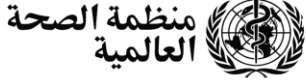
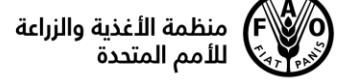


هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة
العالمية



منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة

A

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

المواصفة الخاصة بالخيار المخمل (مخلل الخيار)

CXS 115-1981

اعتمدت في عام 1981. وعُدلت في عامي 2017 و2020

-1 النطاق

تسري هذه المواصفة على الخيار المخلّل (في بعض البلدان "مخلّل الخيار") المعدّ للاستهلاك المباشر ويكون:

(أ) معدّاً من الخيار كمكوّن أساسي؛

(ب) معدّاً من خيار مُعالج ومنزوع الملوحة، ومخمّر بشكل طبيعي أو عن طريق التخمير المفتعل، أو من خيار طازج تمّ تحليله؛

(ج) محفوظاً من خلال التخمير الطبيعي أو المفتعل أو مواد حمضية مضافة كما يمكن حفظه عن طريق البسترة بالحرارة، أو بوسائل فيزيائية أخرى، أو عن طريق المواد الحافظة الكيميائية.

في بعض البلدان، يرتبط مصطلح "الخيار" بالفاكهة الكبيرة الحجم، بينما يشير مصطلح "الجركين" (بالفرنسية "كورنيشون") إلى فاكهة صغيرة. وتشمل هذه المواصفة جميع هذه المنتجات المذكورة أعلاه، بغض النظر عن الممارسات التجارية المرعية في كل بلد من البلدان.

لا تشمل هذه المواصفة المنتجات المفرومة فرماً ناعماً والمعروفة بـ "مخللات مفرومة" (relish).

-2 الوصف

1-2 تعريف المنتج

إن الخيار المخلّل هو منتج:

(أ) مُعدّ من الخيار النظيف والسليم المستزرع من أصناف تتميز بخصائص *Cucumis sativus L.*؛

(ب) منزوع القشرة والبذور أو لا؛

(ج) تمّت تعبئته مع أو من دون وسيط تعبئة سائل مناسب وتوابل مناسبة للمنتج؛

(د) يُحفظ بطريقة مناسبة قبل أو بعد إغلاق الحاوية - باستخدام إحدى الطرق التالية: التحميص بدرجة حموضة 4.6 أو أقل عن طريق التخمير الطبيعي أو المصطنع أو عبر إضافة الخل أو حمض الطعام، أو أيضاً من خلال البسترة الحرارية أو التبريد أو إضافة مادة كيميائية حافظة.

2-2 أنواع وطرق التعبئة

1-2-2 عبوات الوحدات الطازجة

يتم إعدادها من الخيار الطازج وغير المعالج وغير المخمر.

2-2-2 عبوات الوحدات المعالجة

يتم إعدادها من الخيار الذي تمت معالجته في محلول ملحي أو أي محلول تقديد مناسب آخر، مع أو من دون تخمير طبيعي أو

مفتعل. ويجوز تخفيض منسوب الملح بشكل كافٍ في المحلول، إذا لزم الأمر، أثناء تحضير المنتج تمهيداً لمعالجته لاحقاً.

3-2-2 الأنواع الفرعية

تُحدّد الخصائص التحليلية للأنواع الفرعية على وسيط التعبئة بعد إجراء التسوية.

| النوع الفرعي | النكهة المميزة | الصف المستخدم في عملية التحضير |
|-------------------------------|---|--------------------------------|
| (أ) الشبث | الشبث و/ أو زيت الشبث | الوحدات الطازجة أو المعالجة |
| (ب) " _____ " (اسم العشبة) | الأعشاب وزيوها عدا الشبث و/ أو زيت الشبث | الوحدات الطازجة أو المعالجة |
| (ج) مخمل الخيار الحامض | نكهة حامضة قوية | الوحدات الطازجة أو المعالجة |
| (د) مخمل الخيار الحلو والحامض | نكهة حلوة وحامضة معتدلة | الوحدات الطازجة أو المعالجة |
| (هـ) مخمل الخيار الحلو | نكهة حلوة قوية | الوحدات الطازجة أو المعالجة |
| (و) مخمل الخيار بالخردل | صلصة الخردل وبذور الخردل و/ أو زيت الخردل | الوحدات الطازجة أو المعالجة |
| (ز) مخمل الخيار مملح بالخلّ | نكهة مالحة قوية | الوحدات الطازجة أو المعالجة |
| (ح) مخمل الخيار الخفيف | نكهة لا حلوة ولا حامضة | الوحدات الطازجة أو المعالجة |
| (ط) مخمل الخيار الحريّيف | نكهة فلفل قوية | الوحدات الطازجة أو المعالجة |

| النوع الفرعي | إجمالي الحموضة (مثل حمض الخليك) | ملح (كلوريد الصدويوم) | المواد الصلبة القابلة للذوبان الخالية من الملح |
|-------------------------------|------------------------------------|--------------------------|---|
| (أ) الشبث | 0.4% إلى 2% | 1% إلى 4.5% | - |
| (ب) " _____ " (اسم العشبة) | 0.4% إلى 2% | 1% إلى 4.5% | - |
| (ج) مخمل الخيار الحامض | 0.7% إلى 3.5% | 1% إلى 5% | - |
| (د) مخمل الخيار الحلو والحامض | 0.5% إلى 2% | 0.5% إلى 3% | 1.5% إلى أقل من 14% |
| (هـ) مخمل الخيار الحلو | 0.5% إلى 2.5% | 0.5% إلى 3% | 14% كحد أدنى |
| (و) مخمل الخيار بالخردل | 0.5% إلى 3% | 1% إلى 3% | - |
| (ز) مخمل الخيار مملح بالخلّ | 0.5% إلى 3.5% | 5% إلى 10% | - |
| (ح) مخمل الخيار الخفيف | 0.4% إلى 0.7% | 1% إلى 3.5% | - |
| (ط) مخمل الخيار الحريّيف | 0.5% إلى 3% | 1% إلى 3% | - |

3-2 الأشكال

قد يُعرض الزيتون بإحدى الأشكال التالية:

- (أ) **الشكل الكامل:** حبات الخيار التي يبلغ قطرها 54 ملم كحد أقصى. في الحاويات التي يزيد حجمها عن 4 لترات، قد يبلغ قطر الخيار 65 ملم كحد أقصى. ويمكن إطلاق تسمية "جركين" على هذا النوع من الخيار الكامل عندما لا يتجاوز قطرها 27 ملم.
- (ب) **الشكل الكامل المعكوف:** حبات الخيار الكاملة التي يبلغ قطرها 54 ملم كحد أقصى وذات زاوية انحناء لا تقل عن 35 درجة.
- (ج) **أنصاف الشرائح:** حبات الخيار المقطعة بالطول إلى نصفين.
- (د) **الشرائح المقطعة رفيعاً بالطول:** حبات الخيار المقطعة بالطول إلى أقسام شبه متساوية.
- (هـ) **الحلقات:** حبات الخيار المقطعة بشكل عمودي للمحور الطولي، وتتراوح سماكتها بين 10 ملم و40 ملم وقطرها 54 ملم كحد أقصى.
- (و) **الشرائح أو الأجزاء المقطوعة بالعرض أو الرقائق:** حبات الخيار المقطعة بشكل عمودي للمحور الطولي لا تتجاوز سماكتها 10 ملم وقطرها 54 ملم كحد أقصى. خيار كبير مقشر مقسم بالطول.
- (ز) **الشرائط (Asier):** حبات الخيار الكبيرة والمقشرة والمقطعة بالطول. ويجري تقطيع الأنصاف المحضرة بشكل عمودي للمحور الطولي إلى شرائط بعرض 10 ملم تقريباً.

4-2 الأشكال الأخرى

تكون جميع أشكال عرض المنتج الأخرى مسموحة بشرط:

- (أ) أن تكون متميزة بدرجة كافية عن أشكال العرض الأخرى المذكورة في هذه المواصفة؛
- (ب) أن تستوفي جميع متطلبات هذه المواصفة، بما في ذلك المتطلبات الخاصة بالحدود المفروضة على المنتجات المعيبة، والوزن المصنّى، وأي متطلبات أخرى في هذه المواصفة تنطبق على الشكل الذي يشبه إلى أبعد حدّ الشكل أو الأشكال المقصودة بموجب هذا البند؛
- (ج) أن توصف على نحو مناسب على بطاقة التوسيم بقصد تجنب إرباك المستهلك أو تضليله.

3- التركيب الأساسية وعوامل الجودة

1-3 المكونات المسموح بها

الخيار كما هو محدد في القسمين 1 و2

الماء

الخلّ

الملح (كلوريد الصوديوم)

الزيوت النباتية

مواد تحلية من النشويات المغذية

البايريك

الأعشاب

البهارات

التوابل

الخضروات } يجب ألا تتجاوز 5 في المائة من الوزن الإجمالي للمنتج، باستثناء النوع الفرعي "الخردل" الذي يجوز ألا يحتوي على أكثر من 30 في المائة.

2-3 معايير الجودة

1-2-3 اللون

ينبغي أن تتسم حبات الخيار بخصائص اللون الطبيعي المعهودة للنوع المستخدم، ونوع الغلاف وشكل المنتج.

2-2-3 القوام

يجب أن يكون الخيار صلباً وطازجاً إلى حد بعيد وخالياً نسبياً من الوحدات الذائبة والظرية والرخوة وخالياً إلى حد بعيد من البذور الكبيرة للغاية.

3-2-3 النكهة

يجب أن تتسم ثمار الخيار بنكهة جيدة تميز نوع العبوة بالعادة، مع مراعاة أي منكهات مميزة أخرى أو مكونات خاصة مستخدمة.

4-2-3 الاتساق في الحجم

(أ) الشكل الكامل: الشرائح المقطعة رفيعاً بالطول

يجب أن يستوفي 80 في المائة أو أكثر، بحسب العدد، من حبات الخيار المتطلبات التالية:

الطول - يجب ألا يتجاوز فارق الطول بين أطول وحدة وأقصرها 50 في المائة.

القطر - يجب ألا يتجاوز فارق الطول بين قطر أكبر وحدة وقطر أصغرها 50 في المائة.
لا تسري هذه المتطلبات على الخيار المعبأ في حاويات تزيد سعتها على 4 لترات.

(ب) الحلقات والشرائح والأجزاء المقطوعة بالعرض

تستوفي 80 في المائة أو أكثر من وزن الوحدات ذات الحجم الأكثر تجانساً الشرط التالي بالنسبة إلى فرادى الحاويات أو وحدات العينات.

القطر - يجب ألا يتجاوز فارق الطول بين قطر أكبر وحدة وقطر أصغرها 50 في المائة.

5-2-3 تعريف العيوب

- (أ) **ثمار الخيار الملتوية** - ثمار الخيار الكاملة الملتوية بزاوية 35 درجة، عند قياسها وفقاً لما هو موضح في الملحق 1.
- (ب) **ثمار الخيار المحدبة** - ثمار الخيار الكاملة، والمتقزمة، وغيرها من أشكال الخيار المشوهة الشكل وفقاً لما هو موضح في الملحق 1.
- (ج) **ثمار الخيار المصابة بتشوهات** - هي الثمار المصابة بتغير اللون أو الندوب أو الخدوش أو تشققات الجلد أو عيوب أخرى مماثلة إلى درجة تؤثر على مظهرها وقابلية أكلها.
- (د) **الأضرار الميكانيكية** - هي الوحدات المسحوقة أو المفصولة.
- (هـ) **الجندر** - يعني أي ساق أطول من 15 ملم.
- (و) **القوام الرديء** - الثمار الذابلة بشكل مفرط والطرية والمترهلة للغاية أو الوحدات ذات بذور كبيرة للغاية.
- (ز) **تبدل اللون** - يشير إلى الوحدات التي يختلف لونها بشكل واضح عن اللون المعهود للصنف ونوع الغلاف.
- (ح) **الجوفاء** - هي ثمار الخيار الكاملة ذات تجويف داخلي كبير، أو الحلقات والشرائح التي يكون جزء كبير من قلبها ناقصاً.
- (ط) **الحصى أو الرمال أو الطمي** - أي شوائب معدنية، تؤثر على قابلية أكل الخيار، سواء وُجدت في وسيط التعبئة السائل أو في جلد الخيار أو لبّه.

6-2-3 العيوب المسموح بها

الأشكال الكاملة والكاملة المعكوفة والأنصاف و الشرائح المقطعة ربيعاً بالطول

وحدة العينة القياسية - 20 ثمرة خيار كاملة، أو 40 نصفاً أو شريحة مقطعة ربيعاً بالطول

| الحد الأقصى (عدد الوحدات) | | العيوب |
|-------------------------------|-------------------------|--|
| الأنصاف | الثمار الكاملة | |
| الشرائح المقطعة ربيعاً بالطول | الثمار الكاملة المعكوفة | |
| 2 | 3 | (أ) الملتوية (باستثناء الشكل المعكوف) |
| 1 | 2 | (ب) المحدبة |
| 3 | 3 | (ج) الإصابة بتشوهات |
| 3 | 2 | (د) الأضرار الميكانيكية |
| 2 | 3 | (هـ) الجذر |
| 3 | 1 | (و) القوام الرديء |
| 2 | 1 | (ز) تبدل اللون |
| - | 1 | (ح) الجوفاء |
| 11 | 7 | الحد الأقصى الإجمالي المسموح به من (أ) إلى (ح) |

الحلقات والشرائح والشرائط

وحدة العينة القياسية - 300 غ من الخيار المخلل المصقّى

| الحد الأقصى (بالغرام) | العيوب |
|-----------------------|---|
| 15 | (أ) الإصابة بتشوهات |
| 30 | (ب) الأضرار الميكانيكية |
| 10 | (ج) القوام الرديء |
| 10 | (د) تبدل اللون |
| 30 | (هـ) الجوفاء |
| 2 each | (و) الجذر |
| 75 g | الحد الأقصى الإجمالي المسموح به من (أ) إلى (هـ) |

7-2-3 الشوائب المعدنية

جميع الأشكال والأنواع، باستثناء ثمار الخيار المقشرة بنسبة لا تزيد عن 0.08 في المائة كتلة/كتلة.

3-3 تصنيف "الحاويات المعيوبة"

تُعتبر الحاوية "معيوبة" حين لا تستوفي متطلبات الجودة المرعية الواردة في القسم 2-3.

4-3 قبول الدفعة

تُعتبر الدفعة مستوفية للمتطلبات الخاصة بمعايير الجودة عندما لا يتجاوز عدد الحاويات "المعبوة"، على النحو المحدد في القسم 3-3، الرقم المقبول (c) المحدد في خطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5 (أنظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات).

4- المواد المضافة إلى الأغذية

المستويات القصوى

1-4 عوامل الإذابة والتشتيت

| | |
|--------------------------------------|---|
| { | بوليسوربات 80 (أحادي أولينات سوربيتان بولي أكسي إيثلين (20) |
| { | صمغ الزائنان |
| 500 ملغ/كغ من المنتج بشكل فردي أو مع | } صمغ العربي |
| مواد أخرى | |
| { | الألجينات (كالمسيوم، أمونيوم، صوديوم، بوتاسيوم) |
| { | ألجينات البروبيلين غليكول |
| { | الكراجينان |

2-4 عوامل التصلب

| | |
|--|---|
| { | كلوريد الكالمسيوم، واللاكتات، والغلوكونات |
| 250 ملغ/كغ من المنتج بشكل فردي أو مع مواد أخرى | |

3-4 المواد الحافظة

| | |
|---|---|
| { | ثاني أكسيد الكبريت (باعتباره مادة منتقلة من المنتج الخام) |
| { | حمض البنزويك وأملاحه من الصوديوم والبوتاسيوم |
| 50 ملغ/كغ | |
| 1000 ملغ/كغ من المنتج بشكل فردي أو مع مواد أخرى | } سوربات البوتاسيوم |

4-4 المواد الملونة

| | |
|--|-------------------------|
| { | الريبوفلافين |
| { | FCF الأخضر الثابت |
| { | مركب الكلوروفيل النحاسي |
| 300 ملغ/كغ من المنتج بشكل فردي أو مع مواد أخرى | |
| { | التارترازين |
| { | مستخلص الأناناس |

- { الكركم
- { FCF أصفر شمسي
- { بيتا-كاروتين
- { راتينج زيتي من البابريكا
- { FCF الأزرق اللامع
- { الكاراميل الخالص
- { الكاراميل (المعالج بكبريتيت الأمونيا)
- 5-4 مواد تكتيف القوام (في النوع المعد بالخردل فقط)**
- { صمغ الغوار
- { الصمغ العربي
- { صمغ الخروب
- { عديد السكاريد من بذور التمر الهندي
- 6-4 مواد التحميص**
- { حمض الخليك
- { حمض اللبنيك
- { حمض التفاح
- { حمض الستريك
- 7-4 المنكهات**
- { المنكهات الطبيعية والاصطناعية
- { المنكهات الطبيعية والاصطناعية
- 5- الملوثات**
- القصدير
- 250 ملغ/كغ محتسبة القصدير
- الرصاص
- 1 ملغ/كغ
- 6- النظافة الصحية**
- 1-6** يوصى بأن يُعدّ المنتج المشمول بأحكام هذه المواصفة وتتم مناولته وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وغيرها من مدونات الممارسات ذات الصلة بهذا المنتج التي توصي بها هيئة الدستور الغذائي.
- 2-6** يجب أن يكون المنتج خالياً من أي مواد غير مرغوب فيها، إلى أقصى حد تتيحه ممارسات التصنيع الجيدة.
- 3-6** يجب أن يكون المنتج، عند اختباره بناءً على الأساليب المناسبة لأخذ العينات والفحص، كما يلي:
- خالياً من الكائنات الدقيقة بكميات قد تشكل خطراً على الصحة؛

- خالياً من الطفيليات التي قد تشكل خطراً على الصحة؛
- لا يحتوي أي مادة ناشئة عن كائنات دقيقة بكميات يمكن أن تشكل خطراً على الصحة.

7- الأوزان والمقاييس

7-1 تعبئة الحاوية

7-1-1 السعة الدنيا (المخللات ووسيط التعبئة)

ينبغي ملء الحاويات جيداً بثمار الخيار، وينبغي للمنتج (بما فيه وسيط التعبئة) أن يشغل ما لا يقل عن 90 في المائة من سعة الحاوية من المياه. وسعة الحاوية من المياه هي حجم المياه المقطرة عند 20 درجة مئوية الذي ستستوعبه الحاوية بعد ملئها بالكامل.

7-1-2 السعة الدنيا لأشكال الخيار الكامل والكامل المعكوف

ينبغي لمكوّن الخيار أن يشغل ما لا يقل عن 55 في المائة بالنسبة إلى النوع المعالج و53 في المائة بالنسبة إلى الثمار الطازجة من إجمالي سعة (حجم) الحاوية.

7-1-3 السعة الدنيا لجميع الأشكال الأخرى باستثناء الشكل الكامل

ينبغي لمكوّن الخضار والفواكه في الأشكال الأخرى غير الأشكال الكاملة أن يشغل:

(أ) ما لا يقل عن 55 في المائة في حالة عبوات الوحدات الطازجة؛

(ب) ما لا يقل عن 57 في المائة في حالة عبوات الوحدات المعالجة، من إجمالي سعة (حجم) الحاوية.

7-2 قبول الحاوية

يُعتبر أنه تم استيفاء المتطلبات الخاصة بتعبئة الحاوية (على النحو المحدد في القسم 7-1) عندما لا يقلّ متوسط جميع الحاويات عن الحد الأدنى المطلوب، شرط ألا يكون هناك نقص غير مبرر في فرادى الحاويات.

8- التوسيم

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

8-1 اسم المنتج الغذائي

8-1-1 يكون اسم المنتج: "خيار مخلل" أو "مخلل الخيار" أو "الجركين".

8-1-2 تُدرج المعلومات التالية على مقربة من اسم المنتج:

(أ) نوع العبوة، سواء عبوات الوحدات الطازجة أو عبوات الوحدات المعالجة؛

(ب) طرق التعبئة والأنواع الفرعية، بما فيه اسم العشبة التي ترد ضمن النوع الفرعي في القسم 2-2-3 (ب)؛

(ج) النوع الفرعي "الشبت" الذي يمكن إطلاق تسمية "الشبت الطبيعي" أو "الشبت الأصلي" عليه عندما تكون ثمار الخيار مخمرة بشكل طبيعي في محلول ملحي منخفض التركيز؛

(د) ذات شكل كامل، والعدد التقريبي لثمار الخيار في الحاويات التي تفوق سعتها 4 لترات.

3-1-8 في حال تم إنتاج هذا المنتج وفقاً للأحكام التي تسري على الأشكال الأخرى (القسم الفرعي 1-3)، ينبغي أن تحتوي بطاقة التوسيم، على مقربة من اسم المنتج الغذائي، على كلمات أو عبارات إضافية من شأنها الحؤول دون تضليل المستهلك أو التسبب بأي التباس لديه.

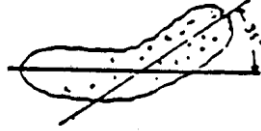
9- أساليب التحليل وأخذ العينات

للتحقق من الامتثال لهذه المواصفة، تُستخدم أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999) ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.

الملحق 1

مساعدات بصرية حول ثمار الخيار المعكوفة والمحدبة

(أ) ثمار الخيار المعكوفة – ثمار الخيار المعكوفة بزواوية 35 درجة أو أكثر، عند قياسها وفقاً لما هو مبين في ما يلي:



(ب) ثمار الخيار المحدبة تشمل ثمار الخيار المعوجة، والمتقرّمة، وغيرها من أشكال الخيار المشوهة. وثمار الخيار المتقرّمة تكون ذات شكل غير أسطواني وقصير وغليظ، أو تكون غير نامية بما فيه الكفاية. وتكون ثمار الخيار المتقرّمة أو المحدبة على الشكل التالي:

