 2-7-1 بيان المحتوى

يجب أن تذكر بطاقات توسيم أسماك الأبالون الحية وزنها أو عددها أو حجمها في العبوة أو عددها في وحدة الوزن، بحسب ما يتلاءم مع المنتج.

#### 3-7-1 تعليمات التخزين

يجب أن تذكر بطاقة التوسيم ظروف التخزين و/أو درجة الحرارة التي تحافظ على جودة/ديمومة المنتج أثناء النقل والتخزين والتوزيع.

#### 4-7-1 توسيم الحاويات لغير البيع بالتجزئة

يجب ذكر المعلومات التي تم تحديدها أعلاه إما على الحاوية وإما في مستندات مصاحبة، إلا أن اسم الغذاء ورقم تعريف الدفعة واسم وعنوان الجهة المصنعة أو المعبئة فضلاً عن تعليمات التخزين، يجب أن تظهر دائماً على الحاوية.

ولكن يمكن أن يستعاض عن رقم تعريف الدفعة واسم وعنوان المصنّع أو المعبئ بعلامة تعريف بشرط أن يتم التعرف على هذه العلامة بوضوح مع المستندات المصاحبة.

5-7-1 قد تدعو الحاجة إلى ذكر تاريخ الحد الأدنى للصلاحيّة أو فترة الحفظ في البلد الذي يباع المنتج فيه. ويمكن

استبدال تاريخ الحد الأدنى للصلاحيّة بعبارة "يجب أن يكون الأبالون حياً عند بيعه للمستهلك النهائي".

**8-1 أخذ العينات والمعاينة والتحليل****1-8-1 أخذ العينات**

(أولاً) قيد الصياغة

**2-8-1 المعاينة الحسية والمادية**

يجب تقييم العينات المأخوذة من أجل المعاينة الحسية والمادية من قبل أشخاص تم تدريبهم على ممارسة هذه المعاينة وفقاً للإجراءات الواردة في الأقسام من 1-8-3 إلى 1-9-9 وفي المبادئ التوجيهية للتقييم الحسي للأسماك والمحار في المختبرات (CAC/GL 31-1999).

**3-8-1 تحديد عدد الأسماك لكل وحدة وزن أو حجم**

حين يذكر عدد أسماك الأبالون على بطاقة التوسيم يجب تحديده عبر عدّ الأسماك داخل الحاوية أو ضمن عينة تمثيلية عنها ومن ثم قسمة عدد الأسماك على الوزن/الحجم الفعلي للتوصل إلى عددها في كل وحدة وزن أو حجم.

**4-8-1 تحديد السموم البيولوجية**

حيثما يوجد خطر ما، يتوجب تحديد السموم البيولوجية البحرية المعنية بموجب الوسائل التي تنص عليها مواصفة الرخويات الحية والنبيئة الثنائية الصمامات (CODEX STAN 292-2008).

**9-1 تعريف العيوب**

تعتبر وحدة العينة معيبة حين تظهر فيها أية من الخصائص المحددة أدناه.

**1-9-1 المواد الغريبة**

وجود أية مواد في وحدة العينة غير مشتقة من أسماك الأبالون ولا تشكل أي خطر على صحة الإنسان ويمكن التعرف إليها بدون الحاجة لعدسة تكبير، أو تكون موجودة بمستوى تحدده أي من الأساليب بما فيها عدسة التكبير التي تبين عدم الامتثال للممارسات الجيدة على مستوى التصنيع والصحة.

**2-9-1 المنتج الميت أو التالف**

تتسم أسماك الأبالون الميتة بانعدام الحركة في العضلات لدى لمسها و/أو التصلب الكامل للعضلات بسبب عملية التيبس التي تحصل بعد وفاة الحيوان. أما أسماك الأبالون التالفة فهي تلك تكون مصابة بالعيوب لحد التأثير في سلامتها. وتعتبر وحدة العينة معيبة إذا كان أكثر من 5 في المائة من أسماك الأبالون المعدودة ضمن تلك العينة ميتة أو تالفة.

## 10-1 قبول دفعة المنتج

يمكن الاعتبار أن دفعة المنتج تستوفي اشتراطات هذه المواصفة في الحالات التالية: (أولاً) حين لا يتجاوز العدد الإجمالي من الأسماك المعيوبة فيها، وفقاً للتصنيف في القسم 1-9، الرقم المقبول (ج) من خطة أخذ العينات بمستوى الجودة المقبول 5.6.

(ثانياً) إذا كان العدد المتوسط المذكور على بطاقة التوسيم، بحسب ما ينص عليه القسم 1-8-3، ضمن العدد المصرح عنه، وألا يتجاوز العدد الإجمالي للعينات التي لا تستوفي العدد المذكور، الرقم المقبول (ج) من خطة أخذ العينات بمستوى الجودة المقبول 5.6.

(ثالثاً) حين لا يقل متوسط الوزن الصافي لكافة وحدات العينة عن الوزن المعلن شرط ألا يكون هناك نقص غير مقبول في أية من الحاويات الفردية.

(رابعاً) حين تستوفي التركيبة الأساسية وعوامل الجودة والاشتراطات الخاصة بالمضافات الغذائية والملوثات والنظافة والمناولة والتوسيم التي تنص عليها الأقسام 1-3 و 1-4 و 1-5 و 1-6 و 1-7.

## الجزء 2 - أسماك الأبالون الطازجة النيئة المبردة أو المجمدة

### 2-2 الوصف

#### 1-2-2 تعريف المنتج

إن أسماك الأبالون الكاملة الطازجة النيئة المبردة أو المجمدة والتي تعد من أجل الاستهلاك المباشر أو لمزيد من التجهيز هي منتجات كانت حية قبيل بدء عملية التجميد و/أو التجهيز وهي تمثلت لأحكام القسم 1-2-2. وهي قد تكون مبردة أو مجمدة بكاملها أو مقشرة مع نزع أحشائها. كما قد تكون منزوعة النسيج الطلائي والنسيج المخاطي والمقلحة.

#### 2-2-2 تعريف العملية

يتم صيد المنتج بحسب ما هو مذكور في القسم 1-2-2، وبعد إعداده بالشكل المناسب يخضع لعملية تبريد أو تجميد تمثلت للشروط المفصلة أدناه. وتجري عملية التبريد داخل الأجهزة المناسبة بما يضمن تبريد المنتج بسرعة تبلغ فيها درجة حرارة الجليد الذائب (مع قدرة تحمل قصوى تتراوح بين درجتين مئويتين تحت الصفر وأربع درجات مئوية تحت الصفر). ويبقى المنتج مبرداً على تلك الحرارة ليحافظ على جودته خلال النقل والتخزين والتوزيع.

ويجب أن تتم عملية التجميد داخل الأجهزة المناسبة للوصول بسرعة إلى نطاق التبلور الأقصى للجليد. ولا تعتبر عملية التجميد السريعة مكتملة إلا حين تبلغ حرارة المنتج 18 درجة مئوية تحت الصفر أو أبرد في المركز الحراري، وذلك بعد التثبيث الحراري. ويبقى المنتج مجمداً على حرارة 18 درجة مئوية تحت الصفر أو أبرد ليحافظ على جودته خلال النقل والتخزين والتوزيع.

### 3-2-2 طريقة العرض

راجع 3-2-1.

### 3-2 التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

#### 1-3-2 أسماك الأبالون الطازجة النيئة المبردة أو المجمدة

يجب أن يتمتع الأبالون النيء بجودة تليق بالاستهلاك البشري.

#### 2-3-2 التلميع (لأسماك الأبالون المجمدة فقط)

بحال كانت الأسماك مملّعة فإن المياه المستخدمة للتلميع أو لتحضير محلول التلميع يجب أن تكون صالحة للشرب أو أن تكون من مياه البحر النظيفة. أما المياه الصالحة للشرب فهي المياه العذبة الملائمة للاستهلاك البشري. وعلى معايير صلاحية الشرب ألا تقل عن المعايير الواردة في أحدث نسخة صادرة عن منظمة الصحة العالمية لـ"المبادئ التوجيهية الدولية لنوعية مياه الشرب". أما مياه البحر النظيفة فهي مياه بحرية تستوفي المعايير الميكروبيولوجية نفسها للمياه الصالحة للشرب وهي خالية من المواد المرفوضة.

#### 3-3-2 المكونات الأخرى

ينبغي أن تكون وسيلة التعبئة وجميع المكونات الأخرى المستخدمة ذات جودة غذائية وأن تتسق مع جميع مواصفات الدستور الغذائي المعمول بها.

#### 4-3-2 المنتج النهائي

تعتبر أسماك الأبالون الطازجة النيئة المبردة أو المجمدة مستوفية لاشتراطات هذه المواصفة عندما تتمثل الدفعات التي تتم معاينتها بموجب القسمين 2-8 و2-9، الأحكام الواردة في القسم 2-10.

#### 4-2 الإضافات الغذائية

لا يسمح باستعمال الإضافات الغذائية في أسماك الأبالون الطازجة النيئة المبردة أو المجمدة.

#### 5-2 الملوثات

راجع القسم 1-5 الملوثات.

#### 6-2 النظافة

على أسماك الأبالون أن تستوفي الاشتراطات المنصوص عليها في القسم 1-6 قبل عملية التبريد/التجميد. وبعد تجهيزها يجب أن تحتفظ بالخصائص المنظورة المرتبطة بالنضارة، بما يشمل، حين ينطبق ذلك، القوقعة الخالية من الأوساخ.

## 7-2 التوسيم

بالإضافة إلى أحكام المواصفات العامة لتوسيم الأغذية المعبأة (CODEX STAN 1-1985) تطبق الأحكام المحددة التالية:

### 1-7-2 اسم الغذاء

على اسم الغذاء الوارد على بطاقة التوسيم أن يكون الاسم الشائع أو المعتاد لنوع الأبالون بما يتفق مع القانون والعرف السائد في البلد الذي يباع الغذاء فيه وبطريقة لا تضلل المستهلك.

1-1-7-2 يجب أن تظهر على بطاقة التوسيم إشارة إلى طريقة العرض (بحسب ما يلحظه القسم 2-2-3 طريقة العرض) على مسافة قريبة من اسم المنتج بعبارات تصف بالشكل المناسب والكامل طبيعة تقديم المنتج تجنباً لتضليل المستهلك أو تحييره.

2-1-7-2 بالإضافة إلى التسميات المحددة أعلاه المذكورة على بطاقة التوسيم، يمكن إضافة الأسماء التجارية المعتادة أو الشائعة للصف المعين طالما أنها ليست مضللة للمستهلك في البلد الذي سيوزع المنتج فيه.

3-1-7-2 يجوز للبلد الذي يباع المنتج فيه أن يحدد ضرورة ذكر الاسم العلمي على بطاقة التوسيم.

### 2-7-2 بيان المحتوى

يجب أن تذكر بطاقات توسيم أسماك الأبالون الطازجة النيئة المبردة أو المجمدة وزنها وعددها عن كل وحدة وزن أو حجم، بما يتلاءم مع المنتج.

وحيث يكون المنتج المجمد ملمعاً، يجب استثناء مادة التلميع من بيان الوزن الصافي للغذاء.

### 3-7-2 تعليمات التخزين

على بطاقة التوسيم أن تحدد ظروف التخزين و/أو درجة الحرارة الكفيلة بصون سلامة/جودة المنتج خلال النقل والتخزين والتوزيع بما في ذلك تاريخ الحد الأدنى للصلاحيّة وتاريخ التقشير حيثما تدعو الحاجة إلى ذلك في بلد المبيع.

### 4-7-2 توسيم الحاويات لغير البيع بالتجزئة

يجب بيان المعلومات المحددة أعلاه إما على الحاوية وإما في مستندات مصاحبة، غير أن اسم الغذاء ورقم تعريف الدفعة واسم وعنوان المصنع أو المعبئ فضلاً عن تعليمات التخزين يجب أن تظهر دائماً على الحاوية.

ولكن يمكن الاستعاضة عن رقم تعريف الدفعة والاسم والعنوان بعلامة تعريف بشرط أن يسهل التعرف على هذه العلامة مع المستندات المصاحبة.

## 8-2 أخذ العينات والمعاينة والتحليل

### 1-8-2 أخذ العينات

راجع القسم 1-8-1

### 2-8-2 المعاينة الحسية والمادية

يجب تقييم العينات المأخوذة من أجل الفحص الحسي والمادي من قبل أشخاص تم تدريبهم على هذا النوع من المعاينات ووفقاً للإجراءات المفصلة في الأقسام 2-8-3 إلى 2-9 و"الخطوط التوجيهية للتقييم الحسي للأسماك والمحار في المختبرات" (CAC/GL 31-1999).

### 3-8-2 تحديد الوزن الصافي

يحدد الوزن الصافي لجميع وحدات العينة بناءً على الإجراءات المذكورة أو المشار إليها في الأقسام 2-8-3 إلى 2-3-8-3.

#### 1-3-8-2 تحديد الوزن الصافي للمنتج بدون العبوة

(أولاً) إزالة الصقيع والجليد من خارج العبوة؛

(ثانياً) قياس وزن الحاوية غير المفتوحة؛

(ثالثاً) فتح الحاوية وإفراغها من محتوياتها؛

(رابعاً) تجفيف الحاوية الفارغة وقياس وزنها؛

(خامساً) خصم وزن الحاوية الفارغة من وزن الحاوية غير المفتوحة.

وهكذا يكون العدد الناتج عن هذه العملية هو الوزن الصافي الإجمالي.

#### 2-3-8-2 تحديد الوزن الصافي للمنتجات المجمدة غير المكسوة بمادة التلميع

يحدد الوزن الصافي (بدون مواد التعبئة) لكل وحدة عينة تمثل دفعةً معينة حين يكون المنتج مجمداً.

#### 3-3-8-2 تحديد الوزن الصافي للمنتجات المجمدة المكسوة بمادة التلميع

ويحدد الوزن الصافي (بدون مواد التعبئة) لكل وحدة عينة تمثل دفعةً معينة، باستخدام طريقة 963.18 الرسمية المحددة من قبل الجمعية الأمريكية للمحللين الكيميائيين الرسميين، صافي محتويات الأغذية البحرية المجمدة.

#### 4-8-2 تحديد العدد لكل وحدة وزن أو حجم

حين يذكر عدد أسماك الأبالون على بطاقة التوسيم يحدد هذا العدد عبر إحصاء عدد أسماك الأبالون الموجودة داخل الحاوية أو في عينة تمثيلية عن المنتج ومن ثم قسمة عدد الأسماك على الوزن/الحجم الفعلي من أجل تحديد العدد لكل وحدة وزن أو حجم.

#### 5-8-2 إعداد العينات

#### 1-5-8-2 إجراءات التذويب

بالنسبة إلى المنتج المجمد، يتم تذويب العينة عبر وضعها في كيس من النايلون الرقيق ما يسمح لها بالتذويب على درجة حرارة الغرفة أو في البراد (على حرارة تتراوح بين 2 و6 درجات مئوية). ويمكن التأكد من التذويب الكامل للمنتج عبر الضغط برفق على الكيس بين الفينة والفينة مع الحرص على عدم المساس بقوام الأبالون وذلك حتى انتفاء أية قساوة أو بلورات جليد في صلب المنتج.

#### 6-8-2 تحديد السموم البيولوجية

حيث يوجد خطر ما، على السموم البيولوجية البحرية المعنية أن تحدد بناءً على الطرق المنصوص عليها في "مواصفة الرخويات الحية والنبيثة الثنائية الصمامات" (CODEX STAN 292-2008).

#### 9-2 تعريف العيوب

تعتبر وحدة العينة معيبة عندما تظهر فيها أية من الخصائص المحددة أدناه.

#### 1-9-2 النقص الحاد في الرطوبة

حيث يفوق الـ10 في المائة من الطبقة السطحية لأسماك الأبالون في وحدة العينة يتسم بتدن مفرط للرطوبة يظهر بوضوح كلون أبيض أو غير طبيعي على السطح، ويحجب لون اللحم ويخترق الطبقات ما دون السطح ولا يمكن إزالته بالكشط بواسطة السكين أو أية أداة حادة أخرى بدون إلحاق الضرر المفرط بمظهر الأبالون، ما يؤثر في أكثر من 10 في المائة من وزن الأبالون في وحدة العينة.

#### 2-9-2 المواد الغريبة

وجود أية مواد في وحدة العينات غير المشتقة من الأبالون لا تشكل أي خطر على صحة الإنسان ويمكن معرفتها بدون الحاجة لعدسة تكبير، أو تكون موجودة بمستوى تحدده أي من الأساليب بما فيها عدسة التكبير التي تبين عدم الامتثال لممارسات الشروط الصحية والتصنيع الجيدة.

#### 3-9-2 الرائحة/النكهة

الروائح أو النكهات الكريهة المميزة والمستمرة التي تشير إلى تحلل أو زنخ أو روائح أو نكهات أخرى لا تليق بالغذاء.

## 4-9-2 القوام

انحلال قوام اللحم الذي يشير إلى حدوث تحلل والذي يتسم بعضلات مفتتة شبيهة بالمعجونة.

## 10-2 قبول دفعة المنتج

يمكن الاعتبار أن الشحنة المعينة تستوفي اشتراطات هذه المواصفة عندما:

(أولاً) لا يتجاوز عدد العيوب فيها، بحسب ما يصنفها القسم 2-9، الرقم المقبول (ج) من خطط أخذ العينات المناسبة بمستوى الجودة المقبول 5.6.

(ثانياً) يكون متوسط العدد المذكور، بحسب ما يحدده القسم 2-8-3، ضمن العدد المعلن، وعندما يكون إجمالي عدد العينات التي لا تستوفي العدد المذكور، لا يتعدى الرقم المقبول (ج) من خطة أخذ العينات المناسبة بمستوى الجودة المقبول 5.6.

(ثالثاً) لا يقل متوسط الوزن الصافي لجميع وحدات العينات عن الوزن المعلن، بشرط ألا يكون هناك أي نقص غير معقول في أية حاوية فردية؛

(رابعاً) تستوفي التركيبة الأساسية وعوامل الجودة والاشتراطات الخاصة بالمضافات الغذائية والملوثات والنظافة والمناولة والتوسيم المذكورة في الأقسام 2-3 و 2-4 و 2-5 و 2-6 و 2-7.