

# C O D E X A L I M E N T A R I U S

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة  
للأمم المتحدة



منظمة  
الصحة العالمية



# A

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

المواصفة الخاصة بالفلفل الأسود والأبيض والأخضر

مواصفة الدستور الغذائي 326-2017

تم اعتمادها في عام 2017

**1- النطاق**

تطبق هذه المواصفة على الفلفل الأسود والأبيض والأخضر المتاح للاستهلاك المباشر، كمكون في تجهيز الأغذية أو إعادة التغليف عند الطلب. وهي تستثني الفلفل الأسود والأبيض والأخضر المخصص للتجهيز الصناعي.

**2- الوصف****1-2 تعريف المنتج**

(1) الفلفل الأسود والأبيض والأخضر هو الثمار *Piper nigrum* L. من فصيلة Piperaceae، التي بلغت درجة مناسبة من النمو و/أو النضج لغرض المنتج المقصود.

(أ) الفلفل الأسود - يتم الحصول عليه من الثمار المجففة التي لم ينقشر غلاف بذرتها.

(ب) الفلفل الأبيض - يتم الحصول عليه من الثمار المجففة بعد إزالة غلاف البذرة.

(ج) الفلفل الأخضر - يتم الحصول عليه عن طريق إزالة الرطوبة في ظروف خاضعة للرقابة.

(2) تتم معالجة الثمار بطريقة مناسبة للحصول على المنتجات المذكورة أعلاه، من خلال عمليات مثل الدرس، والغربلة والنخل، والنقع، والغسل، والسلق الخفيف، والتجفيف، والتقسير، والتصنيف، والسحق، والطحن.

**2-2 الأشكال**

يمكن تقديم الفلفل الأسود والأبيض والأخضر بأحد الأشكال التالية:

(أ) كامل.

(ب) مكسّر/مسحوق - مكسّر إلى قطعتين أو أكثر.

(ج) مطحون - تمت معالجته إلى مسحوق.

**3-2 أنواع الأصناف**

أي صنف من *Piper nigrum* L. مزروع لأغراض تجارية ومناسب للمعالجة.

**3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة****1-3 التركيبة**

المنتج كما هو محدد في القسم 2.

**2-3 عوامل الجودة**

تحدد عوامل الجودة للفلفل الأسود والأبيض والأخضر على أساس الخصائص المادية والكيميائية، على النحو الوارد أدناه.

## 1-2-3 الرائحة والنكهة واللون

المعلم الأساسي	الفلفل الأسود	الفلفل الأبيض	الفلفل الأخضر
اللون لجميع الأشكال	يميل إلى البني أو البني الداكن أو الأسود. خال من التلوين المضاف.	رمادي غير لامع يميل إلى البني أو الأبيض الباهت خال من التلوين المضاف.	أخضر مميز، أو يميل إلى الأخضر أو الأخضر الداكن خال من التلوين المضاف.
الخاصة الحسية لجميع الأشكال	يجب أن تتميز النكهة برائحة قوية وخصائص طعم حارة ولاذعة وحادة خاصة بالفلفل الأسود، باستثناء الروائح العفنة والزئخة.	يجب أن تتميز النكهة بخصائص حادة قليلاً وعطرية للغاية خاصة بالفلفل الأبيض، باستثناء الروائح العفنة والزئخة.	رائحة ونكهة لاذعة خاصة بالفلفل الأخضر، غير زئخة أو عفنة، ومذاق مرّ ونكهة غريبة. يجب أن يكون المنتج خالياً من الروائح والنكهات الغريبة، وخال من أي مواد ضارة أخرى.

## 2-2-3 الخصائص المادية

## الجدول 1 - الخصائص الأساسية للفلفل الأسود والأبيض والأخضر

المعلم	الفلفل الأسود	الفلفل الأبيض	الفلفل الأخضر
الحجم العام لحبوب الفلفل الأسود والأبيض والأخضر الكاملة	القطر من 2.5 إلى 7.0 ملم (تقريباً)	القطر من 2.0 إلى 6.0 ملم (تقريباً)	القطر من 2.0 إلى 6.0 ملم (تقريباً)
شكل حبوب الفلفل الأسود والأبيض والأخضر الكاملة	كاملة مع شكل كروي وغللاف مجعد	كاملة مع شكل كروي وغللاف أملس، مسطح في قطب وهناك ندرة صغيرة في القطب الآخر.	كاملة مع شكل كروي وغللاف مجعد أو أملس.

## 3-2-3 التصنيف

تنطبق الفئات/الدرجات الثلاث التالية على الفلفل الأسود والأبيض والأخضر

(أ) الفئة الأولى/الدرجة الأولى

(ب) الفئة الثانية/الدرجة الثانية

(ج) الفئة الثالثة/الدرجة الثالثة

## الجدول 2 - الخصائص المادية لحبوب الفلفل الأسود والأبيض والأخضر الكاملة

المتطلبات									الخصائص المادية
أخضر			أبيض			أسود			
الفئة الثالثة/الدرجة الثالثة	الفئة الثانية/الدرجة الثانية	الفئة الأولى/الدرجة الأولى	الفئة الثالثة/الدرجة الثالثة	الفئة الثانية/الدرجة الثانية	الفئة الأولى/الدرجة الأولى	الفئة الثالثة/الدرجة الثالثة	الفئة الثانية/الدرجة الثانية	الفئة الأولى/الدرجة الأولى	
لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	550	600	600	400	500	550	الكثافة الظاهرية (جم/لتر)، كحد أدنى
لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	2.0	2.0	1.0	10.0	5.0	2.0	* 1 الثمار الخفيفة، % (م/م)، كحد أقصى
1.2	1.0	0.5	2.0	1.5	1.0	2.0	2.0	1.0	* 2 المواد النباتية الدخيلة، % (م/م)، كحد أقصى
0.5	0.5	0.1	0.5	0.5	0.1	0.5	0.5	0.1	* 3 المواد الغريبة، % (م/م)، كحد أقصى
5.0	صفر	صفر	10.0	7.5	5.0	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	الثمار/الحبوب السوداء، % (م/م)، كحد أقصى
10.0	3.0	1.0	3.0	3.0	2.0	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	الثمار المكسرة، % (م/م)، كحد أقصى
2.0	1.0	صفر	3.0	2.0	1.0	3.0	2.0	1.0	الثمار المعفنة، % (م/م)، كحد أقصى
2.0	1.0	0.5	2.0	1.0	1.0	2.0	1.0	1.0	الثمار/الحبوب الملوثة من الحشرات، % (م/م)، كحد أقصى
2.0	1.0	1.0	2.0	1.0	1.0	2.0	1.0	1.0	مخلفات السلالات التديية و/أو غيرها، (ملغ/كغ)، كحد أقصى
لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	4.0	2.0	1.0	* 4 رؤوس الدبوس للفلفل الأسود، % (م/م)، كحد أقصى

\* 1 الثمار الخفيفة (في الفلفل الأسود والأبيض فقط) - هي ثمار غير ناضجة بشكل عام وبدون نواة واضحة بكثافة ظاهرية أقل من 0.30 غرام/مليتر أو 300 غرام/لتر.

\* 2 المواد النباتية الدخيلة - مواد نباتية مرتبطة بالنبتة التي ينتج منها المنتج - ولكنها غير مقبولة كجزء من المنتج النهائي. ولا تعتبر الثمار الخفيفة، ورؤوس الدبوس، أو الثمار المكسرة من المواد الدخيلة.

\* 3 المواد الغريبة - أي مواد غريبة مرئية يمكن اكتشافها، أو مواد غير مرتبطة بالمكونات الطبيعية للنبتة؛ مثل العيدان، والحجارة، والخيش، والمعادن.

\* 4 رؤوس الدبوس - ثمار نمت من الزهور غير الملقحة، وقطرها يبلغ أقل من 2 ملم مع زوايا أكثر من الثمار العادية، وهي ناعمة الملمس (وتنسحق تحت الضغط القوي) ورائحتها ونكهتها أخف من ثمار الفلفل.

## الجدول 4 - الخصائص الكيميائية لحبوب الفلفل الأسود والأبيض والأخضر الكاملة

المتطلبات							الخصائص الكيميائية
أخضر	أبيض			أسود			
	الفئة الثالثة/ الدرجة الثالثة	الفئة الثانية/ الدرجة الثانية	الفئة الأولى/ الدرجة الأولى	الفئة الثالثة/ الدرجة الثالثة	الفئة الثانية/ الدرجة الثانية	الفئة الأولى/ الدرجة الأولى	
12.0	13.0	12.0	12.0	13.0	12.0	12.0	محتوى الرطوبة، % (م/م)، كحد أقصى
5.0	4.0	4.0	3.5	7.0	7.0	6.0	إجمالي الرماد، % (م/م)، كحد أقصى، على أساس جاف
0.3	6.0	6.0	6.0	6.0	7.0	7.0	مستخلص الأثير غير المتبخر، % (م/م)، كحد أدنى، على أساس جاف
1.0	1.0	1.5	1.5	1.0	1.5	2.0	الزيوت المتبخرة <sup>1</sup> ، % (ملل/100 غرام) كحد أدنى، على أساس جاف
لا ينطبق	3.0	3.5	4.0	2.0	3.0	3.5	محتوى البييرين، % (م/م)، كحد أدنى، على أساس جاف
0.3	0.3	0.3	0.3	1.5	1.5	1.5	الرماد غير القابل للذوبان بالحمض، % (م/م)، كحد أقصى، على أساس جاف

## الجدول 5 - الخصائص الكيميائية للفلفل الأسود والأبيض والأخضر المطحون

المتطلبات		الخصائص الكيميائية
* الفلفل الأبيض المطحون	* الفلفل الأسود المطحون	
13.0	12.0	محتوى الرطوبة، % (م/م)، كحد أقصى
3.5	6.0	إجمالي الرماد، % (م/م)، كحد أقصى، على أساس جاف
6.0	6.0	مستخلص الأثير غير المتبخر، % (م/م)، كحد أدنى، على أساس جاف
0.7	1.0	الزيوت المتبخرة <sup>1</sup> ، % (ملل/100 غرام) كحد أدنى، على أساس جاف
6.5	17.5	الألياف الخام، مؤشر عدم القابلية للذوبان، % (م/م)، كحد أدنى، على أساس جاف
4.0	3.5	محتوى البييرين، % (م/م)، كحد أدنى، على أساس جاف
0.3	1.2	الرماد غير القابل للذوبان بالحمض، % (م/م)، كحد أقصى، على أساس جاف
* الفلفل المطحون يشمل جميع أشكاله بحسب القسم 2-2		

<sup>1</sup> يجب تحديد محتوى الزيوت المتبخرة مباشرة بعد الطحن

## 3-3 تصنيف "المنتجات المعيبة"

عندما لا تستوفي عينة ما واحدة أو أكثر من متطلبات الجودة المعمول بها، كما هو موضح في القسم 3-2 (باستثناء تلك القائمة على متوسط العينات)، فإنها تعتبر "معيبة".

## 4-3 قبول شحنة المنتج

تعتبر شحنة بأنها تستوفي متطلبات الجودة المعمول بها المشار إليها في القسم 3-2، عندما لا يتجاوز عدد "المنتجات المعيبة" كما هو مبين في القسم 3-3 رقم القبول (ج) في خطة أخذ العينات الملائمة. وبالنسبة إلى العوامل التي تم تقييمها مقابل متوسط حجم العينة، تعتبر شحنة مقبولة عندما يستوفي المتوسط حد التحمل المحدد، ولا يكون هناك أي عينة فردية خارج حد التحمل المسموح به بشكل مفرط.

## 4- المواد المضافة إلى الأغذية

يسمح باستخدام المواد المضافة التالية في الفلفل الأخضر فقط.

## الجدول 6 - المواد المضافة إلى الأغذية

نوع الفلفل			اسم المادة المضافة	رقم نظام الترقيم الدولي
الفلفل الأخضر	الفلفل الأبيض	الفلفل الأسود		
المواد الحافظة				
150 (ملغ/كلغ)، كحد أقصى	غير مسموح بها	غير مسموح بها	ثاني أكسيد الكبريت	INS 220

## 5- الملوثات

1-5 يجب أن تمثل المنتجات المشمولة في هذه المواصفة للمستويات القصوى المحددة في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CODEX STAN 193-1995).

2-5 يجب أن تمثل المنتجات المشمولة في هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات التي حددتها هيئة الدستور الغذائي.

## 6- نظافة الأغذية

1-6 يوصى بأن يتم إعداد المنتجات المشمولة في أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام المعنية من مدونة الممارسات بشأن النظافة الخاصة بالأغذية المتعدنية الرطوية (CXC 75-2015، المرفق الثالث) وغيرها من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة، على غرار مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات.

2-6 وينبغي أن يمثل المنتج لأي معايير ميكروبيولوجية محددة وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CAC/GL 21-1997).

## 7- الأوزان والمقاييس

تكون العبوات ممتلئة قدر الإمكان دون أي إحلال بالجودة، ويجب أن تكون متوافقة مع الإعلان الصحيح للمحتويات الخاصة بالمنتج.

## 8- التوسيم

1-8 يجب توسيم المنتجات التي تنص عليها أحكام هذه المواصفة تماشياً مع المواصفة العامة لتوسيم الأغذية سابقة التغليف (1- CXS 1985). وبالإضافة إلى ذلك، تطبق الأحكام المحددة التالية:

### 2-8 اسم المنتج

1-2-8 يكون اسم المنتج "الفلفل الأسود" (حب الفلفل)، "الفلفل الأبيض"، أو "الفلفل الأخضر".

2-2-8 قد تشتمل طبيعة المنتج على إشارة إلى الشكل و كما هو موضح في القسم 2-2.

3-2-8 بلد المنشأ (اختياري)

4-2-8 التحديد التجاري

- الفئة/الدرجة

- النوع (اختياري)

5-2-8 علامة التفتيش (اختيارية)

### 3-8 توسيم العبوات غير المعدّة للبيع بالتجزئة

توضع المعلومات عن العبوات غير المعدّة للبيع بالتجزئة إما على العبوة أو في المستندات المصاحبة لها، باستثناء أنه يجب أن يظهر على العبوة اسم المنتج وعلامة الشحنة واسم وعنوان المصنّع والمعبئ والموزّع و/أو المستورد إضافة إلى التعليمات الخاصة بالتخزين. إنما يمكن الاستعاضة عن اسم المنتج وعلامة الشحنة واسم وعنوان المصنّع أو المعبئ والموزّع و/أو المستورد بعلامة بشرط أن يمكن التعرف على هذه العلامة بوضوح في المستندات المصاحبة.

## 9- أساليب التحليل وأخذ العينات

لغرض التحقق 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.