

هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



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

مواصفة الدستور الغذائي بشأن بعض الخضراوات المعلبة

CODEX STAN 297-2009

تعديل : 2011 و 2015

تحل هذه المواصفة محل المواصفات الفردية التالية:

الهلبيون المعلب (CODEX STAN 56-1981)؛

الجزر المعلب (CODEX STAN 116-1981)؛

البازلاء الخضراء المعلبة (CODEX STAN 58-1981)؛

الفاصوليا الخضراء المعلبة والفاصوليا الشمعية المعلبة (CODEX STAN 16-1981)؛

البازلاء الناضجة المعلبة (CODEX STAN 81-1981)؛

النخيل الصغير المعلب (CODEX STAN 144-1985)؛

الذرة السكرية المعلبة (CODEX STAN 18-1981).

1 - النطاق

تطبق هذه المواصفة على بعض الخضراوات المعلبة، على النحو المحدد في القسم 2 أدناه وفي الملاحق ذات الصلة، والمتاحة للاستهلاك المباشر، بما في ذلك لأغراض خدمات تقديم الطعام أو لإعادة التعبئة إذا دعت الحاجة. ولا تطبق على المنتجات المشار إليها أنها تستدعي مزيداً من التجهيز. ولا تشمل هذه المواصفة الخضراوات المتخمرة أو المخللة أو المحفوظة في الخل.

2 - الوصف

1-2 تعريف المنتج

يقصد بالخضراوات المعلبة المنتجات التي:

(1) أعدت إلى حد كبير باستخدام خضراوات سليمة أو طازجة (ما عدا البازلاء الجافة المجهزة والمعلبة) أو مجمدة، على النحو المحدد في الملاحق ذات الصلة، وقد وصلت إلى نضج مناسب لأغراض التجهيز. ولا يُنزع منها أي عنصر من عناصرها الأساسية المميزة، ولكن ينبغي أن تخضع للغسل والإعداد بشكل مناسب، بحسب المنتج المراد إنتاجه. وهي تخضع لعمليات مثل الغسل والتقسير والتصنيف والتقطيع وغير ذلك من عمليات بحسب نوع المنتج؛

(2) (أ) تتم تعبئتها مع وسيط تعبئة سائل مناسب بما يتماشى مع الفقرة 3-1-3.

(ب) يتم تعبئتها باستخدام وسيط تعبئة بتخلية الضغط لا يتجاوز 20 في المائة من الوزن الصافي للمنتج مع إغلاق الحاوية بإحكام وبطريقة تسمح بتوليد ضغط داخلي بما يتفق مع ممارسات التصنيع الجيدة.¹

(3) يتم معالجتها بالحرارة على نحو ملائم، قبل أو بعد التعبئة في حاويات محكمة الإغلاق، لمنع فساد المنتج وضمان استقراره في ظروف التخزين العادية عند درجة حرارة الغرفة.

2-2 الأشكال

علاوة على الأشكال المحددة في الملاحق ذات الصلة، ينبغي السماح باستخدام أي شكل آخر على النحو المشار إليه في القسم 1-2-2.

1-2-2 أشكال أخرى

¹ غالباً ما تملك المنتجات التي تمت تفريغ الضغط منها بنسبة عالية ضغطاً داخلياً يبلغ 300 ميليبار ما دون الضغط الجوي أو أكثر (بحسب حجم الحاوية وغيرها من العوامل ذات الصلة).

ينبغي السماح بعرض المنتج بشكل مختلف على أن :

- (1) يتميز شكل المنتج بما فيه الكفاية عن أشكال أخرى واردة في المواصفة لعرضه؛
- (2) يستجيب المنتج لكافة شروط المواصفة ذات الصلة، بما في ذلك الشروط الخاصة بالحدود المفروضة على العيوب، والوزن المصفي، وأي شروط أخرى تنطبق على الشكل الذي يشبهه بأكبر قدر الشكل أو الأشكال المقصودة بموجب هذا الحكم؛
- (3) يتم وصف المنتج على نحو مناسب على بطاقة التوسيم لتجنب تضليل المستهلك أو إرباكه.

3 - التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 التركيبة

1-1-3 المكونات الأساسية

الخضر المعروفة في القسم 2 وأوساط تعبئة السوائل الملائمة للمنتج.

2-1-3 المكونات الأخرى المسموح بها

وفقاً للأحكام ذات الصلة في الملاحق ذات الصلة.

3-1-3 وسائط التعبئة

1-3-1-3 المكونات الأساسية

المياه، وإذا لزم الأمر الملح.

2-3-1-3 المكونات الأخرى المسموح بها

قد تحتوي وسائط التعبئة على مكونات تخضع لمتطلبات التوسيم الواردة في القسم 8 ويمكن أن تشمل ما يلي، وإن لم تقتصر عليها:

- (1) السكريات و/أو غيرها من المواد الغذائية التي لديها خصائص تحلية مثل العسل؛
- (2) النباتات العطرية والبهارات أو مستخرجات منها والتوابل؛
- (3) الخل؛
- (4) عصائر الفاكهة العادية أو المركزة؛
- (5) الزيت؛
- (6) معجون الطماطم.

2-3 معايير الجودة

1-2-3 اللون والمذاق والقوام

ينبغي أن تتسم الخضرة المعلبة بلون الخضرة المعلبة ومذاقها ورائحتها، بما يتناسب مع نوع الخضرة ووسيط التعبئة والمكونات المستخدمين، وأن تملك السمات الخاصة بقوام المنتج.

2-2-3 العيوب والمسموحات

ينبغي أن تكون الخضرة المعلبة خالية إلى حد كبير من العيوب. ينبغي ألا تشوب الخضرة المعلبة عيوب معينة بقدر أكبر من القيود المحددة في الملاحق ذات الصلة.

3-3 تصنيف "المعيوب"

إن أي حاوية لا تستوفي شرطاً واحداً أو أكثر من شروط الجودة المرعية، على النحو المبين في القسم 2-3 (باستثناء تلك المستندة إلى متوسطات العينات)، تُعتبر "معيوبة".

4-3 قبول الشحنة

يُعتبر أن شحنة ما تستوفي شروط الجودة المرعية المشار إليها في القسم 3-1-3 في الحالات التالية:

- (1) بالنسبة إلى الشروط غير المستندة إلى المتوسطات، لا يتخطى عدد الحاويات "المعيوبة"، على النحو المعرف عنها في القسم 3-3، الرقم المقبول (c) الخاص بخطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول (AQL) قدرة 6.5؛
- (2) عند استيفاء الشروط الواردة في القسم 2-3 المستندة إلى متوسطات العينات.

4- المواد المضافة إلى الأغذية

تُعتبر فئات المواد المضافة إلى الأغذية المذكورة أدناه وفي الملاحق ذات الصلة وحدها مبررة من الناحية التكنولوجية، ويمكن استخدامها في المنتجات التي تشملها هذه المواصفة. داخل كل فئة من فئات المواد المضافة، لا يمكن استخدام إلا المواد المضافة إلى الأغذية المدرجة أدناه وفي الملاحق ذات الصلة، أو المشار إليها، وذلك طبقاً للوظائف المحددة وضمن الحدود المحددة فقط.

- 1-4 يُقبل بمنظّمات الحموضة والألوان وعوامل احتباس اللون وأملاح الكالسيوم والمثبتات المستخدمة طبقاً للجدول 3 في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CODEX STAN 192-1995) ضمن فئة الأغذية التي تتماشى مع هذه المواصفة.

2-4 الألوان

الحد الأقصى	المضاف الغذائي	الرقم الدولي
100 ملغ/كلغ	التارتارزين	102
20 ملغ/كلغ	أزرق لامع FCF	133
200 ملغ/كلغ	أخضر سريع FCF	143
50 000 ملغ/كلغ	كراميل IV - كراميل سلفيت النشادر	150د

3-4 عوامل احتباس اللون

الحد الأقصى	المضاف الغذائي	الرقم الدولي
365 ملغ / كلغ (منفردة أو مجتمعة)	Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate	385
	Disodium ethylenediaminetetraacetate	386
25 ملغ/كلغ تحتسب على أنها قصدير. لا ينبغي إضافتها إلى الأغذية في علب القصدير غير المصقولة.	Stannous chloride	512

-5 الملوثات

1-5 تستوفي المنتجات التي تشملها هذه المواصفة الحدود القصوى المحددة في المواصفة العامة للملوثات والسوموم في الأغذية والأعلاف (CODEX STAN 193-1995).

2-5 وعلى المنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تستوفي الحدود القصوى لمخلفات المبيدات و/أو العقاقير البيطرية التي حددتها هيئة الدستور الغذائي.

-6 النظافة العامة

1-6 يوصى بأن تعد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة وتتم مناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969) ومدونة السلوك لممارسات النظافة الخاصة بالأغذية المعلبة قليلة الحموضة وذات الحموضة القليلة المضافة (CAC/RCP 23-1979) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات الممارسات الخاصة بالنظافة العامة ومدونات الممارسات الأخرى.

2-6 ينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية الخاصة بوضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية في الأغذية (CAC/GL 21-1997).²

7- الأوزان والمقاييس

1-7 سعة الحاوية

1-1-7 السعة الدنيا

ينبغي ملء الحاوية جيداً بالمنتج (بما في ذلك وسيط التعبئة) الذي يجب أن يشغل ما لا يقل عن 90 في المائة (ناقصاً أي فراغ ضروري بحسب ممارسات التصنيع الجيدة) من سعة الحاوية من المياه. وإن سعة الحاوية من المياه هي حجم المياه المقطرة عند 20 درجة مئوية الذي ستحتويه الحاوية بعد ملئها بالكامل. لا تنطبق هذه الأحكام على الخضر المعلبة بتفريغ الضغط.

2-1-7 تصنيف "الحاويات المعيبة"

تُعتبر أي حاوية لا تستوفي شرط السعة الدنيا الوارد في القسم 1-1-7، حاوية "معيبة".

3-1-7 قبول الشحنة

يُعتبر أن الشحنة تستوفي الشروط الواردة في القسم 1-1-7، عندما لا يتجاوز عدد الحاويات "المعيبة"، بحسب التعريف الوارد في القسم 2-1-7، الرقم المقبول (c) في خطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5.

4-1-7 الحد الأدنى من الوزن المصفى

1-4-1-7 يجب ألا يقل الوزن المصفى للمنتج عن النسب المئوية المذكورة في الملاحق ذات الصلة، وأن يُحتسب على أساس وزن المياه المقطرة عند 20 درجة مئوية التي ستحتوي عليها الحاوية المغلقة بإحكام عند ملئها بالكامل.³

2-4-1-7 قبول الشحنة

يُعتبر أنه تم استيفاء الشروط الخاصة بالحد الأدنى من الوزن المصفى من المياه عندما لا يقل متوسط الوزن المصفى لجميع الحاويات الخاضعة للفحص عن الحد الأدنى المطلوب، شرط ألا يكون هناك نقص غير مبرر في حاويات منفردة.

² بالنسبة للمنتجات التي يتم تعقيمها تجارياً وفقاً لدونة السلوك لممارسات النظافة الخاصة بالأغذية المعلبة قليلة الحموضة وناقصات الحموضة القليلة المضافة (CAC/RCP 23-1979)، لا ينصح بالمعايير الميكروبيولوجية لأنها لا تقدم فائدة في توفير مواد غذائية للمستهلك آمنة وصالحة للاستهلاك.

³ بالنسبة إلى الحاويات الصلبة غير المعدنية كالأواني الزجاجية، يجب تحديد ذلك على أساس وزن المياه المقطرة عند 20 درجة مئوية التي ستحتوي عليها الحاوية المغلقة بإحكام عند ملئها بالكامل ناقصاً 20 ملليمتراً.

- 8- التوسيم
- 1-8 ينبغي توسيم المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة طبقاً للمواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعلبة سلفاً (CODEX STAN 1-1985). وبالإضافة إلى ذلك، تسري الأحكام المحددة التالية:
- 2-8 اسم المنتج
- 1-2-8 يجب أن تكون أسماء المنتجات المعلبة مطابقة لتلك الوارد تعريفها في الملاحق ذات الصلة.
- 2-2-8 عندما تكون الخضرة مرتبة بالحجم، يمكن الإعلان عن الحجم (أو الأحجام في حال الخلط بين الأحجام) على النحو المبين في الملاحق ذات الصلة، كجزء من اسم المنتج أو على مسافة قريبة منه.
- 3-2-8 ينبغي أن يتضمن اسم المنتج إشارة إلى وسيط التعبئة على النحو الوارد في القسم 2-1-2(أ). بالنسبة إلى الخضرة المعلبة التي تمت تعبئتها وفقاً للقسم 2-1-2(ب)، تُلصق الكلمات "معلبة بتفريغ الضغط" على التسمية التجارية للمنتج أو بالقرب منها.
- 4-2-8 أشكال أخرى- إذ أنتج المنتج وفقاً للأحكام التي تنطبق على الأشكال الأخرى (القسم 2-2-1)، يجب أن تحتوي بطاقة التوسيم الموضوعية على مقربة من اسم المنتج على كلمات أو جمل إضافية ماثلة لتجنب تضليل المستهلك أو إرباكه.
- 5-2-8 إذا أدى مكوّن إضافي، على النحو المحدد في القسمين 2-1-3 و3-1-3، إلى تغيير المذاق الذي يميّز المنتج، يجب أن يكون اسم الغذاء مصحوباً بمصطلح "منكه ب X"، أو "بنكهة X"، حسب الاقتضاء.
- 3-8 توسيم حاويات البيع بالجملة
- يجب توفير المعلومات حول حاويات البيع بالجملة إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة لها، ما عدا اسم المنتج، وتعريف الشحنة، واسم المصنّع أو القائم بالتعبئة أو الموزع أو المستورد وعناوينهم، إلى جانب تعليمات عن التخزين التي يجب أن ترد كلها على الحاوية. غير أنه يمكن الاستعاضة عن تعريف الشحنة واسم المصنّع أو القائم بالتعبئة أو الموزع أو المستورد وعناوينهم بعلامة تعريف، شرط أن يتم التعرف على هذه العلامة بوضوح مع المستندات المصاحبة.

-9 أساليب التحليل وأخذ العينات

النوع	المبادئ	الطرق	الأحكام
الأول	غربلة قياس الجاذبية	AOAC 968.30 (الطريقة العامة للدستور الغذائي الخاصة بالفاكهة والخضراوات المجهّزة)	الوزن المصفى
الأول	قياس الوزن	CAC/RM 46-1972 (الطريقة العامة للدستور الغذائي الخاصة بالفاكهة والخضراوات المجهّزة)	سعة الحاويات
الأول	قياس الوزن	ISO 90.1:1999	سعة الحاويات في حاويات معدنية
الأول	قياس الجاذبية	AOAC 971.33 (الطريقة العامة للدستور الغذائي الخاصة بالفاكهة والخضراوات المجهّزة) ISO 762:2003 (النخيل الصغير المعب)	الشوائب المعدنية (الرمل)
		كما هو موضح في المواصفة	أخذ العينات

تحديد سعة الحاويات من المياه

(CAC/RM 46-1972)

- 1- النطاق
- تنطبق هذه الطريقة على الحاويات الزجاجية.
- 2- التعريف
- إن سعة الحاوية من المياه هي حجم المياه المقطرة عند 20 درجة مئوية الذي ستحتوي عليه الحاوية المغلقة بإحكام عند ملئها بالكامل.
- 3- الإجراءات
- 1-3 اختيار حاوية غير تالفة على أي مستوى من المستويات.
- 2-3 غسل الحاوية الفارغة وتجفيفها وقياس وزنها.
- 3-3 ملء الحاوية بالمياه المقطرة عند 20 درجة مئوية إلى أعلاها وقياس وزن الحاوية الممتلئة.
- 4- الحساب وتدوين النتائج
- طرح الوزن الذي تم الحصول عليه في 3-2 من الوزن الذي تم الحصول عليه في 3-3. الفارق بين الاثنين هو وزن المياه اللازمة لملء الحاوية. وتدوّن النتائج بوحدة المليلتر من المياه.

اختبار الخيط المتين

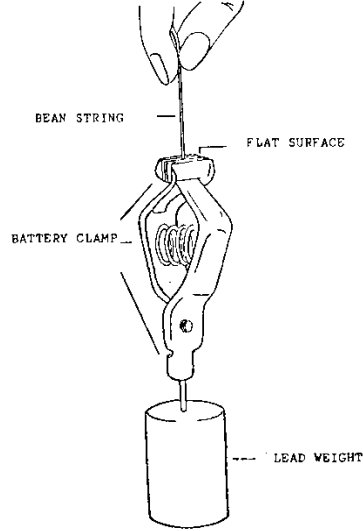
(CAC/RM 39-1970)

- 1- التعريف
- الخيط المتين هو خيط يتحمل وزن 250 غراماً لمدة خمس ثوان أو أكثر عندما يتم اختباره وفقاً للإجراءات المنصوص عليها أدناه.
- 2- المبدأ
- يتم انتزاع الخيوط من القرون الفردية، ثم تثبت من خلال مشبك يزن 250 غراماً، ويُعلق بحيث يتحمل الخيط الوزن بأكمله. إذا تحمل الخيط الوزن لمدة خمس ثوان أو أكثر يتم اعتباره خيطاً متيناً.

- 3- الجهاز
- 1-3 المشبك الموزون
- استخدم مشبك للبطارية (تم تنعيم أسنانه أو إدارتها إلى الوراء)، أو دبوس ملابس يشغل بنابض، أو مشبك مغلف ذو سطح مستو. أربط الوزن بحيث يكون وزن الجهاز بأكمله، بما فيه الثقل والمشبك، 250 غراماً. أنظر الشكل 1. يمكن استخدام كيس يحتوي على كريات من الرصاص كثقل.
- 4- الإجراء
- 1-4 اختر من المنتج المصفى عينة تمثيلية لا تقل عن 285 غراما. سجل وزن عينة الاختبار هذه.
- 2-4 انزع حبوب الفاصوليا وضع جانبا تلك التي تظهر أنها ذات خيوط متينة. إنزع الخيوط من القرون واحتفظ بمواد القرون لوزنها.
- 3-4 أربط جهاز المشبك إلى طرف من طرفي الخيط. التقط الطرف الآخر بين أصابعك (يمكن استخدام قطعة قماش للمساعدة على الامساك بالخيط) وارفع بلطف.
- 4-4 إذا تحمل الخيط الجهاز الذي يزن 250 غراماً لمدة لا تقل عن خمس ثواني، يمكن اعتبار أن الوحدة تحتوي على خيط متين. إذا انقطع الخيط في أقل من خمس ثواني، اختبر الأجزاء المنقطعة التي يصل طولها إلى 13 ملمتر أو أكثر لتحديد ما إذا كانت هذه الأجزاء متينة.
- 5-4 سجل وزن الحبوب التي تحتوي على خيوط متينة.
- 5- تسجيل وتفسير النتائج

$$100 \times \frac{\text{القرون التي تحتوي على خيوط متينة (بالغرام)}}{\text{عينة الاختبار (بالغرام)}} = \text{النسبة المئوية للقرون التي تحتوي على خيوط متينة}$$

الشكل 1 - اختبار الخيط المتين للفاصوليا الخضراء أو الشمعية



طريقة تمييز أنواع البازيلاء
(CAC/RM 48-1972)

1- التعريف

تستند هذه الطريقة على التمييز بين حبيبات النشا لأنواع ذات البذور المتجعدة وحبيبات النشا لأنواع ذات البذور الناعمة.

2- المواد والمواد الكاشفة

1-2 المجهر المركب:

- تكبير من 100 إلى 250.

- تباين الطور.

2-2 شريحة مجهر وغطاء زجاجي

3-2 ملعقة

4-2 إيثانول 95 في المائة (v/v)

5-2 الغليسيرين

3- الإجراء

1-3 إعداد التحميل

1-1-3 أزل جزءاً صغيراً من السويداء وضعه على الشريحة الزجاجية؛

2-1-3 استخدم المعلقة لطحن المواد مع إيثنول 95 في المائة (v/v)؛

3-1-3 أضف قطرة من الغليسيرين وضع الغطاء الزجاجي على المواد وافحصه تحت المجهر.

2-3 التحديد

1-2-3 تظهر حبيبات النشا لأنواع ذات البذور المجعدة (بازبلاء الحدائق الحلوة) واضحة المعالم، وعموماً بجسيمات كروية.

2-2-3 تظهر حبيبات النشا لأنواع ذات البذور الناعمة (المستديرة، المبكرة، القارية) ككتلة غير مبلورة ومن دون أي شكل هندسي محدد جيداً.

خطأ أخذ العينات

يتم تحديد مستوى الفحص المناسب على النحو التالي:

مستوى الفحص الأول - أخذ العينات العادية

مستوى الفحص الثاني - النزاعات (يقر حكم الدستور الغذائي حجم العينة)، الإنفاذ أو الحاجة إلى

تقدير شحنة المنتج على نحو أفضل

خطة أخذ العينات 1

(مستوى الفحص الأول، مستوى الجودة المقبول = 6.5)

الوزن الصافي يساوي كيلوغراماً واحداً أو أقل (2.2 باوند)		
رقم القبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الشحنة (N)
1	6	4 800 أو أقل
2	13	24 000 - 4 801
3	21	48 000 - 24 001
4	29	84 000 - 48 001
5	38	144 000 - 84 001
6	48	240 000 - 144 001
7	60	أكبر من 240 000
الوزن الصافي أكبر من كيلوغرام واحد (2.2 باوند) وإنما لا يتعدى 4.5 كيلوغرام (10 باوند)		
رقم القبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الشحنة (N)
1	6	2 400 أو أقل
2	13	15 000 - 2 401
3	21	24 000 - 15 001
4	29	42 000 - 4 001
5	38	72 000 - 42 001
6	48	120 000 - 72 001
7	60	أكبر من 120 000
الوزن الصافي يتعدى 4.5 كيلوغرام (10 باوند)		
رقم القبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الشحنة (N)
1	6	600 أو أقل
2	13	2 000 - 601
3	21	7 200 - 2 001
4	29	15 000 - 7 201
5	38	24 000 - 15 001
6	48	42 000 - 24 001
7	60	أكبر من 42 000

خطة أخذ العينات 2

(مستوى الفحص الثاني ، مستوى الجودة المقبول = 6.5)

الوزن الصافي يساوي كيلوغراماً واحداً أو أقل (2.2 باوند)		
رقم القبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الشحنة (N)
2	13	4 800 أو أقل
3	21	24 000 — 4 801
4	29	48 000 — 24 001
5	38	84 000 — 48 001
6	48	144 000 — 84 001
7	60	240 000 — 144 001
8	72	أكبر من 240 000
الوزن الصافي كثر من كيلوغرام واحد (2.2 باوند) إنما لا يتعدى 4.5 كيلوغرامات (10 باوند)		
رقم القبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الشحنة (N)
2	13	2 400 أو أقل
3	21	15 000 — 2 401
4	29	24 000 — 15 001
5	38	42 000 — 24 001
6	48	72 000 — 42 001
7	60	120 000 — 72 001
8	72	أكبر من 120 000
الوزن الصافي يتعدى 4.5 كيلوغرام (10 باوند)		
رقم القبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الشحنة (N)
2	13	600 أو أقل
3	21	2 000 — 601
4	29	7 200 — 2 001
5	38	15 000 — 7 201
6	48	24 000 — 15 001
7	60	42 000 — 24 001
8	72	أكبر من 42 000

الملحق الخاص بالهليون

بالإضافة إلى الأحكام العامة التي تنطبق على الخضار المعلبة،
تسري الأحكام المحددة التالية:

1 الوصف

1-1 تعريف المنتج

يعني الاسم "هليون" المنتج المحضر من الأجزاء الطرية والصالحة للأكل من الجذوع المقشرة أو غير المقشرة لأصناف الهليون التي تطابق خصائص *Asparagus officinalis L.*

2-1 الأنواع

1-2-1 يأتي الهليون في الأشكال والأحجام التالية:

- (1) الهليون الكامل، أو الهليون، أو الرماح الكاملة: الرأس والجزء المجاور للرمح يتراوح طوله بين 12 سم على الأقل و18 سم على الأكثر.
- (2) الهليون القصير، أو الرماح القصيرة: الرأس والجزء المجاور للرمح يتراوح طوله بين 7 سم على الأقل و12 سم على الأكثر.
- (3) رؤوس الهليون: الطرف العلوي (البرعم) والجزء المجاور للرمح يتراوح طوله بين 3 سم على الأقل و7 سم على الأكثر.
- (4) الهليون المقطع: الرماح المقطعة بالعرض إلى أقسام يتراوح طولها بين 2 سم على الأقل و7 سم على الأكثر.
- (5) الهليون المقطع مع الرؤوس: ينبغي أن تكون نسبة الرؤوس 15 في المائة أو أكبر من الوزن المصفي.
- (6) الهليون المقطع من دون الرؤوس: يسمح بوجود رؤوس في بعض الأحيان.

2-2-1 يعلب الهليون من حيث ألوانه على النحو التالي:

- (1) الهليون الأبيض: الرماح البيضاء أو من لون الكريم، أو الصفراء؛ لا ينبغي أن يكون هناك رؤوس خضراء أو خضراء فاتحة أو خضراء مصفرة، لأكثر من 20 في المائة من عدد الرماح.

¹ لا ينبغي أن يتجاوز الطول الأقصى 9.5 سم، وذلك وفقا لتشريعات البلد الذي يقوم بالبيع بالتجزئة.

(2) الهليون الأبيض برؤوس بنفسجية أو خضراء: قد تكون للهليون الأبيض رؤوس بنفسجية أو خضراء أو خضراء فاتحة أو خضراء مصفرة، وقد تنطبق هذه الألوان أيضا على الأجزاء المجاورة، ولكن لا ينبغي أن يكون هناك أكثر من 25 في المائة من عدد الوحدات بهذه الألوان على أكثر من 50 في المائة من طولها.

(3) الهليون الأخضر: هذه الوحدات خضراء أو خضراء فاتحة أو مصفرة؛ لا ينبغي أن يظهر أكثر من 20 في المائة من الوحدات لونا أبيض أو كريم أو أبيض مصفر في الجزء السفلي للرمح على مدى أكثر من 20 إلى 50 في المائة من طولها، وفقا لتشريعات البلد يقوم بالبيع بالتجزئة.

(4) ألوان مختلطة: مزيج من الوحدات البيضاء أو الكريم أو البيضاء المصفرة أو البنفسجية أو الخضراء أو الخضراء الفاتحة أو الخضراء المصفرة.

3-1 تحديد الحجم (اختياري)

يمكن تحديد أحجام الهليون وفقا للجدول أدناه. ويتوافق الحجم مع الحد الأقصى لقطر أسمك جزء من الوحدة عند قياسه عموديا على المحور الطولي للوحدة.

الحجم	الهليون الأبيض المقشر (القطر)	الهليون الأبيض غير المقشر (القطر)	الهليون الأخضر (القطر)
(1) صغير	وصولاً إلى 8 ملم	وصولاً إلى 10 ملم	3 إلى 6 ملم
(2) متوسط	فوق 8 ملم ووصولاً إلى 13 ملم	فوق 10 ملم ووصولاً إلى 15 ملم	فوق 6 ملم ووصولاً إلى 8 ملم
(3) كبير	فوق 13 ملم ووصولاً إلى 18 ملم	فوق 15 ملم ووصولاً إلى 20 ملم	فوق 8 ملم ووصولاً إلى 10 ملم
(4) كبير جدا	فوق 18 ملم ووصولاً إلى 25.4 ملم	فوق 20 ملم	فوق 10 ملم
(5) هائل	فوق 25.4 ملم		
(6) مزيج من الأحجام المتنوعة - مزيد من حجمين أو أكثر			

² يمكن استخدام تسميات الأحجام في الجدول، أو أحكام تحديد الحجم الأخرى، وفقا لتشريعات البلد الذي يقوم بالبيع بالتجزئة.

2- التركيبية الأساسية وعوامل الجودة

1-2 معايير الجودة

1-1-2 التماثل

(1) **الطول**: يتم استيفاء المواصفات المطلوبة في القسم 1-2 فيما يتعلق بأنواع الهليون في الحالات التالية:

- يكون الطول السائد للوحدات المتواجدة في العينة ضمن تصنيف نمط معين؛
- يكون طول الوحدات موحداً نسبياً. والمقصود بعبارة "موحد نسبياً"، على أساس متوسط العينات، ما يلي:
- 75 في المائة من عدد الوحدات على الأقل لا يختلف عن أكثر طول شيوعا بأكثر من 1 سم، و90 في المائة من عدد الوحدات على الأقل لا يختلف عن أكثر طول شيوعا بأكثر من 2 سم.

(2) **القطر**: الامتثال فيما يتعلق بأسماء الأحجام الفردية.

- 1- عندما يقال عن منتج أنه تم تقديمه أو بيعه على أنه يمثل مع أسماء الأحجام الفردية المذكورة في القسم 1-2، ينبغي أن تتوافق العينة مع الأقطار المحددة لكل صنف على حدة، بشرط ألا ينتمي أكثر من 25 في المائة من الوحدات الواردة في الحاوية إلى مجموعة (أو مجموعات) من أحجام مجاورة.
- 2- تُعتبر أي حاوية أو عينة، تتجاوز حد التسامح المنصوص عليه أعلاه، أي 25 في المائة) على أنها "معيبة" فيما يتعلق بتحديد الحجم.

2-1-2 تحديد العيوب والتسامح

الحد الأقصى	التعريف	العيوب
يجب أن يكون المنتج خاليا نسبيا من مثل هذه العيوب.	قطع مكسورة أو مسحوقة لدرجة أنها تؤثر سلبا على شكل المنتج وتضم قطعاً طولها أقل من 1 سم	(1) رؤوس الهليون وأجزاء أخرى مسحوقة
يجب أن يكون المنتج خاليا تقريبا من مثل هذه العيوب.	مثل الرمل أو التربة أو المواد من التربة	(2) مواد دخيلة
10 ٪ من العدد	الوحدات التي تضم أجزاء غير مقشرة مما يؤثر سلبا على شكل المنتج أو صلاحيته للأكل	(3) الهليون بالقشر (فقط في حالة الهليون المقشر)
10 ٪ من العدد	وحدات جوفاء إلى درجة أنها تؤثر سلبا على شكل الوحدات الليفية والقاسية ولكنها تظل صالحة للأكل	(4) الهليون الأجوف والليفي

الحد الأقصى	التعريف	العيوب
10 ٪ من العدد	الرماح أو الرؤوس منحنية جدا، أو وحدات مشوهة بسبب انقسامها إلى قسمين أو تشوهات أخرى ورؤوس مفتوحة	(5) الهليون المشوه
15 ٪ من العدد	عيوب في اللون، أو جروح من الآلات، أو أمراض، غير ضارة بالنسبة للمستهلك	(6) الهليون المتضرر
مجموع جميع العيوب الموصوفة في الفقرات (3) و(4) و(5) و(6) للأنواع التالية:		
	الحد الأقصى	العيوب والتسامح
	15 ٪ من العدد	(1) الهليون، الهليون الكامل، الرماح الكاملة
	15 ٪ من العدد	(2) الهليون القصير أو الرماح القصيرة
	15 ٪ من العدد	(3) رؤوس الهليون
	20 ٪ من العدد	(4) الهليون المقطع مع الرؤوس
	25 ٪ من العدد	(5) الهليون المقطع من دون رؤوس

3- الأوزان والمقاييس

1-3 الحد الأدنى من الوزن المصفي

الحد الأدنى من الوزن المصفي (%)	الأنواع
59	(1) الهليون الأبيض المقشر (كامل، قصير)
57	(2) الهليون الأبيض غير المقشر
50	(3) الهليون الأخضر
58	(4) أنواع أخرى

4- التوسيم

تدرج الألوان، بالنسبة للهليون، بحسب الأنواع المحددة في القسم 1-2. وبالنسبة للهليون الأبيض، ينبغي استخدام عبارتي "غير مقشر" و/أو "غير مرتب بحسب الحجم" وفقا لتشريعات البلد يقوم بالبيع بالتجزئة.

الملحق الخاص بالجزر

بالإضافة إلى الأحكام العامة التي تنطبق على الخضر المعلبة،
تسري الأحكام المحددة التالية:

1- الوصف

1-1 تعريف المنتج

يعني الاسم "جزر" المنتج المحضر باستخدام الجذور النظيفة والسليمة لأصناف من الجزر التي تطابق خصائص *Daucus carota L*، تم تقليص رؤوسها والأطراف الخضراء وتقسيرها.

2-1 الأنواع

(1) النوع الكامل:

(أ) الأنواع المخروطية أو الأسطوانية الشكل: الجزر يحتفظ بعد تجهيزه بشكله الأولي تقريبا. لا ينبغي أن يتجاوز أكبر قطر للجزر، عند قياسه بزاوية قائمة على المحور الطولي، 50 ملم. لا ينبغي أن تتخطى النسبة بين أقطار أكبر وأصغر جزرة 1:3.

(ب) الأنواع الكروية: الجزر وصل إلى مرحلة النضج الكامل، وشكله مستدير، ولا يتخطى قطره في كلا الاتجاهين 45 ملم.

(2) الجزر الصغير الكامل:

(أ) الأنواع المخروطية أو الأسطوانية الشكل: الجزر لا يتخطى قطره 23 ملم ولا يتخطى طوله 100 ملم.

(ب) الأنواع الكروية: الجزر الكامل لا يتخطى قطره في كلا الاتجاهين 27 ملم.

(3) الأنصاف: الجزر المقطع على طوله إلى قسمين متساويين تقريبا.

(4) الأرباع: الجزر المقطع إلى أربعة أجزاء متساوية تقريبا بتقطيعه في نقطتين عموديا على المحور الطولي.

(5) شرائح بالطول: جزر مقطوع على طوله، بطريقة مستقيمة أو متموجة، إلى أربع قطع أو أكثر متساوية تقريبا يصل طولها إلى 20 ملم وليست أقل من 5 ملم عند أقصى عرض لها.

(6) مستديرة أو شرائح: جزر مقطوع بطريقة مستقيمة أو متموجة، عموديا على المحور الطولي، إلى قطع مستديرة يصل سمكها إلى 10 ملم كحد أقصى وقطرها الأقصى إلى حوالي 50 ملم.

- (7) مكعبات: جزر مقطع إلى مكعبات تصل جوانبها إلى 15 ملم على الأكثر.
- (8) شرائح رفيعة، جوليان، على الطريقة الفرنسية، أو كرباط: جزر مقطع على طوله، بطريقة مستقيمة أو متموجة، إلى أصابع. لا ينبغي أن يتجاوز قسم الأصابع 5 ملم (تقاس عند أطول جزء من القسم).
- (9) أجزاء أو قطع: جزر كامل مقطع إلى أقسام قد تكون أشكالها غير منتظمة.

2- التركيب الأساسية وعوامل الجودة

1-2 معايير الجودة

1-1-2 التماثل

(1) *الطول*: للجزر المحدد في الأقسام 1-2-1 و(2) ينبغي ألا يزيد 75 في المائة منها على الأقل عن متوسط طول الجزر بأكثر من 5 ملم، وألا يزيد 90 في المائة منها على الأقل عن متوسط طول الجزر بأكثر من 10 ملم.

(2) القطر وقياسات أخرى: هناك 15 في المائة تسمح فيما يتعلق بأقصى قياس.

(3) تعتبر أي حاوية أو عينة تتخطى حدود التسامح المنصوص عليها في النقطتين (1) و(2) أعلاه "معيبة".

2-1-2 تعريف العيوب والتسامح

الجزر الكامل والجزر الصغير وأنصاف الجزر وأرباعه والشرائط.

العيوب	التعريف	التسامح كنسبة مئوية من وزن المنتج المصفى (كتلة/كتلة)
(1) الجزر المشوه	أجزاء مشوهة أو متلاشية يتخطى قطرها 5 ملم	20
(2) ضرر ميكانيكي	جزر تم سحقه أو خدشه أثناء التعليب	10
(3) تشوهات	تشوهات أو تشققات ظهرت أثناء النمو	20
(4) أجزاء غير مقشرة	30 ٪ منها أو أكبر غير مقشرة	20
(5) ليفي	جزر قاس أو متخشب بسبب الألياف فيه	10
(6) ياقات سوداء أو خضراء غامقة	ياقة بحلقة سماكتها 1 ملم أكبر من نصف محيطها	20
(7) مواد نباتية دخيلة	مادة نباتية من الجزر أو أي مادة نباتية أخرى غير ضارة	قطعة واحدة في كل 1 000 غرام من محتوى الحاوية الكلي

لا يجب أن يتخطى إجمالي العيوب من (1) إلى (6) نسبة 25 في المائة من وزن المنتج المصفى.

العيوب (3) و(4) و(6) لا تنطبق على المكعبات والدوائر والشرائط، وبالنسبة لهذه الأنواع لا يجب أن يتخطى إجمالي العيوب (1) و(2) و(5) نسبة 25 في المائة من وزن المنتج المصفى.

3- الأوزان والمقاييس

1-3 الحد الأدنى من الوزن المصفى

الحد الأدنى من الوزن المصفى (%)	الأنواع
57.0	(1) الجزر الكامل
62.5	(2) أنصاف، الجزر الصغير الكامل
52.0	(3) شرائح بالطول
62.5	(4) مكعبات
56.5	(5) شرائط
56.5	(6) أرباع، قطع، مستديرة
56.5	(7) قطع أو أجزاء

الملحق الخاص بالفاصوليا الخضراء والفاصوليا الشمعية
بالإضافة إلى الأحكام العامة التي تنطبق على الخضر المعلبة،
تسري الأحكام المحددة التالية:

1- الوصف

1-1 تعريف المنتج

تعني الأسماء "الفاصوليا الخضراء" و"الفاصوليا الشمعية" المنتجات المعدة من القرون، غير الناضجة بشكل كامل والمقطعة أطرافها، من أصناف تطابق خصائص أنواع الفاصوليا *Phaseolus vulgaris L* و *Phaseolus coccineas* و *Phaseolus multiflorus LMK* أو *L* من مجموعات الأصناف المتميزة فيما يتعلق بالشكل على النحو التالي:

(1) مستديرة: الفاصوليا التي لا يتجاوز عرضها مرة ونصف المرة سمك الحبة.

(2) مسطحة: الفاصوليا التي يتجاوز عرضها مرة ونصف المرة سمك الحبة.

2-1 الأنواع

تأتي الفاصوليا الخضراء والفاصوليا الشمعية في الأشكال والأحجام التالية:

(1) كاملة: قرون كاملة من أي طول.

(2) مقطعة/مكسورة: قرون موحدة تقريبا مقطعة أو مكسورة في العرض مقارنة بالمحور الطولي؛ لا يقل طولها عن 20 ملم.

(3) قطع قصيرة: قرون مقطعة في العرض، يكون 75 في المائة من عددها أو أكثر أطول من 20 ملم.

(4) شرائح رفيعة، مقطعة بالطول، على الطريقة الفرنسية: قرون بشرائط سمكها أقل من 6.5 ملم، معظمها مقطوع بطريقة مائلة أو بالطول.

(5) مقطعة على نحو مائل: ما يقارب 45 درجة من المحور الطولي.

3-1 تحديد الحجم (اختياري)

يمكن تصنيف الفاصوليا الخضراء والفاصوليا الشمعية المحددة في القسم 1-2 (1). إذا كان هذا هو الحال، فهي تصنف وفقا للجدول أدناه. ويتم تحديد الصنف عن طريق قياس القطر على المحور الرئيسي عند أوسع نقطة بين خايط وآخر.

¹ يمكن استخدام حجم التسميات في الجدول أو أحكام التحجيم الأخرى وفقا لتشريعات الدولة التي تتبع بالتجزئة.

متطلبات التصنيف للفاصوليا المستديرة والمسطحة (الفاصوليا الخضراء أو الشمعية)

النسبة القصوى (كتلة/كتلة من الفاصوليا غير المطابقة)	معييار التصنيف (أقصى قطر - ملم) ²		الحجم	
	المسطحة	المستديرة		
10%	-	6.5 - 5.8	1	(1) صغيرة للغاية
10%	5.8	8.0 - 7.3	2	(2) صغيرة جداً
15%	7.3	9.0 - 8.3	3	(3) صغيرة
25%	8.3	10.5 - 9.5	4	(4) متوسطة
	9.5	10.7 - 10.5	5	(5) عريضة
	أكبر من 9.5	أكبر من 10.7	6	(6) عريضة جداً
تقلص طبيعي لحجم الحبوب (*)	(*) لم يتم فرزها			(7) لم يتم فرزها

(*) لم يتم فرزها: حبوب نسبة حجمها طبيعية بعد التنظيف، من دون حذف أو إضافة الفاصوليا التي تم فرزها.

2- التركيبية الأساسية وعوامل الجودة

1-2 معايير الجودة

1-1-2 تعريف العيوب

(1) القرون اللبنيّة: الفاصوليا حيث أحد الخيوط المحيطة بالقرن يقاوم عملية السحب.

(2) القرون مع أطرافها: فاصوليا لا يزال مرفقها موجود (الفاصوليا حيث لا تزال الناشزة فقط موجودة حيث كانت السوقية معلقة لا تعتبر قرونا مع أطرافها)

(3) القرون التالفة: تعتبر الفاصوليا تالفة إذا كان هناك صدأ على القرون، وعبوب يزيد قطرها عن 5 ملم، وبقع، أو تلك التي نسبة للاختبارات الحسية قد نمت قشرتها لتصبح سميكة، وبالتالي انخفضت قيمتها الغذائية.

(4) قطع فاصوليا: قطع فاصوليا لا يتعدى طولها 20 ملم (لعب الحبوب الكاملة).

(5) مواد نباتية غير مؤذية: أجزاء من النبتة (الفاصوليا) ومواد نباتية دخيلة غير مؤذية تعتبر فتات نباتي.

² الحدود القصوى للأقطار المبينة في العمود "مستديرة" لا تدل على نطاق؛ بل إنها تدل على سبيل المثال بالنسبة لحجم "صغيرة للغاية" أو "1" أن الحد الأقصى للقطر سيكون 5.8 أو 5.9 أو 6.5.

2-1-2 العيوب والتسامح

يتم التعبير عن القيود التالية على العيوب بالنسب، وهي تتعلق بالوزن المصفى للمنتج.

عند فحصها وفقا لخطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5، ينبغي أن تكون الفاصوليا المعلبة خالية من العيوب إلى الحد المبين أدناه:

العيوب	التسامح (% كتلة/كتلة)
(1) القرون الليفية	3
(2) القرون بأطرافها	3
(3) القرون التالفة	10
(4) قطع فاصوليا	4
(5) مواد نباتية غير مؤذية	4
(6) العيوب الإجمالية	15

-3 الأوزان والمقاييس

1-3 الحد الأدنى من الوزن المصفى

الأنواع	الحد الأدنى للوزن المصفى (%)
(1) كاملة	50
(2) أنواع أخرى باستثناء الشرائح الرفيعة، والمقطعة بالطول، وعلى الطريقة الفرنسية	52
(3) الشرائح الرفيعة، المقطعة بالطول، على الطريقة الفرنسية	50

الملحق الخاص بالبازلاء الخضراء
بالإضافة إلى الأحكام العامة التي تنطبق على الخضار المعلبة،
تسري الأحكام المحددة التالية:

1- الوصف

1-1 تعريف المنتج

يعني الاسم "بازلاء خضراء" المنتج المحضر من بذور *Pisum Sativum L* (الخضراء) غير الناضجة، للأصناف الناعمة والمجعدة، أو لأنواع الأخرى (الهجينة للأصناف المجعدة للبذور المستديرة) ولكن باستثناء السلالات *macrocarpum*.

عندما تكون البازلاء من الأصناف المجعدة الخضراء الحلوة أو من هجن لها نفس الخصائص المميزة، يكون الاسم "بازلاء خضراء حلوة".

2-1 تحديد الحجم (اختياري)

يمكن تحديد حجم البازلاء الخضراء وفقا للجدول أدناه.¹

قطر الفتحات الدائرية في المنخل (بالمليمتر)		تسمية الحجم
لن تمرّ من خلاله	ستمرّ من خلاله	
البازلاء الخضراء الناعمة		
7.5		(1) صغيرة للغاية
8.2	7.5	(2) صغيرة جدا
8.75	8.2	(3) صغيرة
9.3	8.75	(4) متوسطة
	9.3	(5) عريضة
البازلاء الخضراء الحلوة المجعدة		
7.5		(1) صغيرة للغاية
8.2	7.5	(2) صغيرة جدا
9.3	8.2	(3) صغيرة
10.2	9.3	(4) متوسطة
	10.2	(5) عريضة

¹ يمكن استخدام التسميات في الجدول، أو أحكام تحديد الحجم الأخرى، وفقا لتشريعات الدولة التي تباع بالتجزئة.

2- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-2 معايير الجودة

1-1-2 تعريف العيوب والتسامح

قد تحتوي البازلاء المعلبة على كمية ضئيلة من الرواسب وينبغي أن تكون خالية نسبياً من العيوب ضمن الحدود المبينة على النحو التالي:

الحدود القصوى المسموح بها (على أساس وزن البازلاء المصفأة)	التعريف	العيوب
5٪ كتلة/كتلة	تتكون من البازلاء الشائبة قليلاً أو المبقعة	(1) البازلاء الشائبة
1٪ كتلة/كتلة	تتكون من البازلاء المبقعة، والتي تغير لونها أو التي هي شائبة (بما في ذلك البازلاء التي أكلها الدود) إلى حد التأثير على شكلها أو نوعية أكلها بشكل كبير.	(2) البازلاء الشائبة بشكل كبير
10٪ كتلة/كتلة	تتألف من أجزاء من البازلاء؛ فلقات فردية أو منفردة؛ فلقات مسحوقة أو جزئية أو مكسرة؛ قشور؛ ولكنها لا تضم حبوب بازلاء سليمة وكاملة بقشور منفصلة.	(3) فتات بازلاء
2٪ كتلة/كتلة	البازلاء الكاملة صفراء اللون وليس ما يسمى بالبازلاء "الشقراء" التي هي شاحبة اللون جداً.	(4) البازلاء الصفراء
0.5٪ كتلة/كتلة	مكونة من أي ورق أو مواد قرون من نبات البازلاء، أو غيرها من المواد النباتية غير الضارة التي لم يتم إضافتها كعنصر عمداً.	(5) مواد نباتية خارجية
12٪ كتلة/كتلة		مجموع العيوب السابقة (1) و(2) و(3) و(4) و(5)

-3 الأوزان والمقاييس

1-3 الحد الأدنى من الوزن المصنّف

الحد الأدنى من الوزن المصنّف (%)	الأحجام
66	(1) صغيرة للغاية
	(2) صغيرة جدا
	(3) صغيرة
62.5	(4) متوسطة
	(5) كبيرة
59	(6) غير مصنفة

-4 التوسيم

1-4 عندما لا تكون البازلاء الخضراء مصنفة قد يتضمن التوسيم على مقربة من اسم المنتج عبارة "غير مصنفة".

2-4 قد يكون اسم المنتج "بازلاء"، "بازلاء خضراء"، "بازلاء الحديدية"، "بازلاء الحديدية الخضراء"، "بازلاء مبكرة"، "بازلاء حلوة"، "بازلاء صغيرة"، أو أي وصف معادل يستخدم في البلد يبيع بالتجزئة.

الملحق الخاص بقلوب النخيل/النخيل الصغير
بالإضافة إلى الأحكام العامة التي تنطبق على الخضر المعلبة،
تسري الأحكام المحددة التالية:

1- الوصف

1-1 تعريف المنتج

يعني اسم "قلوب النخيل/النخيل الصغير" المنتج المحضر من البراعم الطرفية للنخيل (الخلايا الإنشائية العلوية والسفلية)، حيث ينبت جذع صغير، المقلصة من الأجزاء الليلية وغير الصالحة للأكل. وللمنتج بنية متجانسة لها خصائص أنواع أشجار النخيل الصالحة للاستهلاك البشري.

2-1 الأنواع

(1) تعرض أنواع النخيل على النحو التالي:

(أ) "قلوب النخيل" هي البرعم الطرفي للنخيل، مقطوع عموديا على المحور إلى قطع طولها الأدنى 40 ملم ويعتمد طولها الأقصى على حجم الحاوية، ويتراوح شكلها بين مخروطية وأسطوانية.

(ب) "قطع النخيل" مقطوعة من كلا الجزأين العلوي والسفلي لأطراف قطع الخلايا الإنشائية، بطريقة منتظمة أو غير منتظمة وطولها الأدنى 5 ملم والأقصى 39 ملم.

(ج) "دوائر" أو "شرايح" "قلوب النخيل" هي المنتج تم الحصول عليه من الجزء العلوي لأطراف قطع الخلايا الإنشائية، وهي مقطعة بالعرض إلى قطع سمكها الأدنى 15 ملم والأقصى 40 ملم.

(د) "الميداليات" هي قطع مقطوعة بشكل منتظم إلى أشكال دائرية أو بيضاوية من الجزء السفلي لأطراف قطع الخلايا الإنشائية للنخيل، قطرها الأدنى 20 ملم ويتراوح سمكها بين 3 و 10 ملم.

2- التركيبية الأساسية وعوامل الجودة

1-2 معايير الجودة

1-1-2 التماثل

(1) يتم استيفاء المواصفات المنصوص عليها في القسم 1-2 بشأن أنواع النخيل في الحالات التالية: عندما يكون طول و/أو قطر و/أو سمك وحدات العينة موحدًا نسبيًا. وتعني عبارة "موحد نسبيًا" على أساس متوسط العينات، الامتثال لأحكام القسم 1-2 كما يلي:

- (أ) الفرق بين طول جميع الوحدات والطول السائد لا يتعدى ± 10 ملم تقريباً؛
- (ب) الفرق بين سمك جميع الوحدات والسمك السائد لا يتعدى ± 10 ملم تقريباً؛
- (ج) الفرق بين قطر جميع الوحدات والقطر السائد لا يتعدى ± 10 ملم تقريباً.

2-1-2 تعريف العيوب والتسامح

الحدود القصوى المسموح بها/ الوزن المصفى (كتلة/كتلة)	التعريف	العيوب
10	صلب أو ليفي و/أو لين الملمس، بما يؤثر جدا على صلاحية المنتج للأكل	(1) نسيج معيب
0.1	مثل الرمل والحصى أو عناصر التربة الأخرى	(2) شوائب معدنية
15	وحدات فيها ندوب وجروح، وخدوش وغيرها من العيوب من النوع نفسه قد يؤثر بشكل كبير على مظهر المنتج	(3) وحدات تالفة
10	وحدات مكسرة أو مقسمة، وشظايا أو قطع منفصلة، قد تؤثر سلبا على مظهر المنتج	(4) تلف ميكانيكي
10	لون مختلف بشكل كبير عن اللون العادي للمنتج	(5) لون غير طبيعي
10	وحدات مع خلايا إنشائية لجذع النخيل بالنسبة "لقلوب النخيل" و"الدوائر" و"الشرايح".	(6) عيوب فيزيولوجية
20		النسبة الإجمالية للعيوب بالنسبة لقلوب النخيل
25		النسبة الإجمالية للعيوب بالنسبة لأنواع الأخرى

3- الأوزان والمقاييس

1-3 الحد الأدنى من الوزن المصفى

الحد الأدنى للوزن المصفى (%)	الأنواع
50	(1) قلوب النخيل
52	(2) الأنواع الأخرى

4- التوسيم

يمكن استكمال الاسم "قلوب النخيل/النخيل الصغير" بالاسم الشائع للنخيل المستخدم.

الملاحق الخاص بالبازلاء الناضجة المجهزة¹
بالإضافة إلى الأحكام العامة التي تنطبق على الخضار المعلبة،
تسري الأحكام المحددة التالية:

1- الوصف

1-1 تعريف المنتج

يعني الاسم "البازلاء الناضجة المجهزة" المنتج تم إعداده باستخدام حبوب نظيفة وكاملة، مدروسة ومجففة لأصناف *Pisum sativum L.* تم نقعها، ولكن باستثناء الأنواع الفرعية *macrocarpum*.

2-1 تعريف العيوب والتسامح

الحدود القصوى المسموح بها للوزن المصفى (%)	التعريف	العيوب
10 كتلة/كتلة	البازلاء مع صبغات أو بقع طفيفة	(1) البازلاء الملطخة
2 كتلة/كتلة	البازلاء مع بقع وعيوب في اللون أو الملطخة إلى درجة التأثير على شكلها وصلاحيتها للأكل بشكل كبير؛ ترد البازلاء المدودة ضمن هذه الفئة	(2) البازلاء الملطخة بشكل كبير
10 كتلة/كتلة	فتات من البازلاء مثل النباتات المنفصلة أو المسحوقة جزئياً أو مكسرة كلياً وقشور منفصلة	(3) فتات البازلاء
0.5 كتلة/كتلة	أي قطعة من الجزء اللولبي أو السوية أو الأوراق أو القرون، وأي مواد نباتية أخرى	(4) المواد النباتية الدخيلة

لا ينبغي أن يتخطى مجموع العيوب (1) و(2) و(3) و(4) 15% من الوزن كتلة/كتلة.

2- التوسيم

عندما لا يكون لون البازلاء الناضجة أخضر، ينبغي الإشارة إلى لونها (على سبيل المثال: البازلاء البنية أو البازلاء الصفراء).

¹ تعرف أيضاً في بعض البلدان باسم "البازلاء الجافة المعلبة" أو "البازلاء الجافة المجهزة".

الملحق الخاص بالذرة السكرية

بالإضافة إلى الأحكام العامة التي تنطبق على الخضر المعلبة،
تسري الأحكام المحددة التالية:

1- الوصف

1-1 تعريف المنتج

يعني اسم "الذرة السكرية" المنتج المحضر من حبوب ذرة سكرية نظيفة وسليمة، من اللون الأبيض أو الأصفر، المطابقة لخصائص *Zea mays saccharata L*.

حبوب كاملة معبأة مع أو بدون وسيط تعبأة سائل.

الذرة القشدية: حبوب كاملة أو حبوب مقطعة كاملة معبأة في مكون دسم من حبات الذرة، وغيرها من المكونات السائلة ومكونات أخرى وفقا للقسم 1-2، وذلك لتشكيل منتج متسق الدسم.

2- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-2 التركيبة

1-1-2 المكونات الأخرى المسموح بها

(1) النشا من الذرة القشدية؛

(2) بالنسبة للذرة السكرية: قطع من الفلفل الأخضر أو الأحمر، مخلوطة أو غير مخلوطة مع خضروات أخرى في نسبة إجمالية أقل من 15 في المائة كتلة/كتلة من الوزن الصافي للمنتج.

2-2 معايير الجودة

1-2-2 اللون والمذاق والقوام

ينبغي أن يكون السائل في الذرة القشدية متسقا بشكل جيد ولكن غير مفرط، وقد يكون السائل كثيفا وسميكا ولكن غير جاف بشكل مفرط، بحيث أنه بعد دقيقتين من الفصل المعتدل غير المفرط يمكن رؤية سائل منفصل.

2-2-2 تعريف العيوب والتسامح

ينبغي أن يكون للذرة السكرية قوام طري، وأن يكون هناك بعض المقاومة عند المضغ.

ويجب أن يكون المنتج النهائي خالياً من فتات العرائيس، والشوشة، والقشر، والحبوب التي لها لون غير طبيعي أو المشوهة، والمواد النباتية الدخيلة، والعيوب الأخرى الغير المذكورة بوضوح، ضمن الحدود المبينة على النحو التالي:

العيوب	التعريف	التسامح الذرة السكرية/الوزن المصفى	التسامح الذرة القشدية/الوزن الإجمالي
(1) المواد النباتية الدخيلة	العرنوس والقشر	1 سم ³ /400 غرام و 7 سم ² /400 غرام ¹	1 سم ³ /600 غرام و 7 سم ² /600 غرام ¹⁰
	الشوشة	180 ملم في 28 غراماً	150 ملم في 28 غراماً
(2) الحبوب الملطخة	الحبوب المتضررة من آفة بسبب الحشرات والأمراض، أو التي لها لون غير طبيعي	7 حبات أو قطع متضررة أو متضررة بشكل كبير ولكن ليس أكبر من 5 حبات يمكن أن تكون متضررة بشكل كبير في 400 غرام ¹	—
(3) الحبوب الممزقة	الحبوب التي يوجد قطعة من العرنوس أو مواد صلبة ملتصقة بها	2٪ كتلة/كتلة	—
(4) الحبوب المقسومة أو الفارغة	حبوب مفتوحة تماماً	20٪ كتلة/كتلة	—

تعتبر أي وحدة تجاوزت فيها نسبة العيوب التسامح المنصوص عليه أعلاه "معيبة".

3- الأوزان والمقاييس

1-3 الحد الأدنى للوزن المصفى (للذرة السكرية المعلبة فقط)

الحد الأدنى للوزن المصفى (%)	الحبوب الكاملة
61	(1) مع وسيط تعبئة سائل
67	(2) معبأة بتخلية الضغط أو بدون وسيط تعبئة سائل

¹ أو النسبة المعادلة (كتلة/كتلة).

4- الإضافات الغذائية

1-4 المثخنات (للذرة القشدية فقط)

الحد الأقصى	المضاف الغذائي	الرقم الدولي للمضاف الغذائي
ممارسات التصنيع الجيدة	ديكسترين، النشا المحمص	1400
	النشا المعالج بالحمض	1401
	النشا المعالج بالقلويات	1402
	النشا المبيض	1403
	النشا المؤكسد	1404
	النشويات المعالجة بالأنزيمات	1405
	فوسفات أحادي النشا	1410
	فوسفات ثنائي النشا	1412
	فوسفات ثنائي النشا الفوسفاتي	1413
	فوسفات ثنائي النشا الأستيلي	1414
	أسيئات النشا	1420
	أديبات ثنائي النشا الأستيلي	1422
	النشا الهيدروكسي بروبيلي	1440
	فوسفات ثاني النشا الهيدروكسي بروبيلي	1442
	سوكسينات أوكسينيل صوديوم النشا	1450
نشا مؤكسد أستيلي	1451	

5- التوسيم

1-5 تستخدم الكلمة "أبيض"، بالنسبة للذرة السكرية، كجزء من اسم المنتج عند استخدام الأصناف البيضاء.

2-5 عندما يتم إضافة الفلفل الأخضر أو الأحمر أو غيرها من الخضروات (القسم 1-1-2 ب) ينبغي الإشارة إلى ذلك على مقربة من الاسم.

الملحق الخاص بالذرة الصغيرة

بالإضافة إلى الأحكام العامة التي تنطبق على الخضر المعلبة،
تسري الأحكام المحددة التالية:

1- الوصف

1-1 تعريف المنتج

يعني الاسم "الذرة الصغيرة" المنتج المحضر من عرانييس صغيرة مختارة طازجة أو معلبة، من دون تلقيح بالأصناف التجارية، ومطابقة لخصائص *Zea mays L.*، والتي تمت إزالة الشوشة والقشرة منها.

2-1 الأنواع

تأتي الذرة الصغيرة بالأنواع التالية:

(1) كاملة: عرنوس ذرة صغيرة كامل، تمت إزالة الشوشة والقشرة والساق منه.

(2) الذرة المقطعة: ذرة صغيرة لا يزيد قطرها عن 25 ملم، تم قطعها بالعرض إلى أقسام يتراوح طولها بين 1.5 و4 سم.

3-1 تحديد الحجم (اختياري)

يمكن تحديد حجم الذرة الصغيرة الكاملة المعلبة وفقا للجدول أدناه¹

حجم العرنوس	الطول (سم)	القطر (سم)
(1) كبير جدا	13 – 10	2.5 – 1.8
(2) كبير	10 – 8	2.0 – 1.0
(3) متوسط	9 – 6	1.8 – 1.0
(4) صغير	7 – 4	1.5 <

2- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-2 معايير الجودة

1-1-2 التماثل

بالنسبة لجميع أحجام الذرة الصغيرة، لا ينبغي أن يتخطى طول أطول عرنوس، أكثر من 3 سم من طول أقصر عرنوس في الحاوية.

ينبغي اعتبار أي حاوية أو عينة تتخطى حدود التسامح المنصوص عليها أدناه في الفقرة (1) على أنها "معيبة".

¹ يمكن استخدام تسميات الأحجام في الجدول، أو أحكام تحديد الحجم الأخرى، وفقا لتشريعات البلد الذي يبيع بالتجزئة.

2-1-2 تعريف العيوب والتسامح

1-2-1-2 الذرة الصغيرة المقطعة

الحدود القصوى بالأعداد في الوزن المصفى (حجم العينة 1 كلغ)	العيوب
٪5	(1) فوق/تحت الحجم
٪5	(2) تغير اللون
٪5	(3) القشرة
20 سم لمجموع الشوشة المقطعة	(4) الشوشة
٪15	(5) مجموع العيوب من دون (4)

2-2-1-2 الذرة الصغيرة الكاملة

الحدود القصوى بالأعداد في الوزن المصفى (حجم العينة 1 كلغ)	التعريف	العيوب
٪5		(1) تغير اللون
٪5		(2) شكل غير منتظم
٪10		(3) قشر وساق صغير
20 سم لمجموع الشوشة المقطعة		(4) الشوشة منفصلة عن العرنوس
٪5		(5) أطراف بنية
٪5	تعني الأطراف المكسرة، أطراف العرنيس التي تكسرت بعد التعبئة. عند وضع هذه القطع مع بعضها ستشكل شكل العرنوس.	(6) أطراف مكسرة بقطر أكبر من 5 ملم
٪10		(7) الضرر الناجم عن عملية القطع
٪2	تعني القطع المكسورة، أجزاء من القطع المكسورة لا يمكن وضعها معاً لتشكيل شكل العرنوس.	(8) قطع مكسورة
٪25		مجموع العيوب من دون (4)

3- الأوزان والمقاييس

1-3 الحد الأدنى من الوزن المصفى

لا ينبغي أن يكون الحد الأدنى من الوزن المصفى للذرة الصغيرة الكاملة والذرة الصغيرة المقطعة، أقل من 40 في المائة بالنسبة للحاويات الصغيرة (أقل من 20 أونصة أو 500 ملم) و50 في المائة بالنسبة للحاويات الأخرى.

الملحق الخاص ببعض أنواع الفطريات
بالإضافة إلى الأحكام العامة التي تنطبق على الخضار المعلبة،
تسري الأحكام المحددة التالية:

- 1- الوصف
- 1-1 تعريف المنتج
- يعني الاسم "فطر" (*Agaricus spp*)¹ المنتج المحضر من الفطر المتطابق مع خصائص الأصناف المناسبة المزروعة من فصيلة (*Agaricus (Psalliota)*)، والتي يجب أن تكون في حالة جيدة بعد التنظيف والتشذيب.
- 2-1 نوع اللون
- 1-2-1 الأبيض أو بلون الزيدة
- 2-2-1 بني
- 3-1 الأنواع
- 1-3-1 الأزرار - فطريات كاملة مع جذوع لا تتخطى 5 ملم في الطول، وتقاس من أسفل حجابها.
- 2-3-1 شرائح أزرار - أزرار مقطعة إلى شرائح سمكها 2 ملم أو 6 ملم، و50 في المائة منها على الأقل مقطوع بشكل موازي لمحور الفطر.
- 3-3-1 كاملة - فطر كامل مع جذوعه مقطعة إلى طول لا يتجاوز قطر رأسها، وتقاس من أسفل حجابها.
- 4-3-1 شرائح أو شرائح كاملة - فطر مقطوع إلى شرائح سمكها 2 ملم أو أكثر، و50٪ منها على الأقل مقطوع بسمك منتظم، مواز لمحور الفطر.
- 5-3-1 مقطوع إلى شرائح عشوائية - فطر مقطوع إلى شرائح بسمك متفاوت والتي قد تنحرف فيها الشرائح بحيث أنها ليست موازية لمحور الفطر.
- 6-3-1 أرباع - فطر مقطوع إلى أربعة أجزاء متساوية تقريباً.
- 7-3-1 جذوع وقطع (مقطعة) - قطع من الرؤوس والجذوع من أحجام وأشكال غير منتظمة.

¹ يعرف الفطر (*Agaricus spp*) في هذه المواصفة باسم "الفطر الأبيض" أو "فطر باريس" أو "الفطر الأزرار".

1-3-8 للشوي - فطر مفتوح مختار لا يتعدى 40 ملم من حيث القطر، وجذوعه لا تتعدى قطر الرؤوس، وتقاسم من أسفل ندبة الحجاب.

2- التركيبية الأساسية وعوامل الجودة

1-2 التركيبية

1-1-2 المكونات الأخرى المسموح بها

بما يتماشى مع وسائط التعبئة المناسبة

1-1-1-2 العصير ينزح من الفطر.

2-1-1-2 المياه، والملح، والبهارات، والتوابل، وصلصة فول الصويا، والخل، والنيبيذ.

3-1-1-2 السكر، والديكستروز، وشراب الجلوكوز، وشراب الجلوكوز المجفف.

4-1-1-2 الزبدة أو غيرها من الدهون أو الزيوت الحيوانية أو النباتية، بما في ذلك زيت الزيتون، الحليب، الحليب المجفف، أو القشدة. إذا تم إضافة الزبدة، يجب ألا يقل عن 3٪ كتلة/كتلة من المنتج النهائي.

5-1-1-2 النشويات - الطبيعية (المحلية)، أو الإنزيمية الطبيعية المعدلة - فقط عندما تكون الزبدة أو غيرها من الدهون أو الزيوت الحيوانية أو النباتية من بين المكونات.

6-1-1-2 القمح أو دقيق الذرة.

2-1-2 وسائط التعبئة

بالإضافة إلى الأحكام بالنسبة لوسائط التعبئة في القسم 3-1-3 من الدستور الغذائي لبعض الخضار المعلبة، قد تنطبق بعض وسائط التعبئة التالية:

1-2-1-2 العصير ينزح من الفطر.

2-2-1-2 الزبدة أو صلصة الزبدة.

3-2-1-2 صلصة القشدة.

4-2-1-2 الصلصة غير صلصة الزبدة أو القشدة.

5-2-1-2 الخل.

6-2-1-2 الزيت.

7-2-1-2 النبيذ.

2-2 معايير الجودة

1-2-2 اللون

1-1-2-2 ينبغي أن يكون للفطر في المنتج خصائص الألوان العادية لنوع الفطر المعبأ. ويعتبر الفطر المعبأ من الأنواع الخاصة والتي تحتوي على المكونات الخاصة المسموح بها من اللون المحدد عندما لا يكون هناك تغيير في اللون غير طبيعي بالنسبة للمكونات المستخدمة.

2-1-2-2 ينبغي أن يكون وسيط التعبئة السائل في المياه، الماء المالح و/أو العصير ينزح من الفطر، إما شفافاً أو عكراً قليلاً وأصفر اللون إلى بني فاتح.

2-2-2 القوام

يجب أن يكون الفطر في الماء، الماء المالح، و/أو العصير ينزح من الفطر صلباً وسليماً إلى حد كبير.

3-2-2 العيوب والتسامح

التسامح	التعريف	العيوب
5% من الوزن	يعتبر الفطر مرقطاً عندما يكون عليه نقاط بنية اللون يصل قطرها إلى 3 ملم أو عندما يكون مبقعاً جداً (أكبر من 10 نقاط)	(أ) فطر مرقط
5% من وزن المنتج المتأثر	فطر أو قطعة فطر لا يزال عليها جزء من الجذر و/أو التربة و/أو حصى، أو أي مادة دخيلة سواء كانت معدنية أو من أصل عضوي، يصل قطرها إلى أكبر من 2 ملم وتكون ملتصقة أو غير ملتصقة بالفطر	(ب) آثار من مادة الغلاف
10% من العدد	يتم فتح الفطر إذا كان هناك شرائح واضحة على أقله نصف محيطه وإذا كانت المسافة بين الرأس والجذع تصل إلى 4 ملم.	(ج) الفطر المفتوح "لفطر الأزرار" و"الفطر الكامل"
10% من الوزن	الفطر فقد ما لا يقل عن ربع رأسه، أو الرأس أو الجذع فقط	(د) فطر مكسر أو قطع فطر أو فطر منفصلة رؤوسها أو جذوعها بالنسبة "لفطر الأزرار" والفطر الكامل و"الفطر للشوي"

4-2-2 التماثل

للأنواع عامة، يمكن أن يتجاوز 10 في المائة من عدد العينات لكل نوع من الأنواع طول الساق المحدد أو الحجم.

3- المضافات الغذائية

1-3 المثخنات والمستحلبات والمثبتات المستخدمة وفقا للجدول 3 من المواصفة العامة للمضافات الغذائية (CODEX STAN 192-1995) لفئة الأغذية 4-2-2-04 هي مقبولة للاستخدام في الفطر المعلب في الصلصة فقط.

2-3 يسمح باستخدام الألوان المذكورة أدناه فقط، في الفطر المعلب في الصلصة

الحد الأقصى	المضاف الغذائي	الرقم الدولي
ممارسات التصنيع الجيدة	كراميل 1 - الكراميل العادي	150 أ
50 000 ملغ/كغ	كراميل 3 - كراميل الأمونيا	150 ج
50 000 ملغ/كغ	كراميل 4 - كراميل سيلفيت الأمونيا	150 د

3-3 محسنات النكهة المستخدمة وفقا للجدول 3 من المواصفة العامة للمضافات الغذائية (CODEX STAN 192-1995) لفئة الأغذية 4-2-2-04، مقبولة للاستخدام في الفطر المعلب.

4- الأوزان والمقاييس

1-4 الحد الأدنى من الوزن المصفى

1-1-4 الفطر المعلب بالماء؛ الماء المالح، و/أو العصير الناضح؛ الخل؛ الزيت

لا ينبغي أن يكون الوزن المصفى للمنتج أقل من 53 في المائة من وزن الماء المقطر عند حرارة 20 درجة مئوية التي تحفظها الحاوية المحكمة الإغلاق عند ملئها بالكامل.

2-1-4 الفطر المعلب في صلصة

لا ينبغي أن يكون الجزء المصفى من الفطر، بعد غسل الصلصة أو السائل، أقل من 27.5 في المائة من إجمالي وزن المنتج.

5- التوسيم

1-5 اسم المنتج

1-1-5 تدرج الأنواع التالية كجزء من التسمية أو على مقربة من الاسم: "أزرار"، "أزرار شرائح"، "كامل"، "شرائح"، أو "شرائح كاملة"، "شرائح عشوائية"، "أرباع"، "جدوع وقطع (مقطعة)"، "للشوي"، بحسب الاقتضاء.

2-1-5 إعلان أي صلصة خاصة تميز المنتج، على سبيل المثال "مع x" أو "في x" عند الاقتضاء. إذا كانت العلامة "مع (أو "في") صلصة الزبدة"، تكون الدهون المستخدمة فقط دهون الزبدة.