

## مواصفات الدستور الغذائي للزبيب

### CODEX STAN 67- 1981

#### 1-1 النطاق

تنطبق هذه المواصفات على العنب المجفف من الأصناف التي تتوافق مع خصائص *Vitis vinifera* L التي تمت معالجتها أو تجهيزها بشكل ملائم، والتي تعرض من أجل الاستهلاك المباشر كزبيب أو سلطانات. كما تغطي الزبيب المعبأ في حاويات سائبة بقصد إعادة تعبئته في حاويات بحجم استهلاكي. ولا تشمل هذه المواصفات ثمار كروم مجففة مماثلة تعرف باسم الكشمش المجفف.

#### 2- الوصف

#### 1-2 تعريف المنتج

الزبيب منتج يجهز من العنب السليم المجفف من الأصناف المتوافقة مع خصائص *Vitis vinifera* L (ولكن باستثناء أنواع الكشمش المجفف) المجهز بطريقة ملائمة في شكل من الزبيب القابل للتسويق المغلف بمكونات اختيارية مناسبة أو بدون ذلك.

ويكون العنب المجفف أو الزبيب:

- (1) منظفا على الوجه الصحيح سواء كان مغسولا أو غير مغسول؛
- (2) ومنزوع العنق باستثناء ما يتعلق بشكل عناقيد الزبيب؛
- (3) ومنزوع عنق القلنسوة باستثناء نوع مالاغا موسكاتل (Malaga Muscatel)؛
- (4) ويمكن غمسه (غير مبيض) في غسول قلوي ومحلول زيتي كمساعدة في التجفيف؛
- (5) ويمكن تبييضه بإخضاعه لمعالجة تبييضية بواسطة وسائل كيميائية ثم مواصلة تجهيزه بالتجفيف؛
- (6) ويمكن إزالة البزور منه ميكانيكيا في الأنواع المحتوية على بزور؛
- (7) وتقلل الرطوبة منه إلى المستوى الذي يكفل المحافظة على المنتج؛
- (8) ويمكن تكسيته بمكون أو أكثر أو بمواد سكرية محددة في الفقرة 3-1 من هذه المواصفات.

#### 2-2 مجموعات الأنواع

- (أ) *عديمة البزور* - مجهزة من أعناب خالية بشكل طبيعي من البزور أو تكاد تكون خالية من البزور؛

(ب) **تحتوي على بزر** - مجهزة من أعناب تحتوي على بزر، والتي يمكن إزالتها أو عدم إزالتها أثناء التجهيز؛

### 3-2 الأنماط (أو الأشكال)

- (أ) **غير مبصرة (أو منزوعة البزر)** - لم يتم نزع البزر في الأنواع المحتوية على بزر.  
 (ب) **مبصرة** - مع إزالة البزر ميكانيكيا في الأنواع المحتوية على بزر.  
 (ج) **عناقيد** - مع وجود سويق العذق الرئيسي.

### 3- التركيب الأساسية وعوامل الجودة

#### 1-3 المكونات المسموح بها

زيت الزبيب والزيوت النباتية الأخرى الصالحة للأكل بما يسمح بالزبيب الحر التدفق والسكروز والسكر المتحول والدكستروز وشراب الغلوكوز المجفف والعسل، حسب ما يكون ملائما للمنتج.

#### 2-3 معايير الجودة

#### 1-2-3 خصائص تمام النضج

يظهر الزبيب خصائص نمو الزبيب المجهز من أعناب تامة النضج على الوجه الصحيح، حسبما يتبين من اللون والقوام المناسبين للنوع، ويشمل هذا الزبيب حصة جملة من العنبيات اللحيمة وذات المحتوى السكري المرتفع.

#### 2-2-3 الحد الأدنى من اشتراطات الجودة

يجوز الزبيب من المواد، وبموجب ممارسات، التي من شأنها أن تجعل المنتج النهائي يملك اللون والنكهة الطبيعيين وخصائص النضج التام الخاصة بالنوع المقصود ويمتثل بالإضافة إلى ذلك إلى الاشتراطات التالية:

(أ) <b>محتوى الرطوبة</b>	<b>الحد الأقصى</b>
نوع مالاغا موسكاتل	31 في المائة
الشكل المبزر (البزر مزال)	19 في المائة
جميع الأشكال و/ أو الأنواع الأخرى	18 في المائة

(ب) **الشوائب المعدنية** - قد لا تكون موجودة إلى الحد الذي يؤثر بشكل مادي على جودة الأكل أو الصلاحية للأكل (الفقرة 5-2 من هذه المواصفات).

(ج) **عيوب أخرى** - خال بشكل جوهري من الأعناق والمواد النباتية الغريبة والتلف.

## 3-2-3 تعاريف العيوب

- (أ) جزء من العنق- نسبة من الفرع أو العنق الرئيسي
- (ب) عنق القلنسوة- عنق خشبية صغيرة يتجاوز طولها 3 مم تربط العنب بفرع العذق سواء كان متصلا بالزبيبة أم لا.
- (لا يعتبر عنق القلنسوة عيبا في الزبيب من نوع مالاغا موسكاتل "غير المسوّق". وعند النظر في حدود المسموح لعنق القلنسوة على أساس "نسبة مئوية حسب العدد"، فإن عنق القلنسوة الذي يكون سائبا يعد على أنه موصول بالزبيب).
- (ج) الزبيب غير تام النضج أو غير تام النمو- يشير إلى زبيب:

- (1) عبارة عن عنيبات خفيفة الوزن للغاية تفتقد إلى قوام سكري مما يبين عدم اكتمال النمو؛
- (2) متعفن تماما وليس له لحم عمليا؛
- (3) قد يكون صلبا.
- (د) زبيب تالف- الزبيب المتأثر بأشعة الشمس، أو الندوب أو الأضرار الميكانيكية أو غير ذلك من الوسائل المماثلة التي تؤثر على المظهر أو الصلاحية للأكل أو المحافظة على الجودة أو جودة الشحن بشكل جسيم.
- وفي الأشكال "المبزرة"، لا تعتبر الأضرار الميكانيكية العادية الناتجة عن عمليات نزع البزر العادية "تلفا".
- وفي النوع "عديم البزر" لا تعتبر الأضرار الميكانيكية العادية الناتجة عن عمليات نزع عنق القلنسوة العادية "تلفا".
- (هـ) الزبيب المسكر- زبيب به بلورات سكرية خارجية أو داخلية واضحة بسهولة وتؤثر بشكل جسيم على مظهر الزبيب. ولا يعتبر الزبيب المكسو بالسكر أو الذي أضيف إليه السكر عمدا "زبيب مسكر".
- (و) البزر (في الشكل المبزر)- بزور كاملة تامة النمو بشكل جوهري لم يتم إزالتها بنجاح أثناء تجهيز الأشكال المبزرة.

## 4-2-3 العيوب المسموح بها

- يجب ألا يحتوي الزبيب على عيوب مفرطة (سواء كانت محددة بوجه خاص أم لا أو حسب المسموح به في هذه المواصفات). ويجوز ألا تتجاوز عيوب معينة شائعة على النحو المحدد في الفقرة 3-2-3 الحدود المنصوص عليها في الفقرة 4-2-3.

الأنواع المحتوية على بذور	الأنواع عديمة البذر	العيوب
الحد الأقصى المسموح به		
2 في الكيلوغرام الواحد	2 في الكيلوغرام الواحد	أجزاء من العنق (في الأشكال ذات العنق)
25 في كل 500 غرام	50 في كل 500 غرام	أعناق القلنسوات (باستثناء نوع ملاغا موسكاتل "المنزوع العنق")
4 في المائة من الوزن	6 في المائة من الوزن	غير تام النضج أو غير تام النمو
5 في المائة من الوزن	5 في المائة من الوزن	تالف
15 في المائة من الوزن	15 في المائة من الوزن	مسكر
20 في كل 500 غرام	-	بزور (في الأشكال المبزرة)

#### 4- الإضافات الغذائية

##### الحد الأقصى

1 500 ملغم/ كغم	ثاني أكسيد الكبريت (ينطبق على الزبيب المبيض فقط) <sup>1</sup>	1-4
5 غم/ كغم	زيوت معدنية (رتبة غذائية)	2-4
5 غم/ كغم	سوربيتول	3-4

#### 5- النظافة الصحية

1-5 يوصى بتجهيز ومناولة المنتج المشمول بهذه الأحكام من المواصفات وفقاً للأقسام المناسبة من مدونة السلوك الدولية الموصى بها - المبادئ العامة لنظافة الأغذية، (CAC/RCP 1-1969)، ومدونات السلوك الأخرى التي أوصت بها هيئة الدستور الغذائي، والتي لها علاقة وثيقة بهذا المنتج.

2-5 يكون المنتج خالياً من المواد الكريهة بقدر ما هو ممكن في "ممارسات التصنيع الجيدة".

3-5 يكون المنتج، عند اختباره بطرائق أخذ العينات والفحص المناسبة، كما يلي:

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

<sup>1</sup> ينطبق الحد الأقصى عقب المعالجة فوراً.

## -6 الأوزان والمقاييس

تكون الحاويات ممتلئة بقدر الإمكان دون الإضرار بالجودة وتكون متسقة مع الإعلان الصحيح عن المحتويات من المنتج.

## -7 التوسيم

بالإضافة إلى متطلبات مواصفة الدستور العامة لتوسيم الأغذية سابقة التعليب (CODEX STAN 1-1985)، تطبق الأحكام المحددة التالية:

## 1-7 اسم الغذاء

(انظر الإعلانات الاختيارية، الفقرة 3-7)

1-1-7 يكون اسم الغذاء "زبيب" أو يكون "سلطانا" في البلدان المستخدم فيها اسم سلطانا لوصف أنواع معنية من الزبيب.

2-1-7 إذا كان الزبيب مبيضا، فإن جزءا من الاسم يشمل مصطلحا له دلالة على النحو المفهوم والمستخدم في المعتاد في بلد البيع، مثل "مبيض" أو "ذهبي" أو "ذهبي مبيض".

3-1-7 إذا كان الزبيب من النوع المحتوي على بذور، فإن اسم المنتج يشمل، بحسب مقتضى الحال:

(أ) الوصف "مبزر" أو "تم نزع البزر"؛

(ب) الوصف "غير مبزر" أو "منزوع البزر" أو "ببزر"، أو وصف مماثل يبين أن الزبيب ليس عديم البزر بشكل طبيعي، باستثناء في حالة العناقيد من نوع مالاغا موسكاتل.

4-1-7 إذا كان الزبيب في شكل عناقيد، فإن اسم المنتج يشمل الوصف "عناقيد"، أو وصف ملائم مماثل.

5-1-7 إذا لم يكن قد تم إزالة عنق قلنسوة الزبيب عمدا، فإن اسم المنتج يشمل الوصف "غير منزوع العنق" أو وصف ملائم مماثل، إلا في شكل العناقيد من نوع مالاغا موسكاتل.

6-1-7 عندما تستخدم التكسية المميزة أو أي معالجة مماثلة، تدرج المصطلحات الملائمة كجزء من اسم المنتج أو على مقربة وثيقة من الاسم: مثلا "مكسو بالسكر" أو "مكسو بكذا".

## 2-7 إعلانات اختيارية

1-2-7 يمكن وصف الزبيب بأنه "طبيعي" عندما لا يكون قد تم إخضاعه للغمس في غسول قلوي ومحلول زيتي كمساعدة في التجفيف ولا لعملية تبييض.

2-2-7 يمكن وصف الزبيب بأنه "عديم البزر" عندما يكون من هذا النوع.

3-2-7 يمكن أن يشمل اسم المنتج صنف الزبيب أو مجموعة أنواعه الصنفية.

#### 8- طرق التحليل وأخذ العينات

انظر نصوص الدستور الغذائي الوثيقة الصلة بشأن طرائق التحليل وأخذ العينات.