

مواصفات الدستور الغذائي للكرنبولة

(CODEX STAN 187-1993)

1- تعريف المنتج

تنطبق هذه المواصفات على الأصناف التجارية من الكرمبولة المستنبطة من *Averrhoa carambola* L. من فصيلة *Oxalidaceae*، التي تعرض طازجة على المستهلك بعد التجهيز والتعبئة. ويستثنى من ذلك الكرمبولة المخصصة للتجهيز الصناعي.

2- الاشتراطات المتعلقة بالجودة

1-2- الاشتراطات الدينية

في جميع الفئات، ورهنًا بالأحكام الخاصة بكل فئة ودرجة السماح المقبولة، يجب أن تكون الكرمبولة:

- كاملة؛
- سليمة، ويستثنى منها المنتجات المتضررة من التعفن أو التلف بصورة تجعلها غير صالحة للاستهلاك؛
- نظيفة، خالية عملياً من أي مادة غريبة ظاهرة للعيان؛
- خالية عملياً من الأضرار الناتجة عن الآفات؛
- خالية من الرطوبة الخارجية غير الطبيعية باستثناء التكثيف بعد إخراجها من التخزين البارد؛
- خالية من أي رائحة و/أو مذاق غريب؛
- متماسكة؛
- طازجة في مظهرها؛
- خالية من الأضرار التي تتسبب فيها انخفاض درجات الحرارة؛
- خالية من عيوب الشكل الظاهر؛
- نامية بشكل كاف وتبدي نضجاً مرضياً، بحسب طبيعة المنتج.

1-1-2 يجب أن يكون نمو ثمرة الكرمبولة وحالتها مما يسمح بما يلي:

- تحمل عمليات النقل والمناولة،
- والوصول بحالة مرضية إلى الوجهة المقصودة.

2-2 التصنيف

تصنف الكرمبولة في ثلاث فئات معرفة أدناه.

1-2-2 الفئة "المتازة"

يجب أن يكون الكرمبولة في هذه الفئة عالية الجودة. ويجب أن تتصف بخصائص الصنف، وجيدة التكوين وخالية من عيوب الشكل، باستثناء عيوب سطحية طفيفة جدا في القشرة والعروق ناجمة عن الحك والرضوض شريطة ألا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتج وجودته وجودة الحفظ والعرض في العبوة.

2-2-2 الفئة الأولى

يجب أن تكون الكرمبولة في هذه الفئة من نوعية جيدة. ويجب أن تتصف بخصائص الصنف وجيدة التكوين إلى حد ما وخالية من عيوب الشكل إلى حد ما. بيد أنه يمكن السماح بعيوب سطحية طفيفة في القشرة والعروق ناجمة عن الحك والرضوض، شريطة ألا تؤثر على المظهر العام للمنتج وجودته وجودة الحفظ والعرض في العبوة. ويجب ألا تتجاوز مساحة السطح الإجمالية المتضررة 5 في المائة.

3-2-2 الفئة الثانية

تشمل هذه الفئة الكرمبولة غير المؤهلة للإدراج في الفئتين الأعلى، ولكنها تفي بالشروط الدنيا المذكورة في الفقرة 1-2 أعلاه. ويجب أن تكون جيدة التكوين بشكل معقول وخالية من عيوب الشكل إلى حد معقول. بيد أنه يمكن السماح بعيوب سطحية طفيفة في القشرة والعروق ناجمة عن الحك والرضوض، شريطة ألا تؤثر على المظهر العام للمنتج وجودته وجودة الحفظ والعرض في العبوة. ويجب ألا تتجاوز مساحة السطح الإجمالية المتضررة 10 في المائة.

-3 الأحكام الخاصة بالحجم

يتحدد الحجم بواسطة وزن الكرمبولة تبعا للجدول التالي:

الوزن (بالغرام)	رمز الحجم
129 - 80	ألف
190 - 130	باء
190 <	جيم

4- الأحكام الخاصة بالمسموح به

يسمح بحدود للتسامح فيما يتعلق بالنوعية والحجم في كل عبوة (أو في كل مجموعة من المنتج معروضة سائبة) بالنسبة للمنتج الذي لا يفي بالاشتراطات المحددة للفئة المبينة.

1-4 حدود التسامح في الجودة

1-1-4 الفئة "المتازة"

خمسة في المائة من حيث العدد أو الوزن بالنسبة للكرمبولة التي لا تفي بالاشتراطات الخاصة بالفئة ولكنها تفي باشتراطات الفئة الأولى أو تدخل، استثناءً، في حدود المسموح به لتلك الفئة.

2-1-4 الفئة الأولى

عشرة في المائة من حيث العدد أو الوزن بالنسبة للكرمبولة التي لا تفي بالاشتراطات الخاصة بالفئة ولكنها تفي باشتراطات الفئة الثانية أو تدخل، استثناءً، في حدود المسموح به لتلك الفئة.

3-1-4 الفئة الثانية

عشرة في المائة من حيث العدد أو الوزن بالنسبة للكرمبولة التي لا تفي بالاشتراطات الخاصة بالفئة ولا الحد الأدنى من الاشتراطات، باستثناء المنتج المتضرر من التعفن أو غير ذلك من التلف الذي يجعله غير صالح للاستهلاك.

2-4 حدود التسامح في الحجم

الحجم المسموح به للفئة "المتازة" هو 5 في المائة وللغئة الأولى أو الفئة الثانية 10 في المائة من حيث العدد أو الوزن من الكرمبولة التي لا تفي باشتراطات الحجم ولكنها تدخل في الفئة التي تزيد و/ أو تنقص مباشرة عما هو مبيّن في القسم 3.

5- الأحكام المتعلقة بطريقة العرض

1-5 التماثل

يجب أن تكون محتويات كل عبوة (أو كل مجموعة من المنتج معروضة سائبة) متماثلة وتحتوي على الكرمبولة فقط ومن نفس المنشأ والسنف والنوعية والحجم. وبالنسبة للفئة "المتازة"، ينبغي أن يكون اللون والنضج متماثلين. ويجب أن يمثل الجزء المرئي من محتويات العبوة (أو مجموعة المنتج المعروضة سائبة) كل المحتويات.

2-5 التعبئة

يجب تعبئة الكرمبولة بطريقة تحمي المنتج على النحو الصحيح. ويجب أن تكون المواد المستخدمة داخل العبوة جديدة¹، ونظيفة وجيدة بما يحول دون التسبب بأي ضرر خارجي أو داخلي بالمنتج. ويُسمح باستخدام مواد وبوجه خاص الورق أو الدمغات التي تحمل المواصفات التجارية شريطة أن يتم الطبع أو التوسيم بحبر أو غراء غير سام.

ويجب أن تُعبأ الكرمبولة في كل عبوة بالامتثال للمدونة الدولية لممارسات تعبئة ونقل الفاكهة والخضروات الطازجة الموصى بها (CAC/RCP 44-1995).

1-2-5 وصف العبوات

يجب أن تفي العبوات بمواصفات النوعية والنظافة الصحية والتهوية والمقاومة التي تضمن مئولة ثمار الكرمبولة وشحنها وحفظها بالطريقة المناسبة. ويجب أن تكون العبوات (أو مجموعة المنتج المعروضة سائبة) خالية من أي من المواد أو الروائح الغريبة.

6- العلامات أو التوسيم

1-6 العبوات المخصصة للمستهلك

بالإضافة لمتطلبات مواصفات الدستور الغذائي العامة لوضع علامات الأغذية المعلبة (-1 CODEX STAN 1985)، تطبق الأحكام المحددة التالية:

1-1-6 طبيعة المنتج

إذا لم يكن المنتج مرئياً من خارج العبوة، يذكر في بطاقات التوسيم الموضوعة على كل عبوة اسم المنتج ويمكن أن يوضع اسم الصنف.

2-6 العبوات غير المخصصة لتجارة التجزئة

يجب أن تحمل كل عبوة الخصائص التالية بأسطر مكتوبة مجمعة في نفس الجهة حيث توضع العلامات بشكل مقروء ويتعذر محوها وظاهرة للعيان من الخارج، أو في المستندات المصاحبة للشحنة. وبالنسبة للمنتج المنقول سائبا، يجب أن تظهر هذه الخصائص في وثيقة مصاحبة للبضائع.

¹ لأغراض هذه المواصفات، تشمل هذه المواد مواداً تم إعادة استخدامها في غذاء نوعي.

1-2-6 تحديد الهوية

اسم وعنوان المصدر و/ أو المعبئ و/أو المرسل. رمز تحديد الهوية (اختياري)².

2-2-6 طبيعة المنتج

اسم المنتج إذا لم تكن المحتويات مرئية من الخارج. اسم الصنف أو النوع التجاري (اختياري).

3-2-6 منشأ المنتج

بلد المنشأ، وعلى أساس اختياري المنطقة التي أنتجته أو اسم المكان الوطني أو الإقليمي أو المحلي.

4-2-6 تحديد الهوية التجارية

- الفئة؛
- الحجم (رمز الحجم أو نطاق الوزن بالغمات)؛
- عدد الوحدات (اختياري)؛
- الوزن الصافي (اختياري).

5-2-6 علامة التفتيش الرسمية (اختياري)

-7 الملوثات

1-7 يمثل المنتج الذي تغطيه هذه المواصفات للمستويات القصوى للمواصفات العامة للدستور الغذائي فيما يتعلق بالمواد الملوثة والمواد السمية في الأغذية (CODEX STAN 193-1995).

2-7 يمثل المنتج الذي تغطيه هذه المواصفات للحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات التي تحددها هيئة الدستور الغذائي.

² تتطلب التشريعات القطرية لعدد من البلدان الإعلان الصريح عن الاسم والعنوان. غير أنه ينبغي الإشارة إلى المرجع "المعبئ و/أو المرسل (أو المختصرات المعادلة)" على مقربة من علامة الرمز في حال استعمال علامة رمز.

8- النظافة الصحية

8-1 يوصى بأن يجري إعداد ومناولة المنتج الذي تغطيه أحكام هذه المواصفات وفقاً للبنود المتصلة بالموضوع من المدونة الدولية للممارسات الموصى بها - المبادئ العامة للنظافة الصحية للأغذية (CAC/RCP 1-1969)، ومدونة ممارسات النظافة الصحية فيما يتعلق بالفاكهة والخضر الطازجة (CAC/RCP 53-2003) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي مثل مدونة ممارسات النظافة الصحية ومدونة الممارسات.

8-2 وينبغي أن يمثل المنتج لأي معايير ميكروبيولوجية محددة وفقاً لمبادئ وضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في ميدان الأغذية (CAC/GL 21-1997).