

مواصفات الدستور الغذائي لعنب المائدة

(CODEX STAN 255- 2007)

1- تعريف المنتج

تنطبق هذه المواصفات على الأصناف التجارية (الأصناف الزراعية) من عنب المائدة المستنبت من *Vitis vinifera* L. من فصيلة *Vitaceae* التي تقدم طازجة للمستهلك بعد التجهيز والتعبئة. ويستثنى منها العنب المخصص للأغراض الصناعية.

2- الأحكام المتعلقة بالجودة

1-2 الشروط الدنيا

يتوجب في جميع الفئات، ورنهناً بالأحكام الخاصة بكل فئة ودرجة السماح المقبولة، أن تكون الأعذاق والعنبيات كما يلي:

- سليمة، وتُستبعد المنتجات المتعفنة أو التالفة بصورة تجعلها غير صالحة للاستهلاك؛
- نظيفة، خالية عملياً من أي مادة غريبة ظاهرة؛
- خالية عملياً من الآفات والأضرار التي تسببها والتي تؤثر على المظهر العام للمنتج؛
- خالية من الرطوبة الخارجية غير الطبيعية باستثناء التكثف بعد إخراجها من التخزين البارد؛
- خالية من أي رائحة غريبة و/أو مذاق غريب؛
- خالية عملياً من الأضرار التي تسببها الحرارة المنخفضة و/ أو المرتفعة.

وبالإضافة إلى ذلك، يجب أن تكون العنبيات:

- كاملة؛
- جيدة التكوين؛
- نامية بشكل طبيعي.

ولا يعتبر التخضب الناجم عن الشمس عيباً حيث أنه يؤثر على قشرة العنبيات فقط.

1-1-2 يجب أن يكون نمو ثمار عنب المائدة وحالتها مما يمكنها من:

- تحمل عمليات النقل والمناولة؛
- الوصول بحالة مرضية إلى الوجهة المقصودة.

عدلت في 2011

2-1-2 اشتراطات تمام النضج

يجب أن يكون عنب المائدة ناميا بشكل كاف ويظهر نضجا مرضيا.

ويجب للثمار، كي تستوفي تلك الاشتراطات، أن تكون قد حصلت مؤشر انكسار للضوء يبلغ 16° بريكس (Brix).

وتقبل الثمار ذات المؤشر الأقل من ذلك شريطة أن تكون نسبة السكر/ الحمض مساوية على الأقل لما يلي:

(أ) 1:20 إذا كان مستوى بريكس أكبر من 12,5° أو مساويا لذلك وأقل من 14°،

(ب) 1:18 إذا كان مستوى بريكس أكبر من 14° أو مساويا لذلك وأقل من 16°.

2-2 التصنيف

يصنف عنب المائدة في ثلاث فئات معرفة أدناه.

1-2-2 الفئة "المتازة"

يجب أن يكون عنب المائدة في هذه الفئة عالي الجودة.

ويجب أن تتميز الأعذاق بخصائص الصنف من ناحية الشكل والنمو واللون، مع الأخذ في الاعتبار بخصائص المنطقة التي نمت فيها.

ويجب أن تكون العنبيات متماسكة ومتصلة بشكل قوي بالسويق وعلى مبادعة متساوية على طول السويق وأن يكون إزهارها على حالته الطبيعية تقريبا.

ويجب أن يكون خاليا من العيوب باستثناء عيوب سطحية طفيفة جدا شريطة ألا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتج ونوعيته وجودة الحفظ والعرض في العبوة.

2-2-2 الفئة الأولى

يجب أن يكون العنب في هذه الفئة من نوعية جيدة.

ويجب أن تتميز الأعذاق بخصائص الصنف من ناحية الشكل والنمو واللون، مع الأخذ في الاعتبار بخصائص المنطقة التي نمت فيها.

ويجب أن تكون العنبيات متماسكة ومتصلة بشكل قوي بالسويق، بقدر الإمكان، وعلى مباعدة متساوية على طول السويق وأن يكون إزهارها على حالته الطبيعية تقريبا. بيد أنها قد تكون أقل تساويا في المباعدة على طول السويق منها في الفئة "المتازة".

بيد أنه يمكن السماح بالعيوب الطفيفة التالية شريطة ألا تؤثر على المظهر العام للمنتج ونوعيته وجودة الحفظ والعرض في العبوة:

- عيوب طفيفة في الشكل؛
- عيوب طفيفة في اللون؛
- حروق شمسية طفيفة جدا تؤثر على القشرة فقط.

2-2-3 الفئة الثانية

تشمل هذه الفئة عنب المائدة غير المؤهل لأن يدرج في الفئتين الأعلى ولكنه يفى بالشروط الدنيا المذكورة في القسم 1-2 أعلاه.

ويمكن أن تظهر الأعذاق عيوباً طفيفة في الشكل والنمو واللون، شريطة ألا تضر بالخصائص الأساسية للصنف، مع الأخذ في الاعتبار بخصائص المنطقة التي نمت فيها.

ويجب أن تكون العنبيات متماسكة بشكل كاف ومتصلة بالسويق. وقد تكون أقل تساويا في المباعدة على طول السويق مما هي في الفئة الأولى.

بيد أنه يمكن السماح بالعيوب الطفيفة التالية شريطة ألا تؤثر على المظهر العام للمنتج ونوعيته وجودة الحفظ والعرض في العبوة:

- عيوب طفيفة في الشكل؛
- عيوب طفيفة في اللون؛
- حروق شمسية طفيفة جدا تؤثر على القشرة فقط.
- رضوض طفيفة؛
- عيوب طفيفة في القشرة.

3- الأحكام الخاصة بالحجم

يتحدد الحجم بحسب وزن العذق.

1-3 الحد الأدنى لوزن العذق

يجب أن يكون الحد الأدنى لوزن العذق 75 غراما. ولا ينطبق هذا الحكم على العبوات المقصود تقديمها في وجبة طعام واحدة.

4- الأحكام المتعلقة بالمسموح به

يمكن التسامح في الجودة والحجم في كل عبوة إذا كان المنتج لا يفي بالاشتراطات المحددة للفئة المبينة.

1-4 التسامح في الجودة

1-1-4 الفئة "المتازة"

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

2-1-4 الفئة الأولى

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

3-1-4 الفئة الثانية

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

2-4 حدود التسامح في الحجم

تبلغ حدود التسامح عشرة في المائة من الأعذاق التي لا تفي باشتراطات الحجم المحددة في القسم 3.

5- الأحكام المتعلقة بطريقة العرض

1-5 التماثل

يجب أن تكون محتويات كل عبوة متماثلة وتحتوي على أعذاق فقط من نفس المنشأ والصف والنوعية ودرجة النضج. وفي الفئة "المتازة"، يجب أن تكون الأعذاق من حجم ولون متطابقين إلى حد ما. وفي الفئة الأولى، يمكن أن تكون الأعذاق متفاوتة في الحجم بشكل طفيف.

بيد أنه يمكن للعبوات المخصصة للمستهلك التي لا يتجاوز وزنها الصافي كيلوغرام واحد أن تحتوي على مزيج من عنب المائدة من أصناف مختلفة، شريطة أن تكون متماثلة في النوعية ودرجة النضج، وأن يكون كل صنف منها من نفس المنشأ.

ويجب أن يمثل الجزء المرئي من محتويات العبوة كل محتويات العبوة.

2-5 التعبئة

يجب تعبئة عنب المائدة 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 يُعبأ عنب المائدة 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 مناولة ثمار عنب المائدة وشحنها وحفظها بالطريقة المناسبة. ويجب أن تكون العبوات خالية من أي مواد أو روائح غريبة².

6- العلامات أو التوسيم

1-6 العبوات المخصصة للمستهلك

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

1-1-6 طبيعة المنتج

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

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

² يجوز ترك كسرة من فسيلة الكرم لا يزيد طولها عن 5 سم على ساق العذق كشكل من أشكال العرض الخاص بدون الإجحاف بقواعد حماية النبات السارية.

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.

1-2-6 تحديد الهوية

اسم وعنوان المصدر و/ أو المعبئ و/أو المرسل. رمز تحديد الهوية (اختياري).³

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؛
- الوزن الصافي (اختياري)؛
- "أعذاق أقل من 75 غراما مخصصة لتقديمها في وجبة طعام واحدة"، حسب مقتضى الحال.

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.

³ 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).