

# هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة  
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة  
للأمم المتحدة



A

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)

المواصفة الخاصة بالفاصوليا الخضراء  
والفاصوليا الشمعية السريعة التجميد

**CXS 113-1981**

تم اعتمادها في عام 1981. وتم تعديلها في عام 2019.

## 1-1 النطاق

تسري هذه المواصفة على الفاصوليا الخضراء السريعة التجميد والفاصوليا الشمعية السريعة التجميد المعدّة من أصناف تمتلك لخصائص نوع *Phaseolus vulgaris* L. والفاصوليا الخضراء السريعة التجميد المعدّة من أصناف تمتلك لنوع *Phaseolus coccineus* L. على النحو الوارد أدناه، والمعدّة للاستهلاك المباشر من غير أي عملية تجهيز إضافية باستثناء تصنيفها بحسب حجمها أو إعادة تعبئتها إذا لزم الأمر. ولا تسري على المنتج عندما يشار إلى أنه معد ليخضع للمزيد من التجهيز، أو لأغراض صناعية أخرى.

## 1-2 الوصف

### 1-2-1 تعريف المنتج

الفاصوليا الخضراء السريعة التجميد هي المنتج المعدّ من قرون الفاصوليا الطازجة، والنظيفة، والسليمة والعصارية التي تمتلك لخصائص نوع *Phaseolus vulgaris* L. أو *Phaseolus coccineus* L. والفاصوليا الشمعية السريعة التجميد هي المنتج المعدّ من قرون الفاصوليا الطازجة، والنظيفة، والسليمة والعصارية التي تمتلك لخصائص نوع *Phaseolus vulgaris* L. وتتم إزالة الخيوط (إن وجدت)، والسيقان وأطراف السيقان، وتُغسل قرون الفاصوليا ويجري تبيضها على نحو كافٍ لضمان ثبات لونها ونكهتها خلال دورات التسويق العادية.

### 2-2 تعريف عملية التجهيز

1-2-2-1 الفاصوليا الخضراء السريعة التجميد والفاصوليا الشمعية السريعة التجميد هما منتجان يخضعان لعملية تجميد في معدات ملائمة تمتلك للشروط المحددة في ما يلي. وتجري عملية التجميد هذه بحيث يتم تحطّي بسرعة نطاق درجة الحرارة القصوى للتبلور. ولا تعتبر عملية التجميد السريعة مكتملةً إلا حين تبلغ حرارة المنتج 18 درجة مئوية دون الصفر (0 درجة فهرنهايت) في المركز الحراري، وذلك بعد التثبيت الحراري.

2-2-2-2 ويجوز اتباع الممارسة المعترف بها لإعادة تعبئة المنتجات السريعة التجميد في ظروف مضبوطة.

### 3-2 ممارسات المناولة

تجري مناولة المنتج في ظروف تسمح بالحفاظ على جودته خلال نقله، وتخزينه وتوزيعه حتى وقت بيعه ضمناً. ويوصى بأن تتم مناولة المنتج خلال مرحلة تخزينه، ونقله، وتوزيعه وبيعه بالتجزئة وفقاً لمُدونة الممارسات الخاصة بتجهيز ومناولة الأغذية السريعة التجميد (CXC 8-1976).

### 4-2 طريقة العرض

### 1-4-2 الأنواع

يمكن تصنيف الفاصوليا الخضراء أو الفاصوليا الشمعية التي تتسم بسمات متميزة في ما يتعلق بالشكل، على النحو التالي:

(أ) المستديرة - قرون الفاصوليا التي لا يتجاوز عرضها المرة ونصف المرة سماكة الحبة؛

(ب) المسطحة - القرون التي يتجاوز عرضها المرة ونصف المرة سماكة الحبة.

## 2-4-2 الشكل

1-2-4-2 تُعرض الفاصوليا الخضراء والفاصوليا الشمعية السريعة التجميد في الأشكال التالية:

- (أ) **كاملة:** قرون كاملة مهما كان طولها.
- (ب) **مقطّعة:** قرون مقطّعة في العرض على أن يتراوح طول 70 في المائة من عدد الوحدات فيها أو أكثر، بين 20 ملّيمترًا على الأقل و65 ملّيمترًا كحد أقصى.
- (ج) **قطع قصيرة:** قرون مقطّعة في العرض على أن يتراوح طول 70 في المائة من عدد الوحدات فيها أو أكثر، بين 10 ملّيمترات على الأقل و20 ملّيمترًا كحد أقصى.
- (د) **قطع مائلة:** قرون مقطّعة عند 45 درجة من المحور الطولي على أن يتجاوز طول 70 في المائة من عدد الوحدات فيها 6 ملّيمترات.
- (هـ) **شرائح رقيقة:** قرون مقطّعة بالطول أو عند 45 درجة من المحور الطولي تقريبًا، على أن تبلغ سماكتها القصوى 7 ملّيمترات.

## 2-2-4-2 الأشكال الأخرى

يجوز عرض المنتج بأي أشكال أخرى بشرط أن:

- (أ) يكون متميزاً بدرجة كافية عن أشكال العرض الأخرى المذكورة في هذه المواصفة؛
- (ب) وأن يستوفي كافة الشروط الأخرى التي تنصّ عليها هذه المواصفة؛
- (ج) وأن يوصف بشكل مناسب على بطاقة التوسيم تفادياً للتسبب بأي التباس لدى المستهلك أو تضليله.

## 3-4-2 اللون

يكون اللون الطاعغي على قرون الفاصوليا الشمعية، باستثناء البذور والأنسجة المباشرة المحيطة بها، اللون الأصفر، أو الأصفر مع مسحة من اللون الأخضر.

## 4-4-2 الشكل

1-4-4-2 يجوز للفاصوليا الخضراء والفاصوليا الشمعية السريعة التجميد أن تكون "سائبة" (أي أنّ تكون الوحدات غير ملتصقة ببعضها) أو أن تكون حبوب الفاصوليا ملتصقة ببعضها (أي بشكل كتل صلبة).

2-4-4-2 تجاوزت المستويات المسموح بها للحبوب "السائبة" عندما تكون حبوب الفاصوليا معروضة "بشكل سائب"، يُسمح بنسبة تفاوت بقدر 10 في المائة (كتلة/كتلة) في حبوب الفاصوليا المتلاصقة التي لا يمكن فصلها بسهولة عندما تكون مجمّدة. وعند تقييم هذا العامل، تكون وحدة العينة المحتوى بأكمله أو كيلوغرامًا واحدًا.

## 5-4-2 الحجم

1-5-4-2 يجوز عرض حبوب الفاصوليا الخضراء والشمعية السريعة التجميد الكاملة والمقطّعة، محددة الحجم أو غير محددة الحجم.

2-5-4-2 في حال كانت الفاصوليا مصنّفة بحسب الحجم أو القطر، فينبغي أن تمتثل حين يتم قياسها في حالتها المجمّدة، للنظام التالي لمواصفات أسماء الأحجام.

تحديد الحجم	قطر قرن الفاصوليا بالمليمتر
صغير للغاية	حتى 6.5
صغير جدًا	حتى 8
صغير	حتى 9.5
متوسط	حتى 11
كبير	أكثر من 11

#### 2-5-4-3 المستويات المسموح بها للحجم

ينبغي أن يحتوي المنتج في حال عُرض مصنّفًا بحسب الحجم، على نسبة لا تقل عن 80 في المائة على الأقل من عدد قرون الفاصوليا من الحجم المذكور أو الأحجام الأصغر. ومن نسبة 20 في المائة من عدد القرون الأكبر حجمًا، لا يجوز أن يكون أكثر من ربعها من الحجم الثاني الأكبر، ولا يجوز أن يكون أي منها أكبر من الحجم الثاني الأكبر.

#### 2-4-6 وحدة العينة القياسية (للعرض)

2-4-6-1 تكون وحدة العينة القياسية "لحبوب الفاصوليا السائبة" المحتوى بأكمله أو أكبر كمية ممكنة من الناحية العملية.

2-4-6-2 يكون حجم العينة القياسية كيلوغرامًا واحدًا.

#### 2-4-7 تعريف الوحدات المعايرة استنادًا إلى طريقة العرض

تُعتبر أي وحدة عينة قياسية تم أخذها من عينة وفقًا لخطة أخذ العينات حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5 (انظر نصوص الدستور الغذائي بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات) "معايرة" في الحالات التالية:

(أ) لم تمتثل لمتطلبات الوحدات السائبة الواردة في القسم 2-4-4؛

(ب) لم تمتثل لمتطلبات الحجم الواردة في القسم 2-4-5.

#### 2-4-8 قبول الشحنة استنادًا إلى عوامل العرض

تُعتبر الشحنة مقبولة بالنسبة إلى عوامل الوحدات السائبة والحجم حين لا يتجاوز عدد "المنتجات المعايرة" كما هو مبيّن في القسمين 2-4-4 و 2-4-5 عدد القبول (ج) في خطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5 (انظر نصوص الدستور الغذائي بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات).

## 3- التركيبية الأساسية وعوامل الجودة

## 1-3 المكونات الاختيارية

- (أ) السكريات (السكروز والسكر المتحول والدكستروز والفروكتوز وشراب الغلوكوز وشراب الغلوكوز المجفف)؛  
 (ب) الملح (كلوريد الصوديوم)؛  
 (ج) البهارات، من قبيل التوابل والأعشاب.

## 2-3 عوامل الجودة

## 1-2-3 المتطلبات العامة

ينبغي للفاصوليا السريعة التجميد أن تكون:

- ذات لون موحد نسبياً؛
- خالية من أي مذاق أو رائحة مع أخذ في الحسبان أي مكونات اختيارية مضافة؛
- نظيفة وخالية من أي مواد غريبة.

وفي ما يخص العيوب المرئية الخاضعة لمستويات التفاوت المسموح بها، ينبغي للفاصوليا السريعة التجميد أن تكون:

- خالية نسبياً من أي مواد نباتية دخيلة؛
- خالية من أطراف السيقان؛
- خالية من أي ضرر ناجم عن الحشرات أو الأمراض؛
- خالية نسبياً من الوحدات المتضررة ميكانيكياً؛
- للفاصوليا الكاملة، أن تكون نامية بشكل طبيعي؛
- خالية من الخيوط السميكة والوحدات الليلية؛
- ألا يكون فيها أجزاء صغيرة بشكل مفرط.

## 2-2-3 تعريف العيوب المرئية

- (أ) **المواد النباتية الغريبة:** أي المواد النباتية من نبات الفاصوليا، غير القرن، مثل الورقة أو الغصن، باستثناء أطراف السيقان؛ وأي مواد نباتية أخرى غير ضارة، وغير مدرجة عمداً كمكوّن. ولأغراض التقييم، ينبغي التمييز بين المواد النباتية الغريبة التي تتكوّن من مادة أوراق الفاصوليا والمواد النباتية الغريبة الأخرى.
- (ب) **طرف الساق:** أي الجزء من الساق المباشر الذي يربط القرن بساق الغصن، سواء أكان متصلاً بالوحدة أو سائباً في المنتج.
- (ج) **التشوه الكبير:** أي كل قطعة مشوّهة بفعل ضرر ناجم عن حشرة أو مرض يؤثر على موقع يكون قطره أكبر من 6 مليمترات، أو المشوّه بطريقة أخرى إلى درجة أنه يغيّر بشكل حادّ مظهر المنتج.

- (د) **التشوه الطفيف:** أي كل قطعة مشوّهة بفعل ضرر ناجم عن حشرة أو مرض يؤثر على موقع يكون قطره أكبر من 3 مليمترات وأصغر من 6 مليمترات أو المتشوه بطريقة أخرى إلى درجة أنه يغيّر بشكل ملحوظ من مظهر المنتج.
- (هـ) **الضرر الميكانيكي** (بالشكل الكامل والمقطع): أي وحدة تم كسرها أو تقسيمها إلى جزئين، أو سحقها، أو ذات أطراف ممزّقة جداً إلى درجة تؤثر بشكل حاد على مظهرها.
- (و) **الفاصوليا غير النامية** (للشكل الكامل فقط): أي كل وحدة يكون طولها أقل من 3 مليمترات عند النقطة الأعرض منها.
- (ز) **الخيوط القاسية:** كل قطعة تحمل وزناً يبلغ 250 غراماً لمدة 5 ثوانٍ أو أكثر لدى اختبارها وفقاً للإجراءات الواردة في نصوص الدستور الغذائي بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات.
- (ح) **الوحدة الليلية:** أي القطعة التي عليها قشرة - كموا تشكّلت خلال نضوج القرن، إلى درجة تؤثر بشكل حاد على نوعية الأكل.
- (ط) **القطع الصغيرة:** (بشكل القطع والشرائح) أي قطع الفاصوليا التي يكون طولها أقل من 10 مليمترات بما في ذلك البذور السائبة وأجزاء البذور؛
- (الشكل الكامل) أي قطع الفاصوليا التي يكون طولها أقل من 20 مليمترًا بما في ذلك البذور السائبة وأجزاء البذور.

### 3-2-3 حجم العينة القياسية

يكون حجم العينة القياسية كيلوغراماً واحداً للمواد النباتية الغريبة وأطراف السيقان، و300 غراماً لسائر فئات العيوب.

### 4-2-3 التفاوت المسموح به للعيوب المرئية

في ما يتعلق بالتفاوت المسموح به استناداً إلى حجم العينة القياسية المشار إليها في القسم 3-2-3، يتعيّن إسناد نقاط إلى العيوب المرئية وفقاً للجدول الوارد في هذا القسم. ويمثل العدد الأقصى من العيوب المسموح بها تصنيف "إجمالي" النقاط المسموح بها" والمبين لكلّ من فئات العيوب "1" و"2" و"3" أو "مجموع" هذه الفئات.

العيب	الفئة 1	الفئة 2	الفئة 3	المجموع
(أ) المواد النباتية الغريبة				
(1) أوراق الفاصوليا (كل قطعة)	1			
(2) مواد نباتية غريبة أخرى (كل قطعة)	2			
(ب) طرف الساق	1			
(ج) تشوّه كبير		3		
(د) تشوّه طفيف		1		
(هـ) الضرر الميكانيكي (الشكلان الكامل والمقطّع)		1		
(و) الفاصوليا غير النامية (الشكل الكامل)		2		
(ز) الخيوط القاسية			3	
(ح) الوحدة الليفية			1	
مجموع النقاط المسموح بها				
(ألف) جميع الأشكال ما عدا الشكل الكامل	15	50	10	60
(باء) الشكل الكامل فقط	15	30	6	40
(ط) قطع صغيرة (الكامل، والقطع والشرائح) - نسبة قصوى تبلغ 20 في المائة كتلة/كتلة				

### 3-3 تعريف الحبوب المعبأة استنادًا إلى معايير الجودة

تُعتبر أي وحدة عينة قياسية تم أخذها من عينة وفقًا لخطة أخذ العينات حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5 (انظر نصوص الدستور الغذائي بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات) "معبأة" في الحالات التالية:

- (أ) في حال لم تمثل أي وحدة للمتطلبات العامة المبينة في القسم 3-2-1؛
- (ب) في حال تجاوز المجموع في القسم 3-2-4 (أ) إلى (ح) مجموع النقاط المسموح بها في أي فئة من فئات العيوب ذات الصلة؛
- (ج) في حال تم تجاوز التفاوت المسموح به للأجزاء الصغيرة.

### 4-3 قبول الشحنة بالنسبة إلى عوامل الجودة

تُعتبر الشحنة مقبولة حين لا يتجاوز عدد "المنتجات المعبأة" كما هو مبين في القسم 3-3 رقم القبول (ج) في خطة أخذ العينات الملائمة ذات مستوى جودة مقبول 6.5 (انظر نصوص الدستور الغذائي بشأن أساليب التحليل

وأخذ العينات). ولدى تطبيق إجراء القبول، تتم معالجة كل "منتج مُعاب" (الفقرة الفرعية (أ) إلى (ج) في القسم 3-3) على نحو فردي مع مراعاة ما هو مسموح به لسائر خصائص المنتجات.

#### 4- المواد المضافة إلى الأغذية

لا يُسمح بأي منها.

#### 1-4 مبدأ نقل المواد المضافة

ينبغي تطبيق القسم 1-4 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995).

#### 5- النظافة

1-5 يوصى بإعداد المنتج الذي تشمله أحكام هذه المواصفة ومناولته وفقاً للأقسام ذات الصلة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وغير ذلك من مدونات الممارسات ذات صلة بهذا المنتج التي توصي بها هيئة الدستور الغذائي.

2-5 يكون المنتج خالياً من المواد الكريهة إلى أقصى حد ممكن بحسب ممارسات التصنيع الجيدة.

3-5 عند اختبار المنتج بأساليب أخذ العينات والفحص المناسبة، يكون على النحو الآتي:

- أن يكون خالياً من الكائنات الدقيقة بكميات قد تشكّل خطراً على الصحة؛
- أن يكون خالياً من الكائنات الطفيلية بكميات قد تشكّل خطراً على الصحة؛
- أن يكون خالياً من أية مادة ناجمة عن كائنات دقيقة بكميات قد تعرّض الصحة للخطر.

#### 6- التوسيم

1-6 بالإضافة إلى متطلبات المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، تطبق الأحكام المحددة التالية:

1-1-6 ينبغي لاسم المنتج الذي يظهر على بطاقة التوسيم أن يشمل تسمية "الفاصوليا الخضراء" أو "الفاصوليا الشمعية" حسب الاقتضاء. وينبغي أن تظهر عبارة "السريعة التجميد" أيضاً على بطاقة التوسيم، غير أنه يجوز استخدام مصطلح "مجمّدة"<sup>1</sup> في بعض البلدان حيث يستعمل هذا المصطلح عادةً لوصف المنتج المجهّز طبقاً للقسم 2-2 من هذه المواصفة.

2-1-6 بالإضافة إلى ذلك، ينبغي أن تتضمن بطاقة التوسيم بالاقتران مع تسمية "الفاصوليا الخضراء" أو "الفاصوليا الشمعية" أو على مقربة منها، الشكل، بحسب الاقتضاء "كاملة"، "مقطّعة"، "قطع قصيرة"، "قطع مائلة"، أو "شرائح".

3-1-6 وفي حال تم إنتاج هذا المنتج بالتماشي مع الأحكام الواردة في القسم 1-2-4-2، ينبغي أن تتضمن بطاقة التوسيم، على مقربة منتسمية "الفاصوليا الخضراء" أو "الفاصوليا الشمعية"، كلمات أو عبارات إضافية من شأنها الحؤول دون تضليل المستهلك أو التسبب بأي التباس لديه.

<sup>1</sup> "مجمّدة": يستخدم هذا المصطلح كبديل عن عبارة "سريعة التجميد" في بعض البلدان الناطقة باللغة الإنكليزية.



- 4-1-6 عند إضافة مكوّن مميز، يشار إلى ذلك بعبارة "مع كذا" حسب الاقتضاء.
- 5-1-6 يمكن الإشارة إلى النوع ("مستديرة" أو "مسطحة") في حال كانت هذه الطريقة معتمدة في البلد حيث يباع المنتج بالتجزئة.
- 2-6 **تحديد الحجم**
- في حال استخدام مصطلح يحدّد حجم الفاصوليا، يجب:
- (أ) أن يكون مدعومًا ببيان الحجم بالملتر على النحو المبين في القسم 2-5-4-2 و/أو
- (ب) أن تُستخدم مصطلحات "صغير للغاية"، "صغير جدًا"، "صغير"، "متوسط" أو "كبير" حسب الاقتضاء؛ و/أو
- (ج) أن يكون مرفقًا برسم صحيح على بطاقة التوسيم لنطاق الحجم الغالب على حبوب الفاصوليا؛ و/أو
- (د) أن يكون مطابقًا للطريقة المعتمدة عرفاً لذكر الحجم في البلد الذي يباع فيه المنتج.
- 3-6 **المتطلبات الإضافية**
- تحمل العبوات توجيهات واضحة بشأن كيفية حفظ المنتجات من تاريخ شرائها من البائع بالتجزئة حتى وقت استخدامها، إضافةً إلى توجيهات بشأن كيفية طبخها.
- 4-6 **العبوات السائبة**
- في حالة الفاصوليا الخضراء والفاصوليا الشمعية السريعة التجميد السائبة، تُذكر المعلومات المطلوبة أعلاه إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، غير أنه ينبغي أن يظهر على الحاوية كل من اسم المنتج المقترن بعبارة "سريعة التجميد" (ويجوز استخدام مصطلح "مجمّدة" وفقاً للقسم الفرعي 1-1-6 من هذه المواصفة) واسم وعنوان المصنّع أو المعبئ.
- 7 **التعبئة**
- ينبغي لمواد التعبئة المستخدمة للفاصوليا السريعة التجميد أو الفاصوليا الشمعية السريعة التجميد أن توفر ما يلي:
- (أ) حماية السمات الحسية وسائر سمات الجودة التي يتّسم بها المنتج؛
- (ب) حماية المنتج من التلوث الميكروبيولوجي وسائر أنواع التلوث؛
- (ج) حماية المنتج من الجفاف، وحسب الاقتضاء، التسرب بقدر ما هو ممكن عملياً من الناحية التكنولوجية؛
- (د) حماية المنتج من أي رائحة أو مذاق؛ أو من تبدّل لونه أو اتسامه بصفات غريبة، خلال عمليات التجهيز (إن وجدت) والتوزيع حتى وقت البيع النهائي.
- 8 **أساليب التحليل وأخذ العينات**
- للتحقق من الامتثال لهذه المواصفة، تستخدم أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999) ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.