

# CODEX ALIMENTARIUS

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 بالأناناس

(CXS 182-1993)

نُقِّحت في عام 1999. وُعِدَّت في عامي 2005 و2011.

## 1. تعريف المنتج

تسري هذه المواصفة على الأصناف التجارية للأناناس المستنبت من الأناناس الوبري *Ananas comosus (L) Merr* من الفصيلة *Bromeliaceae* التي تقدم طازجة للمستهلك بعد التجهيز والتعبئة. ويستثنى من ذلك الأناناس المخصص للأغراض الصناعية.

## 2. الأحكام المتعلقة بالجودة

### 2.1 المتطلبات الدنيا

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

- كاملة، مع التويج أو من دونه؛
- سليمة، وتُستثنى منها المنتجات المتعفنة أو التالفة بصورة تجعلها غير صالحة للاستهلاك؛
- نظيفة، وخالية عملياً من أي مادة غريبة ظاهرة للعيان؛
- خالية عملياً من الأضرار التي تسببها الآفات؛
- خالية عملياً من الآفات التي تؤثر على المظهر العام للمنتج؛
- خالية من الرطوبة الخارجية غير الطبيعية، باستثناء التكثف بعد إخراجها من التخزين البارد؛
- خالية من أي رائحة و/أو نكهة غريبة؛
- طازجة في مظهرها بما في ذلك التويج في حالة وجوده، والذي ينبغي أن يكون خالياً من الأوراق الميتة أو الجافة؛
- خالية من الأضرار التي تسببها الحرارة المنخفضة و/أو المرتفعة؛
- خالية من اللون البني في داخلها؛
- خالية من الشوائب الجلية.

في حال وجود عنيق، يجب ألا يتجاوز طوله 2 سم ويجب أن يكون التقطيع مستعرضاً ومستقيماً ونظيفاً. ويجب أن تكون الثمرة ناضجة من الناحية الفيسيولوجية أي من دون دليل على عدم النضج (أعشب، من دون نكهة، ذات لب مسامي<sup>1</sup> بشكل مفرط) أو ناضجة بشكل مفرط (لب كبير الشفافية أو مخمر بشكل مفرط).

2.1.1 يكون الأناناس قد بلغ درجة ملائمة من النمو والنضج وذلك وفقاً للمعايير الخاصة بالصنف و/أو النوع التجاري وبالمنطقة التي نمت فيها.

ويجب أن يكون نمو ثمار الأناناس وحالتها على نحو يمكنها من:

- تحمل النقل والمناولة؛
- والوصول بحالة مرضية إلى الوجهة المقصودة.

### 2.1.2 شروط النضج

ينبغي أن يكون مجموع المواد الصلبة القابلة للذوبان في لب الثمرة 12 بريكس على الأقل (اثنتي عشرة درجة بريكس). ولتحديد درجات بريكس، تؤخذ عينة نموذجية من السائل في جميع الثمار.

## 2.2 التصنيف

يُصنف الأناناس في ثلاث فئات معرفة أدناه:

### 2.2.1 الفئة "الممتازة"

<sup>1</sup> باستثناء بعض الأصناف مثل مجموعة Queen

يجب أن يكون الأناناس في هذه الفئة عالي الجودة. ويجب أن يتميز بخصائص الصنف و/أو النوع التجاري. ويجب أن يكون خالياً من العيوب، باستثناء عيوب سطحية طفيفة للغاية، شريطة ألا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتج ونوعيته وجودة الحفظ والعرض في العبوة.

وإذا كان التوزيع موجوداً فيجب أن يكون بسيطاً ومستقيماً من دون براعم ويتراوح طوله بين 50 و150 في المائة من طول الثمرة بالنسبة للأناناس غير المشذب التوزيع<sup>2</sup>.

### 2.2.2 الفئة الأولى

يجب أن يكون الأناناس في هذه الفئة ذات نوعية جيدة. ويجب أن يتميز بخصائص الصنف و/أو النوع التجاري. 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، بما في ذلك البقع الشمسية؛
- عيوب طفيفة في القشرة (أي خدوش، وندوب، وجروح، وشوائب) لا تتجاوز 4 في المائة من مساحة السطح الاجمالية. ويجب ألا تؤثر العيوب في أي حال من الأحوال على لب الثمرة.

وإذا كان التوزيع موجوداً فيجب أن يكون بسيطاً ومستقيماً أو منحنيماً بشكل طفيف ومن دون براعم وأن يتراوح طوله بين 50 و150 في المائة من طول الثمرة بالنسبة للأناناس المشذب أو غير المشذب التوزيع<sup>3</sup>.

### 2.2.3 الفئة الثانية

تشمل هذه الفئة الأناناس غير المؤهل لأن يدرج في الفئتين الأعلى ولكنه يفي بالمتطلبات الدنيا المذكورة في القسم 2.1 أعلاه. بيد أنه يمكن السماح بالعيوب الطفيفة التالية شريطة أن يحتفظ الأناناس بخصائصه الأساسية لناحية النوعية وجودة الحفظ والعرض:

- عيوب في الشكل؛
- عيوب في اللون، بما في ذلك البقع الشمسية؛
- عيوب في القشرة (أي خدوش، وندوب، وجروح، وشوائب) لا تتجاوز 8 في المائة من مساحة السطح الاجمالية. ويجب ألا تضر العيوب في أي حال من الأحوال بلب الثمرة.

وإذا كان التوزيع موجوداً فيجب أن يكون بسيطاً أو مزدوجاً ومستقيماً أو منحنيماً بشكل طفيف ومن دون براعم.

### 3. الأحكام الخاصة بالحجم

يُحدد الحجم بمتوسط وزن الثمرة التي يكون وزنها الأدنى 700 غرام، باستثناء الأصناف صغيرة الحجم<sup>3</sup> التي يكون وزنها الأدنى 250 غرام، وذلك حسب الجدول التالي:

<sup>2</sup> يكون التشذيب بنزع بعض الأوراق من رأس التوزيع.

<sup>3</sup> مثل مجموعة Queen و Victoria.

متوسط الوزن (+/-12%) (بالغرام)		رمز الحجم
من دون تويج	بتويج	
2280	2750	ألف
1910	2300	باء
1580	1900	جيم
1330	1600	دال
1160	1400	هاء
1000	1200	واو
830	1000	زاي
660	800	حاء

وفي التجارة الدولية، تعبأ كميات كبيرة من الأناناس، وتباع بالعدد في كل صندوق. وتعبأ الصناديق بتوقعات للوزن الأدنى، تساوي مثلاً 10 كيلوغرامات، أو 20 رطلاً، أو 40 رطلاً، على نحو يلائم مختلف الأسواق. وقبل التعبئة، تُفرز الثمار بحسب الأوزان التي تقارب رموز الحجم المبينة أعلاه، ولكنها قد لا تدخل دائماً في فئة حجم واحد وإنما تحتفظ بالتجانس الذي يتطلبه الرمز.

#### 4. الأحكام المتعلقة بالمسموح به

يمكن التسامح في الجودة والحجم في كل مجموعة من المنتجات التي يتم فحصها، بالنسبة إلى المنتجات التي لا تفي بالشروط المحددة للفئة المبينة.

##### 4.1 حدود التسامح في الجودة

###### 4.1.1 الفئة "الممتازة"

خمس في المائة من حيث العدد أو الوزن من الأناناس الذي لا يفي بالشروط الخاصة بالفئة ولكنه يفي بشروط الفئة الأولى أو يدخل، بشكل استثنائي، في حدود المسموح به لتلك الفئة.

###### 4.1.2 الفئة الأولى

عشرة في المائة من حيث العدد أو الوزن من الأناناس الذي لا يفي بالشروط الخاصة بالفئة ولكنه يفي بشروط الفئة الثانية أو يدخل، بشكل استثنائي، في حدود المسموح به لتلك الفئة.

###### 4.1.3 الفئة الثانية

عشرة في المائة من حيث العدد أو الوزن من الأناناس الذي لا يفي بالشروط الخاصة بالفئة ولا بالحد الأدنى من الشروط، باستثناء المنتج المتضرر من التعفن أو أي شكل آخر من التلف الذي يجعله غير صالح للاستهلاك.

##### 4.2 حدود التسامح في الحجم

تبلغ حدود التسامح في الحجم بالنسبة لجميع الفئات 10 في المائة من حيث العدد أو الوزن من الأناناس وهو ما يناظر الحجم الذي يزيد أو ينقص مباشرة عما هو مشار إليه على العبوة.

#### 5. الأحكام المتعلقة بطريقة العرض

##### 5.1 التجانس

يجب أن تكون محتويات كل عبوة متجانسة وتحتوي فقط على ثمار الأناناس المتجانسة من حيث المنشأ والصف و/أو النوع التجاري والنوعية والحجم واللون. وبالنسبة للفئة "الممتازة"، ينبغي أن يكون اللون والنضج متجانسين. ويجب أن يمثل الجزء المرئي من محتويات العبوة كامل محتويات العبوة.

## 5.2 التعبئة

يجب تعبئة الأناناس بطريقة تحمي المنتج على النحو الصحيح. ويجب أن تكون المواد المستخدمة داخل العبوة جديدة<sup>4</sup>، 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.

يجب أن تُعبأ ثمار الأناناس في كل عبوة بما يتماشى مع المدونة الدولية لممارسات تعبئة ونقل الفاكهة والخضروات الطازجة الموصى بها (CXC 44-1995).

### 5.2.1 وصف العبوات

يجب أن تفي العبوات بمواصفات النوعية والنظافة الصحية والتهوية والمقاومة التي تضمن مناولة ثمار الأناناس وشحنها وحفظها بالطريقة المناسبة. ويجب أن تكون العبوات خالية من أي مواد أو روائح غريبة.

## 6. وضع العلامات أو التوسيم

### 6.1 العبوات المخصصة للمستهلك

بالإضافة إلى متطلبات مواصفة الدستور الغذائي العامة لتوسيم الأغذية المعبأة (CXS 1-1985) تُطبق أحكام محددة:

#### 6.1.1 طبيعة المنتج

في حال لم تكن المنتجات مرئية من خارج العبوة يجب توسيم كل عبوة بإسم المنتج ويمكن توسيمها حسب الصنف و/ أو النوع التجاري. ويجب الإشارة إلى عدم وجود التويج.

#### 6.2 العبوات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي أن تحمل كل عبوة التفاصيل التالية بحروف مكتوبة على جانب واحد من العبوة وبشكل مقروء ويتعذر محوه ويكون مرئياً من الخارج، أو في المستندات المصاحبة للشحنة.

#### 6.2.1 تحديد الهوية

إسم وعنوان المصدر، و/ أو المعبئ و/أو المرسل. رمز التعريف (اختياري)<sup>5</sup>.

#### 6.2.2 طبيعة المنتج

إسم المنتج في حال لم تكن المحتويات مرئية من الخارج. إسم الصنف أو النوع التجاري (اختياري). ويجب الإشارة إلى عدم وجود التويج.

#### 6.2.3 منشأ المنتج

بلد المنشأ، واختيارياً، المنطقة التي نما فيها المنتج أو اسم المكان القطري أو الاقليمي أو المحلي.

#### 6.2.4 تحديد الهوية التجارية

- الفئة؛
- الحجم (رمز الحجم أو متوسط الوزن بالغرام)؛
- عدد الوحدات (اختياري)؛
- الوزن الصافي (اختياري).

#### 6.2.5 علامة التفتيش الرسمية (اختياري)

<sup>4</sup> لأغراض هذه المواصفة، تشمل هذه المواد مواداً تم إعادة استخدامها في غذاء نوعي.

<sup>5</sup> تتطلب التشريعات القطرية في عدد من البلدان الاعلان الصريح عن الاسم والعنوان. ولكن في حال استخدام علامة رمزية، ينبغي الإشارة إلى "المعبي و/أو المرسل (أو المختصرات المعادلة)" على مقربة من الرمز.

## 7. النظافة الصحية

7.1 يمتثل المنتج الذي تغطيه هذه المواصفة للمستويات القصوى المحددة في مواصفة الدستور الغذائي العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

7.2 يجب أن يمتثل المنتج الذي تغطيه هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات التي تحددها هيئة الدستور الغذائي.

## 8. النظافة الصحية

8.1 يوصى بأن يُعدّ المنتج الذي تغطيه أحكام هذه المواصفة وتتمّ مناولته وفقاً للأقسام ذات الصلة في مدونة الممارسات الدولية الموصى بها - المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)، ومدونة ممارسات النظافة للفاكهة والخضر الطازجة (CXC 53-2003) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة الصحية ومدونات الممارسات الأخرى.

8.2 يجب أن يمتثل المنتج لأي معايير ميكروبيولوجية محددة وفقاً لمبادئ وضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).