

# CODEX ALIMENTARIUS A

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة  
للأمم المتحدة



منظمة  
الصحة العالمية



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

المواصفة الخاصة ببعض أنواع الفاكهة المعلبة

**CXS 319-2015**

تم اعتمادها في عام 2015. وتم تعديلها في عامي 2017 و2018.

تخل هذه المواصفة محلّ المواصفات الفردية الخاصة بما يلي:

المانجو المعلّب (CXS 159-1987)

الإجاص المعلّب (CXS 116-1981)

الأناناس المعلّب (CXS 42-1981)

## 1- النطاق

تسري هذه المواصفة على بعض أنواع الفاكهة المعلّبة، 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. وهي لا تسري على المنتج الذي سيخضع لمزيد من التجهيز.

ولا تشمل هذه المواصفة صلصة التفّاح المعلبة، والثمار التوتية المعلّبة والفاكهة الحمضية المعلّبة والفاكهة مع نواة المعلّبة التي تشملها مواصفات أخرى من مواصفات الدستور الغذائي.

وكذلك لا تشمل هذه المواصفة:

(أ) المنتجات التي تُعدّ بصورة واضحة لاستخدامات غذائية خاصة أو التي يُشار في بطاقة التوسيم الخاصة بها إلى أنّها معدّة لهذه الأغراض؛

(ب) والمنتجات ذات المحتوى المنخفض من السكر أو تلك التي تحتوي على كمية منخفضة جداً من السكر؛

(ج) والمنتجات التي تم فيها استبدال الأغذية ذات الخصائص المحليّة استبدالاً كاملاً أو جزئياً بمضافات غذائية محليّة.

## 2- الوصف

### 1-2 تعريف المنتج الغذائي

يُقصد بالفاكهة المعلبة المنتجات التي:

(1) أُعدّت باستخدام فاكهة سليمة في الأساس طازجة أو مثلّجة أو مجّهّزة باستخدام الحرارة أو طرق فيزيائية أخرى، على النحو المحدد في الملاحق ذات الصلة، بعد نضوجها على النحو المناسب لأغراض التجهيز. ولا يُنزع منها أي عنصر من عناصرها الأساسية المميّزة. وهي تخضع لعمليات مثل الغسل والتقشير ونزع النواة ونزع الساق والتصنيف والتقطيع وغير ذلك بحسب نوع المنتج؛

(2) (أ) تمّت تعبئتها مع أو من دون وسيط تعبئة سائل مناسب بما يشمل مكونات اختيارية أخرى على النحو المحدد في القسم 3-1-2 أدناه؛

(ب) تمّت تعبئتها بتفريغ الهواء باستخدام وسيط تعبئة لا يتجاوز 20 في المائة من الوزن الصافي للمنتج مع إغلاق الحاوية بإحكام وبطريقة تسمح بتوليد ضغط داخلي بما يتفق مع ممارسات التصنيع الجيدة<sup>1</sup>؛

(3) تمّ تجهيزها بشكل مناسب قبل تعبئتها في حاويات محكمة الإغلاق أو بعد ذلك، من أجل منع تلف المنتج وضمان ثباته في ظروف تخزين طبيعية في درجات الحرارة المحيطة.

<sup>1</sup> غالباً ما تملك المنتجات التي تم تفريغ الهواء منها بنسبة عالية ضغطاً داخلياً يبلغ 300 ميلليبار ما دون الضغط الجوي أو أكثر (بحسب حجم الحاوية وغيرها من العوامل ذات الصلة).

## 2-2 الأشكال

بالإضافة إلى الأشكال المحددة في الملاحق ذات الصلة، يُسمح باستخدام أي شكل آخر على النحو المشار إليه في القسم 2-2-1.

### 1-2-2 الأشكال الأخرى

يُسمح بعرض المنتج بشكل مختلف على أن:

- (1) يتميز شكل المنتج بما فيه الكفاية عن الأشكال الأخرى الواردة في هذه المواصفة؛
- (2) ويستوفي المنتج كافة المتطلبات ذات الصلة الواردة في هذه المواصفة، بما في ذلك المتطلبات الخاصة بالحدود المفروضة على المنتجات المعيبة، والوزن المصقّى، وأي متطلبات أخرى تنطبق على الشكل الذي يشبه بأكبر قدر الشكل أو الأشكال المقصودة بموجب هذا البند؛
- (3) ويتم وصف المنتج على نحو مناسب على بطاقة التوسيم لتجنب تضليل المستهلك أو التسبب بأي التباس لديه.

## 3-2 نوع الصنف

يمكن استخدام أي نوع أو صنف مزروع لأغراض تجارية ومناسب للتعليب.

## 3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

### 1-3-1 التركيبة

#### 1-1-3-1 المكونات الأساسية

الفاكهة على النحو المبين في القسم 2 والملاحق ذات الصلة وأوساط التعبئة السائلة الملائمة للمنتج على النحو المبين في القسم 3-1-3 أدناه.

#### 2-1-3-2 المكونات الاختيارية

وفقاً للأحكام ذات الصلة في الملاحق ذات الصلة.

### 3-1-3 وسائط التعبئة

وفقاً للخطوط التوجيهية لوسائط تعبئة الفاكهة المعلبة (الوثيقة CXG 51-2003).

ينبغي تحديد الحد الأقصى لتركيز السكر في أي وسيط تعبئة على شكل شراب مركز محليّ استناداً إلى متوسط التركيز، ولكن ينبغي ألا تتخطى قيمة المواد الصلبة القابلة للذوبان (درجات بريكس °Brix) الموجودة في الحاوية المتوسط القيمة المحددة للفئة التالية.

## 2-3 معايير الجودة

### 1-2-3-1 اللون والنكهة والرائحة والقوام

ينبغي أن تتسم الفاكهة المعلّبة بالألوان والنكهات والروائح العادية للفاكهة المعلّبة، بما يتناسب مع نوع الفاكهة ووسيط التعبئة والمكوّنات الاختيارية المضافة المستخدمة، وأن يتسم قوامها بخصائص قوام المنتج.

### 3-2-2-3 توحيد الحجم

وفقاً للأحكام ذات الصلة في الملاحق ذات الصلة.

### 3-2-3 العيوب والتجاوزات المسموح بها

ينبغي أن تكون الفاكهة المعلّبة خالية إلى حد كبير من العيوب. وينبغي ألا تتجاوز بعض العيوب الشائعة في الفاكهة المعلّبة الحدود القصوى المحددة في الملاحق ذات الصلة.

### 3-3 تصنيف "الوحدات المعيبة"

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

### 4-3 قبول الدفعة

تعتبر الدفعة مستوفية لمتطلبات الجودة المعمول بها المشار إليها في القسمين 3-1-3 و 2-3 في الحالات التالية:

- (1) بالنسبة إلى المتطلبات غير المستندة إلى المتوسطات، حين لا يتجاوز عدد الحاويات "المعيوبة"، على النحو المبين في القسم 3-3، عدد القبول (c) لحظة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5.
- (2) وحين تستوفي الدفعة المتطلبات الواردة في القسمين 3-1-3 و 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. وضمن كل فئة من فئات المواد المضافة، لا يمكن استخدام إلا المواد المضافة إلى الأغذية المدرجة أو المشار إليها في الملاحق ذات الصلة، وذلك طبقاً للوظائف المحددة وضمن الحدود المحددة فقط.

2-4 يُقبل باستخدام المواد المنظمة للحموضة طبقاً للجدولين 1 و 2 في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) ضمن فئة الأغذية 04.1.2.4 ("الفاكهة المعلّبة أو المعبأة في زجاجات (مبسترة)) أو الواردة في الجدول 3 من المواصفة العامة في الأغذية تماشياً مع هذه المواصفة.

### 5- الملوثات

1-5 ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تمثل للحدود القصوى المحددة في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

2-5 وعلى المنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تستوفي الحدود القصوى لمخلفات المبيدات التي حددها هيئة الدستور الغذائي.

**6- الشروط الصحية**

- 1-6** يوصى بأن تعدّ المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة وأن تتم تناولها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة الممارسات الصحية لمنتجات الفاكهة والخضر المعلبة (CXC 2-1969) 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 لوضع المعايير الميكروبيولوجية ذات الصلة بالأغذية وتطبيقها (CXG 21-1997).

**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. ولا تنطبق هذه الأحكام على الفاكهة المعلبة بتفريغ الهواء منها.

**2-1-7 تصنيف "الحاويات المعيوبة"**

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

**3-1-7 قبول الدفعة**

تعتبر الدفعة مستوفية للمتطلبات الواردة في القسم 1-1-7، عندما لا يتجاوز عدد الحاويات "المعيوبة"، بحسب التعريف الوارد في القسم 2-1-7، الرقم المقبول (c) لخطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5.

**4-1-7 الحد الأدنى للوزن المصقّى**

**1-4-1-7** يجب ألا يقل الوزن المصقّى للمنتج عن النسب المئوية المذكورة في الملاحق ذات الصلة، محسوباً على أساس وزن المياه المقطرة عند 20 درجة مئوية التي ستحتويها الحاوية المغلقة بإحكام عند ملئها بالكامل.<sup>2</sup>

**2-4-1-7 قبول الدفعة**

يُعتبر أنه قد تم استيفاء المتطلبات الخاصة بالحد الأدنى من الوزن المصقّى من المياه عندما لا يقل متوسط الوزن المصقّى لجميع الحاويات الخاضعة للفحص عن الحد الأدنى المطلوب، شرط ألا يكون هناك نقص غير مبرر في فرادى الحاويات.

<sup>2</sup> بالنسبة إلى الحاويات الصلبة غير المعدنية كالعبوات الزجاجية، يجب تحديد الوزن المصقّى على أساس وزن المياه المقطرة عند 20 درجة مئوية التي ستحتويها الحاوية المغلقة بإحكام عند ملئها بالكامل ناقصاً 20 مليمتراً.

## 8- التوسيم

8-1 ينبغي توسيم المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة طبقاً للمواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعلّبة مسبقاً (CXs 1-1985). وبالإضافة إلى ذلك، تسري الأحكام المحددة التالية:

### 8-2 اسم المنتج الغذائي

8-2-1 يجب أن تكون أسماء الفاكهة المعلبة مطابقة لتلك الوارد تعريفها في الملاحق ذات الصلة.

8-2-2 عندما تكون الفاكهة مرتبة بحسب الحجم، يمكن الإعلان عن الحجم (أو الأحجام في حال تم مزج أحجام مختلفة) على النحو المبين في الملاحق ذات الصلة، كجزء من اسم المنتج أو على مقربة منه.

8-2-3 ينبغي لاسم المنتج الغذائي أن يتضمن إشارة إلى وسيط التعبئة على النحو الوارد في القسم 2-1-2 (أ). وبالنسبة إلى الفاكهة المعلبة التي تمت تعبئتها وفقاً للقسم 2-1-2 (ب)، تُوضع عبارات "معلّبة بتفريغ الهواء" على التسمية التجارية للمنتج أو بالقرب منها.

8-2-4 ينبغي لاسم المنتج الغذائي أن يتضمن إشارة إلى الشكل المنصوص عليه في القسم 2-2.

8-2-5 الأشكال الأخرى - إذ تم إنتاج المنتج الغذائي 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 مماثلة لتجنّب تضليل المستهلك أو التسبب بأي التباس لديه.

8-2-6 إذا أذى مكوّن إضافي، على النحو المحدد في القسم 2-1-3، إلى تغيير المذاق الذي يميّز المنتج، يجب أن يكون اسم المنتج الغذائي مصحوباً بمصطلح "منكّه بـ X" أو "بنكهة X"، حسب الاقتضاء.

8-2-7 ويمكن أن يشمل اسم المنتج نوع الصنف.

### 8-3 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

يجب توفير المعلومات عن حاويات البيع بالجملة إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة لها، ما عدا اسم المنتج، وعلامة تعريف الدفعة، واسم وعنوان المصنّع أو المعبئ أو الموزع أو المستورد، إلى جانب تعليمات عن التخزين التي يجب أن ترد كلها على الحاوية. غير أنه يمكن الاستعاضة عن علامة تعريف الدفعة واسم وعنوان المصنّع أو المعبئ أو الموزع أو المستورد بعلامة تعريف، بشرط أن يتم التعرف على هذه العلامة بوضوح في المستندات المصاحبة.

## 9- أساليب التحليل وأخذ العينات

النوع	المبدأ	الطريقة	الأحكام
الأول	غربلة قياس الجاذبية	AOAC 968.30 (الطريقة العامة للدستور الغذائي الخاصة بالفاكهة والخضار المجهّزة)	الوزن المصنّى

النوع	المبدأ	الطريقة	الأحكام
الأول	قياس الوزن	CAC/RM 46-1972 (للحاويات الزجاجية) (الطريقة العامة للدستور الغذائي الخاصة بالفاكهة والخضار المجهّزة) و ISO 90.1: 1999 (للحاويات المعدنية) (الطريقة العامة للدستور الغذائي الخاصة بالفاكهة والخضار المجهّزة)	سعة الحاويات
الأول	قياس الانكسار	ISO 2173: 2003 (الطريقة العامة للدستور الغذائي الخاصة بالفاكهة والخضار المجهّزة) AOAC 932.14C	المواد الصلبة القابلة للذوبان

### تحديد سعة الحاويات من المياه (CAC/RM 46-1972)

- 1- النطاق  
تسري 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 القسم 3-2 من الوزن الذي تم الحصول عليه في القسم 3-3. الفارق بين الاثنين هو وزن المياه اللازمة لملء الحاوية. وتدوّن النتائج بوحدة المليلتر من المياه.

#### خطط أخذ العينات

يجري اختيار مستوى الفحص المناسب على النحو التالي:

- مستوى الفحص الأول- الطريقة العادية لأخذ العينات  
مستوى الفحص الثاني- النزاعات، (حجم العينة لأغراض التحكيم في الدستور الغذائي)،  
تعزيز عملية تقييم الدفعات أو ضرورة تحسينها

خطة أخذ العينات 1 (مستوى الفحص الأول، مستوى الجودة المقبول = 6.5)

الوزن الصافي يعادل أو يقل عن 1 كيلوغرام (2.2 باوند)		
العدد المقبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الدفعة (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	أكثر من 240,000
الوزن الصافي أكبر من كيلوغرام واحد (2.2 باوند) ولكن لا يتعدى 4.5 كيلوغرامات (10 باوند)		
العدد المقبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الدفعة (N)
1	6	2,400 أو أقل
2	13	15,000 - 2,401
3	21	24,000 - 15,001
4	29	42,000 - 24,001
5	38	72,000 - 42,001
6	48	120,000 - 72,001
7	60	أكثر من 120,000
الوزن الصافي أكبر من 4.5 كيلوغرامات (10 باوند)		
العدد المقبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الدفعة (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	أكثر من 42,000

خطة أخذ العينات (مستوى الفحص الثاني، مستوى الجودة المقبول = 6.5)

الوزن الصافي يعادل أو يقل عن 1 كيلوغرام (2.2 باوند)		
العدد المقبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الدفعة (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	أكثر من 240,000
الوزن الصافي أكبر من كيلوغرام واحد (2.2 باوند) ولكن لا يتعدى 4.5 كيلوغرامات (10 باوند)		
العدد المقبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الدفعة (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	أكثر من 120,000
الوزن الصافي أكبر من 4.5 كيلوغرامات (10 باوند)		
العدد المقبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الدفعة (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	أكثر من 42,000

## الملحق الخاص بالمانجو المعلّب

بالإضافة إلى الأحكام العامة المطبقة على الفاكهة المعلبة، تسري الأحكام المحددة التالية:

### 1- الوصف

#### 1-1 تعريف المنتج

المانجو المعلب هو المنتج الذي يستوفي خصائص ثمرة المانجو *Mangifera indica L* والذي أزيلت عنه القشرة.

#### 2-1 الأشكال

يعدّ هذا المنتج من الفاكهة المقشّرة لجميع الأشكال التالية:

1-2-1 الكامل - فاكهة كاملة مع أو من غير نواة.

2-2-1 الأنصاف - فاكهة مشطّورة إلى جزأين متساويين تقريباً على طول النواة من الساق إلى الرأس.

3-2-1 الشرائح - شرائح طويلة ورفيعة مقطّعة بالطول أو بالعرض.

4-2-1 القطع - (أو أجزاء مختلطة أو أجزاء متفاوتة) - فاكهة منزوعة النواة وتتضمن أشكال وأحجام متفاوتة.

5-2-1 المكعبات - فاكهة مقطّعة في شكل مكعبات.

### 2- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

#### 1-2 التركيبة

##### 1-1-2 المكونات الاختيارية

التوابل والنباتات العطرية (طبقاً لمواصفات الدستور الغذائي ذات الصلة الخاصة بالتوابل وبأعشاب الطهي) وزيوت التوابل.

#### 2-2 معايير الجودة

##### 1-2-2 اللون

يُعتبر لون المانجو المعلّب الذي يحتوي على مكونات اختيارية لوناً طبيعياً عندما لا يتسبب المكوّن المستخدم بتلوّن غير طبيعي لثمرة المانجو.

##### 2-2-2 النكهة

ينبغي أن يتّسم المانجو المعلب الذي أُضيفت إليه مكونات اختيارية بالنكهة الخاصة بالمانجو والمواد المستخدمة الأخرى.

### 2-2-3 القوام

يجب أن يتمتع المانجو بدرجة من الطراوة والألياف المميّزة للصنف. وقد تتفاوت درجة طراوته ولكن يجب ألا تكون طراوته أو تماسكه مفرطاً في عبوات التعبئة العادية، وألا يكون تماسكه مفرطاً في العبوات الصلبة.

### 2-2-4 توحيد الحجم

2-2-4-1 أشكال الأنصاف - ينبغي أن تكون غالبية الوحدات متماثلة في الحجم بدرجة معقولة. وفي الحالات التي توجد فيها وحدة مفصولة ضمن الحاوية، يُعتبر مجموع الأجزاء المفصولة كوحدة واحدة.

### التجاوزات المسموح بها لتوحيد حجم الأنصاف

العبوات الصلبة	العبوات العادية	عدم توحيد الحجم بالنسبة إلى الأنصاف
أقل من 30 في المائة بالعدد	أقل من 30 في المائة بالعدد	

### 2-2-6 تعريف العيوب

(أ) الشوائب - هي التغيير السطحي في اللون وظهور بقع بسبب عوامل مادية أو مَرَضِيَّة أو حشرات أو غيرها من العوامل التي تتضارب مع اللون الإجمالي للفاكهة والتي قد تدخل إلى اللب. وتتضمن الأمثلة على ذلك الرضوض والخدوش والتغيير الداكن في اللون.

(ب) مسحوقة أو مهروسة - هي أي وحدة جرى سحقها حتى فقدت شكلها الطبيعي (وليس نتيجة نضوجها) أو تم تقطيعها إلى أجزاء محددة. ولا تُعتبر الأنصاف المتفككة جزئياً مفصولة. وتسري الشروط التالية على كل الأجزاء التي تشكل معاً حجماً يساوي حجم وحدة كاملة باعتبارها وحدة واحدة.

(ج) القشرة - تُعتبر عيباً. ويُقصد بها القشرة الملتصقة بلب المانجو أو التي يعثر عليها منفردة في الحاوية.

(د) مواد أو أجزاء من البذور (أو النواة) - تُعتبر عيباً في جميع الأشكال باستثناء الشكل "الكامل". في فاكهة المانجو الكاملة، قد تتواجد النواة كاملة داخل الثمرة ولكن يجب ألا تتواجد أجزاء طليقة أو مفصولة منها تتجاوز درجة العيوب المسموح بها والمحددة في القسم 2-2-7.

(هـ) مواد خارجية غير مؤذية - هي أي مواد نباتية (على سبيل المثال لا الحصر، الأوراق أو الساق أو أجزاء منهما) غير ضارة لكنها قد تؤدي إلى الانتقاص من مظهر المنتج.

(و) الأشذاب - تُعتبر عيباً فقط بالنسبة إلى فاكهة المانجو المشطورة إلى نصفين، وشرائح المانجو المقطّعة، والمعلّبة في حاويات عادية. ويجب أن تكون الأشذاب متواجدة بإفراط وتتضمن تظفيراً حاداً (سواء بسبب عملية التشذيب المادية أو بوسائل أخرى) على سطح الوحدات مما ينتقص حتماً من مظهر المنتج.

### 2-2-7 العيوب المسموح بها

تُعتبر المنتجات خالية بدرجة معقولة من العيوب مثل المواد الخارجية غير الضارة، والبذور (النواة)، والشوائب والأشذاب، والسحق أو الهرس، والقشور والشرائح أو القطع المبّعة بالقدر المبيّن أدناه:

العبوات الصلبة	العبوات العادية	العيوب
3 وحدات في كل 500 غرام	30 في المائة بالعدد	الشوائب والأشذاب
لا ينطبق	5 في المائة بحسب الوزن	مسحوقة أو مهروسة
ما لا يزيد عن 12 سنتيم مربع كمساحة إجمالية لكل 500 غرام	ما لا يزيد عن 6 سنتيم مربع كمساحة إجمالية لكل 500 غرام	القشرة و/ أو القطع
8/1 من النواة أو ما يعادله لكل 500 غرام	8/1 من الحجر أو ما يعادله لكل 500 غرام	البذور أو أجزاء منها (المتوسط) <sup>1</sup>
3 قطع لكل 500 غرام	2 (قطعتان) لكل 500 غرام	المواد الخارجية غير الضارة

### 3- المواد المضافة إلى الأغذية

يُقبل باستخدام المواد المضادة للأكسدة والألوان وعوامل التثبيت طبقاً للجدولين 1 و 2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) ضمن فئة الأغذية 04.1.2.4 ("الفاكهة المعلبة أو المعبأة في زجاجات (مبسترة)) في المنتجات الغذائية التي تمثل لأحكام هذا الملحق. ويجوز أيضاً استخدام العوامل المضادة للأكسدة والمثبتة الواردة في الجدول 3 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) في الأغذية طبقاً لهذا الملحق.

### 4- الأوزان والمقاييس

#### 1-4 الحد الأدنى من الوزن المصقّى

50 في المائة	(أ) العبوات العادية
70 في المائة	(ب) العبوات الصلبة

<sup>1</sup> لا تُعتبر النواة الكاملة عيباً.

## الملحق الخاص بالإجاص المعلّب

بالإضافة إلى الأحكام العامة التي تنطبق على الفاكهة المعلّبة، تسري الأحكام المحددة التالية:

### 1- الوصف

#### 1-1 تعريف المنتج

الإجاص المعلّب هو المنتج الذي يستوفي خصائص ثمرة الإجاص *Pyrus communis* أو *Pyrus sinensis* المقشّرة أو غير المقشّرة، والتي تُزعت منها النواة والساق، باستثناء أن فاكهة الإجاص الكاملة قد لا يحتاج إلى التقشير أو نزع النواة منها أو الساق عنها وقد لا تحتاج أنصاف الإجاص إلى التقشير.

#### 2-1 الأشكال

1-2-1 الكاملة - "مقشّرة ومنزوعة الساق" أو "غير منزوعة الساق" أو "غير مقشّرة ومنزوعة الساق" أو "غير منزوعة الساق"، و"منزوعة النواة" أو "غير منزوعة النواة".

2-2-1 الأنصاف - مقشّرة أو غير مقشّرة، مع نزع الساق والنواة، ومقطعة إلى جزأين متساويين تقريباً.

3-2-1 الأرباع - مقشّرة أو غير مقشّرة ومقطعة إلى أربعة أجزاء متساوية تقريباً.

4-2-1 الشرائح - مقشّرة ومقطعة إلى شرائح في شكل أوتاد.

5-2-1 المكعبات - مقشّرة ومقطعة إلى مكعبات.

6-2-1 القطع أو القطع المتفاوتة - مقشّرة وتتضمن قطعاً متفاوتة الأشكال والأحجام.

### 2- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

#### 1-2 التركيبة

##### 1-1-2 المكونات الاختيارية

(أ) عصير الليمون (غير المركز أو المركز) مضافاً كعامل من عوامل الحموضة أو محسّنات النكهة؛

(ب) والتوابل والنباتات العطرية (طبقاً لمواصفات الدستور الغذائي ذات الصلة الخاصة بالتوابل وأعشاب الطهي)، وزيت التوابل.

#### 2-2 معايير الجودة

##### 1-2-2 اللون

يجب أن يتمتع الإجاص المعلّب بلون طبيعي (باستثناء الإجاص الملون على النحو المبين في القسم 4 من المواصفة). ولا يُعتبر أي ميل طفيف في اللون إلى اللون الزهري عيباً.

## 2-2-2 توحيد الحجم

"كامل"، "أنصاف"، "أرباع" - في 95 في المائة من عدد الوحدات الأكثر تماثلاً من ناحية الحجم، ينبغي ألا يتجاوز وزن الوحدة الأكبر ضعف وزن الوحدة الأصغر، ولكن يمكن غض الطرف عن وحدة واحدة، في حال تواجد أقل من 20 وحدة في الحاوية. وفي الحالات التي توجد فيها وحدة مفصولة في الحاوية يُعاد تجميع القطع المجزأة لتساوي وحدة منفردة تقريباً من الشكل المناسب.

## 2-2-3 تعريف العيوب

(أ) وحدات الإحاص الشائبة أو المشدّبة - الوحدات الشائبة التي تغيّر لون سطحها وتشوبها بقع تتضارب بوضوح مع اللون الإجمالي والتي قد تدخل إلى اللب، على غرار الرضوض والخدوش والألوان الداكنة. والوحدات المشدّبة التي يشوبها تظفير عميق، سواء نتيجة التشذيب المادي أو غيره من الوسائل، والتي تنتقص بوضوح من مظهر المنتج؛ وتُعتبر الوحدات المشدّبة معيوبة في الوحدات التي تكون فيها الفاكهة بشكلها الكامل وعلى شكل أنصاف أو أرباع فقط.

(ب) مجزأة - تُعتبر الوحدة المجزأة إلى قسمين أو أكثر وحدة متكاملة عندما تتناسب تقريباً مع حجم متوسط الوحدة العادية في الحاوية وشكلها في حال أعيد تجميعها.

(ج) نواة الثمرة - تتألف من خلية البذرة، سواء أكانت طليقة أو ملتصقة، مع البذور أو من دونها. وبهدف احتساب العيوب المسموح بها، يجب تجميع كل أجزاء النواة في العينة ويجب احتساب الأجزاء التي تشكّل نصف نواة تقريباً كوحدة واحدة.

(د) المواد النباتية غير الضارة - السيقان أو العروق أو الأوراق (أو مواد نباتية مماثلة).

(هـ) القشرة - القشرة المتصقة بلبّ الإحاص أو التي يعثر عليها منفردة في الحاوية.

(و) البذور - أي بذرة إحاص واحدة أو ما يعادلها من حيث أجزاء البذرة غير المشمولة في نواة الثمرة.

## 2-2-4 العيوب المسموح بها

يجب أن يكون المنتج خالياً إلى حد كبير من العيوب على غرار المواد النباتية غير الضارة والقشور (في الأشكال المقشرة)، ونواة الثمرة والوحدات الشائبة والمشدّبة والبذور والوحدات المجزأة بالقدر المبيّن أدناه:

الحدود القصوى	العيوب
(1) المجموع، 20 في المائة بالعدد؛ أو 3 وحدات لكل حاوية عندما يقل العدد عن 10؛ على ألا يتعدى متوسط العينة 20 في المائة. - بما يقتصر على -	(أ) وحدات الإحاص الشائبة أو المشدّبة
(2) 20 في المائة بعدد الوحدات الشائبة؛ أو وحدتان لكل حاوية عندما يقلّ العدد عن 10؛ على ألا يتعدى متوسط العينة 10 في المائة بالنسبة إلى الوحدات الشائبة.	
20 في المائة بالعدد؛ أو وحدتان لكل حاوية عندما يقلّ العدد عن 10؛ على ألا يتعدى متوسط العينة 10 في المائة.	(ب) المجزأة - في الأشكال "الكاملة" و"الأنصاف" و"الأرباع" فقط.

الحدود القصوى	العيوب	
وحدتان (2) لكل كيلوغرام من مجموع المحتويات.	(ج) نواة الثمرة (متوسط) - باستثناء الشكل "الكامل غير المنزوع النواة".	
3 قطع لكل 3 كيلوغرامات من مجموع المحتويات.	(1) السيقان أو العروق (بالنسبة إلى الأشكال التي تُنزع فيها الساق عادةً).	(د) مواد نباتية غير ضارة
	(2) الأوراق (أو مواد نباتية مشابهة)	
10 سنتيم مربع (10 سنتيم <sup>2</sup> ) مساحة إجمالية لكل كيلوغرام من مجموع المحتويات.	(هـ) القشرة (متوسط) - باستثناء الشكل "غير المقشر".	
8 وحدات للكيلوغرام الواحد من مجموع المحتويات.	(و) البذور (متوسط) - باستثناء الشكل "الكامل غير المنزوع النواة".	

### 3- المواد المضافة إلى الأغذية

1-3 الألوان (المسموح بها فقط في العبوات الخاصة بالأعياد) المستخدمة طبقاً للجدولين 1 و 2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXs 192-1995) ضمن فئة الأغذية 04.1.2.4 (الفاكهة المعلبة أو المعبأة في زجاجات (مبسترة)) أو المنصوص عليها في الجدول 3 من المواصفة العامة يجوز استخدامها في الأغذية المستوفية لهذا الملحق.

2-3 يجب أن تمثل المنكّهات المستخدمة في المنتجات التي يشملها هذا الملحق للخطوط التوجيهية الخاصة باستخدام المنكّهات (CXG 66-2008).

### 4- الأوزان والمقاييس

#### 1-4 الحد الأدنى من الوزن المصنّف

الشكل	حاويات بسعة 425 مليلترا و/أو أقل	حاويات بسعة تفوق 425 مليلترا
(أ) الشكل الكامل	46 في المائة	50 في المائة
(ب) أنصاف، أرباع، شرائح، قطع	46 في المائة	53 في المائة
(ج) مكعبات	50 في المائة	56 في المائة

## الملحق الخاص بالأناناس المعلّب

بالإضافة إلى الأحكام العامة المطبقة على الفاكهة المعلبة، تسري الأحكام المحددة التالية:

- 1- الوصف**
- 1-1 تعريف المنتج**
- إنّ الأناناس المعلّب هو المنتج الذي يتطابق مع خصائص ثمرة الأناناس الوبري (*Ananas comosus (L) Merr. (Ananas sativus (L) Lindl.)* التي أزيلت عنها القشرة، سواء أتمّ نزع قلبها أم لا.
- 2-1 الأشكال**
- تجوز تعبئة الأناناس المعلّب بعد نزع قلبه أو من دونه بأشكاله التالية:
- 1-2-1 الأناناس المنزوع القلب**
- 1-1-2-1 الشكل الكامل** - ثمرة كاملة أسطوانية الشكل منزوعة القلب.
- 2-1-2-1 الشرائح أو الشرائح اللولبية الشكل أو الشريحة الكاملة أو الحلقات** - شرائح دائرية أو حلقات متجانسة تمّ تقطيعها عبر محور ثمرة الأناناس الأسطوانية المقشورة والمنزوعة القلب.
- 3-1-2-1 أنصاف الشرائح** - أنصاف شرائح شبه دائرية تقريباً ومقطّعة بصورة متجانسة.
- 4-1-2-1 أرباع الشرائح** - أرباع شرائح ثمرة الأناناس منزوعة القلب، مقطّعة بصورة متجانسة.
- 5-1-2-1 الشرائح المفصولة** - أجزاء من ثمرة الأناناس منزوعة القلب على شكل أقواس قد لا تكون متجانسة من حيث الحجم و/أو الشكل.
- 6-1-2-1 الأصابع** - قطع طويلة ورفيعة تمّ تقطيعها باتجاه قطر أسطوانة الأناناس منزوعة القلب، وبالطول، ويبلغ طولها عادة 65 ملم أو أكثر.
- 7-1-2-1 القطاعات الدائرية** - أجزاء متجانسة الحجم عموماً على شكل أوتاد، تقطع من شرائح الثمرة أو أجزائها، وتتراوح سماكتها إجمالاً بين 8 و 13 ملم.
- 8-1-2-1 القطع** - قطع قصيرة وسميكة مقطّعة من شرائح سميكة و/أو من ثمرة أناناس مقشورة ومنزوعة القلب، يفوق عرضها وسماكتها 12 ملم عامة، فيما يقل طولها عن 38 ملم.
- 9-1-2-1 المكعبات** - أجزاء مكعبة الشكل متجانسة بالإجمال، ويبلغ طول حافتها الأطول عامة 14 ملم أو أقل.
- 10-1-2-1 الأجزاء** - أشكال وأحجام غير متجانسة لا يمكن تصنيفها ضمن شكل محدد، ولا تشمل شكلي "القطع" و"الرقاقات".
- 11-1-2-1 الرقائق** - أجزاء من الأناناس بأشكال وأحجام صغيرة، غير متجانسة وشبيهة بالفضلات الناجمة عن تقطيع الأناناس إلى مكعبات، ويمكن إدراجها ضمن فئة الشكل "المسحوق".



12-1-2-1-1 المسحوقة أو الرقائق - أجزاء من الأناناس رفيعة أو مفتتة أو مبشورة. وقد تشمل الكتلة المسحوقة الرقائق.

2-2-1-1 ثمرة الأناناس غير المنزوعة القلب

1-2-2-1 الشريحة أو الشرائح الكاملة - شرائح دائرية الشكل مقطّعة بشكل متجانس عبر محور الثمرة الأسطوانية المكتملة.

3-1-2-1 أنصاف الشرائح - أنصاف شرائح شبه دائرية تقريباً مقطّعة بصورة متجانسة.

4-2-2-1 أرباع الشرائح - أرباع من شرائح الأناناس مقطّعة بصورة متجانسة.

4-2-2-1 الأصابع - قطع طويلة ورفيعة مقطّعة باتجاه قطر ثمرة الأناناس منزوعة القلب وبالطول. يبلغ طولها عادة 65 ملم أو أكثر.

3-1 أنواع العبوات

تجوز تعبئة الأناناس المعلّب في الأنواع التالية من العبوات:

1-3-1 العبوة العادية: تخص الأشكال كافة، مع وسيط سائل للتعبئة.

2-3-1 العبوة الثقيلة: تخصّ "القطاعات الدائرية" أو "المكعبات" أو "القطع" أو "الرقاقات" أو "القطع المسحوقة" وتحتوي على ما لا يقل عن 73 في المائة من وزن الثمرة المصفّاة.

3-3-1 العبوة الصلبة: تخصّ "الرقاقات" أو "الفتاتات" وتحتوي على ما لا يقل عن 78 في المائة من وزن الثمرة المصفّاة.

2- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-2 التركيبة

1-1-2 المكونات الاختيارية

التوابل وأعشاب الطهي<sup>1</sup> وزيت التوابل.

2-1-2 وسائل التعبئة

بالإضافة إلى القسم 3-1-3 من المواصفة الخاصة ببعض أنواع الفاكهة المعلّبة (CXS 319-2015)، يسمح باستخدام عصير الأناناس المنقى.

2-2 معايير الجودة

1-2-2 اللون

يعتبر أن لون الأناناس المعلّب الذي يحتوي على مكونات اختيارية يتّسم باللون الطبيعي للأناناس في الحالات التي لا توجد فيها على المكونات المستخدمة بقع غير اعتيادية. وفي أصناف الأناناس الملونة غير البيضاء، من الجائز وجود خطوط بيضاء محورية.

<sup>1</sup> طبقاً لمواصفات الدستور الغذائي ذات الصلة الخاصة بالتوابل وأعشاب الطهي عند إتاحتها.

## 2-2-2 القوام

## ثمرة الأناناس المنزوعة القلب

ينبغي للأناناس المعلب أن يتمتع بقوام جيد بدرجة معقولة، وأن يكون متراصاً وغير مساميّ بنسبة مقبولة. وعلى الأناناس المصقّى - بشتى أشكاله - في حال كانت الثمرة منزوعة القلب، ألا يحتوي على نسبة من "مواد القلب" تفوق 7 في المائة من وزنه<sup>2</sup>. ولأجل تحديد النسبة المثوية من مواد القلب، تفصّل الأجزاء التي تتكون من مواد القلب عن ثمرة الأناناس، وتوزن بالمقارنة مع الثمرة المصفاة الموجودة داخل الحاوية.

## ثمرة الأناناس غير المنزوعة القلب

ينبغي للأناناس المعلب أن يتمتع بقوام جيد بدرجة معقولة، وأن يكون متراصاً وغير مساميّ بنسبة مقبولة.

## 2-2-3 تجانس الأحجام والأشكال

لا تنطبق هذه المتطلبات على الأناناس المعلب إذا كان على الأشكال التالية: كاملاً أو كشرائح منفصلة أو أجزاء أو كسرات أو مهروساً.

## 2-2-3-1 الأناناس المنزوع القلب

- (أ) الشرائح أو الشرائح اللولبية أو الشرائح الكاملة أو الحلقات - يجب ألا يتعدى وزن الشريحة الأكبر حجماً في الحاوية 1.4 مرات وزن الشريحة الأصغر فيها.
- (ب) أنصاف الشرائح أو أرباع الشرائح - يجب ألا يتعدى وزن الوحدة الأكبر في الحاوية 1.75 مرةً وزن الوحدة الأصغر فيها، باستثناء قطعة مفصولة عرضية ما أو شريحة كاملة عرضية ما غير مقطوعة بشكل تام.
- (ج) الأصابع - يجب ألا يتعدى وزن أكبر وحدة غير مفصولة في الحاوية 1.4 مرات وزن أصغر وحدة غير مفصولة.
- (د) القطاعات الدائرية - ينبغي ألا يكون أكثر من 15 في المائة من وزن الأناناس المصقّى الموجود داخل الحاوية مشكلاً من القطاعات الدائرية، على أن يزن كل قطاع دائري أقل من ثلاثة أرباع الوزن المتوسط للقطاع غير المشدّب.
- (هـ) القطع - ينبغي ألا يكون أكثر من 15 في المائة من وزن الأناناس المصقّى الموجود داخل الحاوية مشكلاً من القطع، على أن تزن كل قطعة منها أقل من 5 غرامات.
- (و) المكعبات

- (1) ينبغي ألا يكون أكثر من 10 في المائة من وزن الأناناس المصقّى الموجود داخل الحاوية مشكلاً من وحدات يتيح لها حجمها المرور عبر مصفاة ذات فتحات مربعة يبلغ طولها 8 ملم؛
- (2) وينبغي ألا يكون أكثر من 15 في المائة من وزن الأناناس المصقّى الموجود داخل الحاوية مشكلاً من أجزاء يزن الجزء الواحد منها أكثر من 3 غرامات.

<sup>2</sup> القسم القاسي الليفى القوام في صميم الثمرة.

(3) وبالنسبة إلى المكعبات التي يقل حجمها عن 8 ملم أو 3 غرامات، ينبغي ألا يتضمن أكثر من 15 في المائة من وزن الأناناس المصقّى الموجود داخل الحاوية مكعبات، بحيث يزن المكعب الواحد منها أقل من ثلاثة أرباع الوزن المتوسط للمكعبات.

#### 2-3-2-2 الأناناس غير المنزوع القلب

(أ) الشرائح أو الشرائح الكاملة - يجب ألا يتعدى وزن الشريحة الأكبر في الحاوية 1.4 مرات وزن الشريحة الأصغر فيها.

(ب) أنصاف الشرائح أو أرباع الشرائح - يجب ألا يتعدى وزن الوحدة الأكبر في الحاوية 1.75 مرة وزن الوحدة الأصغر فيها، باستثناء قطعة متكسرة عرضية ناجمة عن انشقاق، أو شريحة كاملة عرضية لم تقطع بشكل تام.

(ج) الأصابع - يجب ألا يتعدى وزن أكبر وحدة غير مفصولة في الحاوية 1.4 مرات وزن أصغر وحدة غير مفصولة.

#### 2-2-4 تعريف العيوب

(أ) الشوائب - الطبقات السطحية والبقع التي يتضارب لونها وقوامها تضارباً قوياً مع الأنسجة السليمة للأناناس أو التي قد تنفذ إلى لب الثمرة. وتتم إزالة هذه الشوائب عادة لدى تحضير الأناناس لاستخدامه في إعداد الأطعمة، وهي تشمل الثقوب العميقة في الثمرة التي تتعدى المليمترين (2)، وأجزاء من القشرة، والبقع البنية والأقسام المصابة بكدمات وغير ذلك من مظاهر غير عادية.

(ب) الأجزاء المفصولة - (يعتبر هذا عيباً في أشكال الشرائح والأصابع وحسب). الوحدة المقطعة إلى أجزاء محددة؛ تشكل جميع تلك الأقسام التي يضاهي حجمها حجم وحدة مكتملة، عيباً واحداً لدى تطبيق الحدود المسموح بها للعيوب في هذه الوثيقة.

(ج) التشذيب المفرط - (يعدّ عيباً فقط في الشكل الكامل والشرائح، بما في ذلك الشرائح اللولبية والأنصاف والأرباع والأصابع). والوحدة المشذبة إلى درجة تغيير شكلها وهيئتها الطبيعيين، وابتعادها عن مظهرها الاعتيادي. ويعدّ التشذيب "مفرطاً" في حال كان القسم الذي أزيل بواسطة التشذيب يتعدى 5 في المائة من الكتلة المادية الظاهرة للثمرة المكتملة التكوين، وفي حال أتى هذا التشذيب على الشكل الدائري العادي للحافة الخارجية أو الداخلية للثمرة.

(د) القوام الخشبي - القلب القاسي والليفي.

## 2-2-5 العيوب المسموح بها

يجب ألا يحتوي الأناناس المعلب على نسبة زائدة من العيوب تفوق الحد المشار إليه أدناه:

## عيوب ثمرة الأناناس المنزوعة القلب

الشوائب أو الوحدات المفصولة	الوحدات المشذبة بإفراط	الأشكال
3 شوائب عن كل ثمرة (أسطوانة)	10 في المائة من عدد الثمرات (الأسطوانية الشكل) <sup>3</sup>	الشكل الكامل
وحدة (1) إن كان عدد الوحدات في العبوة يبلغ 5 وحدات أو أقل؛ وحدتان (2) في حال كان عدد الوحدات في العبوة يفوق الـ 5 ولكنه لا يتعدى الـ 10 وحدات؛ 4 وحدات في حال كان عدد الوحدات في العبوة يفوق الـ 10 وحدات ولكنه لا يتعدى الـ 32 وحدة؛ أو 12.5 في المائة من العدد الإجمالي للوحدات في حال فاق الـ 32 وحدة في العبوة.	وحدة (1) في حال كان عدد الوحدات في العبوة يبلغ 10 وحدات أو أقل؛ وحدتان (2) في حال كان عدد الوحدات في العبوة يفوق الـ 10 ولكنه لا يتعدى الـ 27؛ أو 7.5 في المائة من عدد الوحدات في حال كان يفوق الـ 27 في العبوة	الشرائح أو الشرائح اللولبية أو الشرائح الكاملة؛ أنصاف الشرائح؛ أرباع الشرائح
وحدة واحدة (1) في حال كان عدد الوحدات في العبوة يبلغ 5 وحدات أو أقل؛ وحدتان (2) في حال كان عدد الوحدات في العبوة يفوق الـ 5 وحدات ولكنه لا يتعدى الـ 10 وحدات؛ 4 وحدات في حال كان عدد الوحدات في العبوة يفوق الـ 10 وحدات ولكنه لا يتعدى الـ 32 وحدة؛ أو 12.5 في المائة من العدد الإجمالي للوحدات في حال فاق الـ 32 وحدة في العبوة	15 في المائة من عدد مجمل الوحدات	الأصابع
12.5 في المائة من مجمل عدد الوحدات	لا ينطبق	الشرائح المفصولة والقطاعات الدائرية والقطع والمكعبات والأجزاء
1.5 في المائة من وزن الثمرة المصفاة كحد أقصى	لا ينطبق	الرقاقات والشكل المسحوق

## عيوب ثمرة الأناناس المنزوعة القلب

القوام الخشبي	الشوائب	الوحدات المشذبة بإفراط	الأشكال
5 في المائة من الوزن	وحدة واحدة في حال كان عدد الوحدات في العبوة يبلغ 5 أو أقل؛ وحدتان (2) في حال كان عدد الوحدات في العبوة يفوق الـ 5 وحدات ولكنه لا يتعدى الـ 10 وحدات؛	وحدة واحدة في حال كان عدد الوحدات في العبوة يبلغ 10 وحدات أو أقل؛	الشرائح الكاملة؛ أنصاف الشرائح؛ أرباع الشرائح

<sup>3</sup> بالاستناد إلى متوسط الحاويات كلها في العينة

	4 وحدات في حال كان عدد الوحدات في العبوة يفوق الـ 10 وحدات ولكنه لا يتعدى الـ 32 وحدة؛ أو 12.5 في المائة من العدد الإجمالي للوحدات في حال فاق الـ 32 وحدة في كل العبوة	وحدتان (2) في حال كان عدد الوحدات في العبوة يفوق الـ 10 وحدات ولكنه لا يتعدى الـ 27 وحدة؛ أو 7.5 في المائة من عدد الوحدات إن كان يفوق الـ 27 وحدة في كل عبوة	
5 في المائة من الوزن	وحدة واحدة (1) إن كان عدد الوحدات في العبوة يبلغ 5 وحدات أو أقل؛ وحدتان (2) في حال كان عدد الوحدات في العبوة يفوق الـ 5 ولكنه لا يتعدى الـ 10 وحدات؛ 4 وحدات في حال كان عدد الوحدات في العبوة يفوق الـ 10 ولكنه لا يتعدى الـ 32 وحدة؛ أو 12.5 في المائة من العدد الإجمالي للوحدات في حال فاق الـ 32 وحدة في كل العبوة	15 في المائة من عدد مجمل الوحدات	الأصابع

### 3- المواد المضافة إلى الأغذية

1-3 يجوز استخدام المواد المانعة للرغوة والمواد المضادة للأكسدة المستخدمة طبقاً للجدولين 1 و2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) ضمن فئة الأغذية 04.1.2.4 (الفاكهة المعلبة أو المعبأة في زجاجات (مبسترة)) أو المنصوص عليها في الجدول 3 من المواصفة العامة، في الأغذية الممتثلة لأحكام هذا الملحق.

2-3 تمثل المنكهات المستخدمة في المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للخطوط التوجيهية الخاصة باستخدام المنكهات (CXG 66-2008).

### 4- الأوزان والمقاييس

#### 1-4 الحد الأدنى من التعبئة

في حالة الحاويات المرنة وحوايات البلاستيك الصلبة، ينبغي أن يتم ملء هذه الأخيرة إلى أقصى حد ممكن من الناحية التجارية.

#### 2-4 الحد الأدنى من الوزن المصقّى

النسبة المئوية من الحد الأدنى للوزن المصقّى	الأشكال	أنواع العبوات
58 في المائة	1-1 الأشكال كافة باستثناء الشكل "الكامل" أو "المسحوق" أو "الرقاقات"	1- العبوة العادية
63 في المائة	2-1 الشكل "المسحوق" أو "الرقاقات"	
73 في المائة	"القطاعات الدائرية" أو المكعبات "أو الأجزاء" أو "الرقاقات" أو الشكل "المسحوق"	2- العبوة الثقيلة

78 في المائة	"الرقاقات" أو الشكل "المسحوق"	3- العبوة الصلبة
--------------	-------------------------------	------------------