

مواصفات الدستور الغذائي للفاكهة المنواة المعلبة¹

(CODEX STAN 242-2003)

اعتمدت في عام 2003. عدلت في عام 2017.

-1 النطاق

تسري هذه المواصفات على الفاكهة المنواة المعلبة من صنف *Prunus* كما جاء تعريفها في القسم 2 أدناه والمعروضة للإستهلاك على هذا النحو بما فيها لأغراض الاستهلاك المباشر أو للتعبئة إذا اقتضى الأمر ذلك. ولا تسري هذه المواصفات على المنتج عندما يُشار إليه على أنه مخصص للمزيد من التجهيز.

-2 الوصف

1-2 تعريف المنتج

الفاكهة المنواة المعلبة هي المنتج:

(أ) المعد من الفاكهة المنواة الطازجة أو المجمدة أو المعلبة مسبقاً والناضحة من الأنواع التجارية الصالحة للتعليب من جنس *Prunus* منزوعة السويق والنواة أو غير منزوعة النواة والتي تتقيد بخصائص الفاكهة المنواة الصالحة للإستهلاك البشري؛

(ب) المعبأ مع أو بدون وسيط تعبئة سائل ملائم، سكر و/أو محليات الكربوهيدرات الأخرى مثل العسل والمكونات الأخرى المسموح بها والمشار إليها في القسم 3-3 أدناه؛

(ج) المعالج بالحرارة بطريقة ملائمة قبل أو بعد أن تكون محكمة الإغلاق في حاوية تجنبها التلف.

2-2 الأنواع

يمكن استخدام الأشكال التالية:

المشمش: *Prunus armeniaca* L.؛الدراق: *Prunus persica* L.؛¹ تنطبق فقط على الفاكهة المنواة من صنف *Prunus*.

- الخوخ:** *Prunus domestica* L. (خوخ)؛
Prunus italica L. (البرقوق الأخضر)؛
Prunus insititia L. (البرقوق الدمشقي أو الميرابيل)؛
Prunus cerasifera Ehrb. (برقوق الميروبيلان)
الكرز: *Prunus avium* L. (الكرز الحلو بما فيه البيغارو)؛
Prunus cerasus L., var. *austera* L. (الكرز الحامض بما فيه الوشنة)

3-2 أنواع الأصناف

للتمييز بين أنواع الأصناف ينبغي تحديد الدراق والخوخ والكرز.

الدراق 1-3-2

1-1-3-2 من خلال سهولة فصل النواة

- (أ) نواة غير ملتصقة بلب الثمرة - حيث تنفصل النواة بسهولة عن اللب؛ أو
 (ب) نواة ملتصقة - حيث تلتصق النواة باللب.

2-1-3-2 أنواع الألوان

- (أ) أصفر - لون نوع الصنف حيث يتراوح اللون الطاعغي للّب الثمرة الناضجة بين الأصفر الباهت والبرتقالي الأحمر القوي؛
 (ب) أبيض - لون أنواع الصنف حيث يتراوح اللون الطاعغي للّب الثمرة الناضجة بين الأبيض والأبيض الضارب إلى الأصفر؛
 (ج) أحمر - لون أنواع الصنف حيث يتراوح اللون الطاعغي للّب الثمرة الناضجة بين الأصفر الباهت والبرتقالي الأحمر وأحمر مرّقش مختلف عن الأحمر الخاص بجوف النواة؛
 (د) أخضر - لون أنواع الصنف حيث يتراوح اللون الطاعغي للّب الثمرة الناضجة بين الأخضر الباهت إلى الأخضر عندما تكون كاملة النضج.

الخوخ 2-3-2

- 1-2-3-2 الخوخ الأصفر
 2-2-3-2 الخوخ الأحمر
 3-2-3-2 الخوخ الأرجواني
 4-2-3-2 البرقوق الأخضر
 5-2-3-2 برقوق الميروبيلان
 6-2-3-2 الميرابيل

7-2-3-2 الكيتش

3-3-2 الكرز

1-3-3-2 الحلو الفاتح (بيغارو)

2-3-3-2 الحلو الداكن

3-3-3-2 الحامض (الوشنة)

4-2 الأشكال

1-4-2 يتم تقشير الدراق.

2-4-2 كامل - الثمرة بالكامل منزوعة أو غير منزوعة النواة؛

3-4-2 أنصاف - منزوعة النواة ومقطعة إلى جزئين متساوين تقريبا؛²

4-4-2 أرباع - منزوعة النواة ومقطعة إلى أربعة أجزاء متساوية تقريبا؛

5-4-2 شرائح - منزوعة النواة ومقطعة إلى قطع على شكل إسفين.

6-4-2 مكعبات - منزوعة النواة ومقطعة إلى أجزاء على شكل مكعبات؛

7-4-2 قطع - (أو قطع مختلطة أو غير متناسقة) منزوعة النواة ذات أشكال وأحجام غير متناسقة.

8-4-2 إضافة إلى ذلك، يمكن أن يتم إعداد حزمة صلبة من المشمش باستخدام مجموعة من المشمش المقشر وغير المقشر في الحزمة ذاتها.

3- التركيبية الأساسية وعوامل النوعية

1-3 المكونات الأساسية

الفاكهة المنواة كما جاء تعريفها في القسم 2 ووسيط التعبئة السائل الملائم للمنتج.

2-3 وسيط التعبئة

وفقا للخطوط التوجيهية للدستور الغذائي لوسائل تعبئة الفاكهة المعلبة.

3-3 المكونات الأخرى المسموح بها

(أ) التوابل

(ب) الخل

4-3 معايير الجودة

² يجدر تقطيع الدراق والمشمش على مدى الخط الطبيعي من الساق إلى الرأس في صناعة الحلوى.

ينبغي أن تكون الفاكهة المنواة المعلبة ذات نكهة ورائحة ولونا طبيعيا ونسيجا بخصائص المنتج. وأن يكون المنتج خاليا من النواة أو أجزاء من النواة إذا كان قياسها يزيد عن 2 ملم باستثناء ان كان المنتج غير منزوع النواة.

1-4-3 معايير النوعية الأخرى

1-1-4-3 اللون

ينبغي أن يكون لون المنتج طبيعي لنوع الصنف المستخدم من الفاكهة باستثناء تلك التي تستخدم فيها ملونات اصطناعية كالخوخ والكرز. وأن الفاكهة المنواة المعلبة التي تحتوي على مكونات خاصة ينبغي اعتبارها ضمن سياق خصائص اللون إذا لم يكن هناك تغيير غير عادي للون من جراء تلك المكونات المستخدمة.

أجزاء الدراق تعتبر ذات لون مميز عادي وهي قريبة بشكل واضح من النواة أو تشكل جزءا منها ويمكن أن يتغير لونها بشكل طفيف بعد التعليب.

2-1-4-3 النكهة

ينبغي أن يمتلك المنتج نكهة أو رائحة طبيعية خالية من النكهات أو الروائح الغريبة من المنتج. ويجدر أن يمتلك المنتج الذي يحتوي على مكونات خاصة بميزات النكهة التي تعطيها الفاكهة المعلبة والمواد الأخرى المستخدمة.

3-1-4-3 النسيج

يجدر أن تكون الفاكهة المعلبة موحدة النسيج إلى حد معقول ويمكن أن تكون طرية بدرجات متفاوتة ولكن لا ينبغي أن تكون طرية أو صلبة بشكل مفرط.

4-1-4-3 الاتساق في الحجم

يجدر أن تكون الفاكهة متسقة في الحجم إلى حد معقول.

5-1-4-3 تعريفات العيوب

(أ) **شوائب** – تعني التغيير السطحي في اللون والبقع الناتجة بفعل فيزيائي أو كائنات غير طبيعية أو حشرات أو عوامل أخرى تتعارض بالتأكيد مع اللون ككل والتي يمكن أن تدخل إلى اللب. وتشمل الأمثلة الكدم والخدوش والتغيير الداكن في اللون.

(ب) **معصورة أو مكسورة**: تعتبر عيوباً فقط في الفاكهة المعلبة الكاملة أو المقطعة إلى أنصاف في وسيط تعبئة سائل، ويعني تلك الوحدات التي عصرت حتى فقدت شكلها العادي (وليس جراء النضج) أو جزأت إلى أجزاء محددة. ولا تعتبر مكسورة الأجزاء المنصرفة من الحافة إلى الجوف والمشمش المقسم طولياً. وكافة

الأجزاء مجتمعة تساوي حجم من الحجم الكامل للوحدة تعد وحدة واحدة بالتطبيق المقابل. وفي حالة الخوخ والكرز لا ينبغي أن تؤثر الشوائب على المظهر بشكل حاد.

(ج) **القشر** – يعتبر عيبا باستثناء تلك "غير المقشرة"؛ ويعني القشر الملتصق بلبّ الثمرة أو ذلك الذي فقد في الحاوية.

(د) **النواة (نواة الخوخ)** – تعتبر عيبا في كافة الأشكال باستثناء النوع الكامل؛ يعني النواة الكاملة والقطع الصلبة والحادة.

(هـ) **المواد الغريبة غير المؤذية** – تعني أي مواد نباتية (مثل وليس تحديدا ورقة أو جزء من ورقة أو ساق) غير ضارة وقد تؤثر على مظهر المنتج.

(و) **التشذيب** – يعتبر عيبا فقط في الفاكهة المعلبة الكاملة والمقطعة إلى أنصاف في وسيط تعبئة سائل. ويجب عدم المغلاة في التشذيب كذلك الذي يتضمن تظفيرا مفرطا (إذا كان ناتجا بسبب تظفير فيزيائي أو وسائل أخرى) على سطح الوحدات مما يؤثر بشكل قاطع على المظهر.

(ز) **مجزأة (الكرز والخواخ)** – أي تجزئ يؤثر بشكل حاد على مظهر المنتج.

6-1-4-3 العيوب والبدلات

ينبغي أن يكون المنتج خاليا بشكل جوهري من العيوب مثل المواد الغريبة، (النواة)، القشر (في الأشكال المقشرة فقط)، الوحدات الشائبة والوحدات المكسورة. ولا يجدر أن تكون بعض العيوب العامة موجودة بكميات تفوق الحدود الآتية:

1-6-1-4-3 المشمش المعلب

| الحدود القصوى في الوزن من دون سائل | | |
|---------------------------------------|---|--|
| العيوب | وسيط التعبئة السائل | التعبئة الصلبة |
| شوائب وتشذيب | 30% من حيث العدد | 3 وحدات لكل 500 غرام |
| مكسورة (كاملة، أنصاف) | 15% من حيث العدد | لا يمكن تطبيقها |
| مجموع العيوب السابق ذكرها | 35% من حيث العدد | لا يمكن تطبيقها |
| القشر (متوسطة في الأشكال المقشرة فقط) | لا يتجاوز 6 سنتم ² من المساحة الإجمالية لكل 500 غرام | لا يتجاوز 12 سنتم ² من المساحة الإجمالية لكل 500 غرام |
| النواة أو مادة النواة (متوسط) | نواة واحدة أو ما يعادلها ³ لكل 500 غرام | نواة واحدة أو ما يعادلها ³ لكل 500 غرام |
| المواد الغريبة غير الضارة | قطعتان لكل 500 غرام | ثلاث قطع لكل 500 غرام |

³ نواة واحدة لهذا البديل هي: نواة واحدة كاملة، أو قطعة كبيرة واحدة تعادل نصف النواة أو أكبر؛ أو حتى ثلاث قطع صلبة صغيرة حيث يقل مجموع وزنها عن نصف النواة.

3-4-1-6-2 الدراق المعلب

| الحدود القصوى في الوزن من دون سائل | | العيوب |
|--|--|---------------------------------|
| التعبئة الصلبة | وسط التعبئة السائل | |
| ثلاث وحدات لكل 500 غرام | 30% من حيث العدد | الشوائب والتشذيب |
| لا يمكن تطبيقها | 5% من حيث العدد | مكسورة (كاملة، أنصاف، أرباع) |
| لا يمكن تطبيقها | 32% من حيث العدد | مجموع العيوب السابق ذكرها |
| لا يتجاوز 30 سنتم ² من المساحة الإجمالية لكل كيلوغرام | لا يتجاوز 15 سنتم ² من المساحة الإجمالية لكل كيلوغرام | القشر (متوسطه) |
| نواة واحدة أو ما يعادلها ³ لكل 5 كيلوغرامات | نواة واحدة أو ما يعادلها ³ لكل 5 كيلوغرامات | النواة أو مادة النواة (متوسطها) |

3-4-1-6-3 النوخ المعلب/الكرز المعلب

| الحدود القصوى في الوزن من دون سائل | العيوب |
|---|--|
| 30% م/م | الشوائب |
| 25% م/م | مكسورة (كاملة، أنصاف) |
| 35% م/م | مجموع العيوب السابق ذكرها |
| قطعة واحدة لكل 200 غ (على أساس المتوسطات) | المواد النباتية الغريبة |
| ثلاث قطع لكل 500 غ (على أساس المتوسطات) | النواة المفقودة (كاملة) |
| قطعتان لكل 500 غ (على أساس المتوسطات) | النواة أو أجزاء من النواة (كاملة، أنصاف) |

5-3 تصنيف "العيوب"

تعتبر حاوية "غير صالحة" عندما لا تستجيب لواحد أو أكثر من شروط الجودة السارية كما وردت في القسم 3-1-4-1-1-4 الفقرة 3-4-1-6-2 (باستثناء القشر ومادة النواة في وسطها).

6-3 قبول الشحنة

ينبغي اعتبار الشحنة مطابقة لشروط الجودة الواردة في القسم 3-5 عندما:

(أ) تكون فيها الشروط لا تعتمد على النسب الوسطية، ولا يتجاوز عدد "الوحدات غير الصالحة" كما ورد تحديدها في القسم 3-5 العدد المقبول (ج) تكون خطة عيناتها ملائمة في خطط جمع العينات للأغذية المعبأة لهيئة الدستور الغذائي المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية (6.5-AQL)، و (CODEX STAN 233-1969)؛ و

(ب) وتمثل للشروط التي تستند على متوسطات العينة.

| -4 المواد المضافة إلى الأغذية | |
|--|--|
| الحدود القصوى | اسم المادة المضافة إلى الغذاء |
| | الرقم الدولي |
| | 1-4 المواد المنظمة للحموضة |
| حددها ممارسات التصنيع الجيدة | 260 حمض الأسيتيك |
| | 270 حمض اللبن |
| | 330 حمض السيتريك |
| | 296 حمض التفاح |
| | 334 حمض الطرطريك |
| 1300 ملغ/كلغ | |
| | 2-4 مواد منع الأكسدة |
| حددها ممارسات التصنيع الجيدة | 300 حمض الأسكوربيك (إل) |
| | 3-4 الألوان |
| 200 ملغ/كلغ من المنتج النهائي | 129 إي سي الأحمر الفاتن (للخوخ المعلب الأحمر أو "الأرجواني" فقط) |
| | 127 إريثروزين (للكرز الحلو فقط) |
| | 4-4 المنكهات |
| حددها ممارسات التصنيع الجيدة | المنكهات الطبيعية والاصطناعية باستثناء تلك التي تكاثر المنكهة في الفاكهة ذات النواة |
| | -5 الملوثات |
| | 1-5 |
| تتقيد المنتجات المشمولة في هذه المواصفات بالحدود القصوى التي تنص عليها مواصفة الدستور الغذائي العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CODEX STAN 193-1995). | |
| | 2-5 |
| تتقيد المنتجات المشمولة في هذه المواصفات بالحدود القصوى لمستوى المبيدات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي. | |

6- النظافة

1-6 يوصى بأن تعدّ المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفات ويتم تناولتها وفقاً لأقسام المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997, Amended 1999) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات الممارسات الخاصة بالنظافة ومدونات الممارسات.

2-6 ينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية توضع وفقاً لمبادئ وضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية في الأغذية (CAC/GL 21-1997).

7- التوسيم

1-7 يتم توسيم المنتج وفقاً للمواصفات العامة للدستور الغذائي لتوسيم الأغذية المعبأة (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991).

2-7 اسم المنتج

يكون اسم المنتج اسم الفاكهة المستخدمة كما جاء تعريفها في القسم 2-2.

1-2-7 ينبغي أن يشمل اسم المنتج ما يلي:

(أ) نوع الصنف حسب مقتضى الحال:

دراق: "النواة غير الثابتة" أو "النواة الملتصقة" حسب مقتضى الحال؛
"أصفر"، "أبيض"، "أحمر" أو "أخضر" حسب مقتضى الحال.

الخوخ: "أصفر" أو "ذهبي"، "أحمر" أو "أرجواني" حسب مقتضى الحال؛ أو

الاسم المحدد للأصناف أو "البرقوق الأخضر، البرقوق الدمشقي، برقوق الميروبلان، الميرابيل للأصناف المناسبة المحددة في القسم 2-3-2 من هذه المواصفات باستثناء أن الأسماء مثل "البرقوق الأخضر"، "البرقوق الدمشقي"، "ميرابيل" "كيتش" لا تحتاج أن ترفق كلمة "خوخ" في البلدان التي لا يضلّل أو يستغل فيها المستهلك.

الكرز: يجدر أن يشمل اسم منتج الكرز نوع الصنف حسب الحاجة /أو الأنواع المعينة للأصناف المحددة في القسم 3-3-2 باستثناء الاسمين بيغارو ووشنة حيث لا يحتاجان إلى أن تصحبهما مفردة "كرز" في البلدان التي لا يضلّل أو يستغل فيها المستهلك.

(ب) يجدر أن يشمل الاسم البيان عن أي نكهة تميز المنتج مثل "مع...." حسب مقتضى الحال.

2-2-7 ينبغي بيان ما يأتي كجزء من الإسم أو على مقربة منه وحسب مقتضى الحال:

- (أ) الشكل كما تم تعريفه في القسم 2-4 من المواصفات.
 (ب) بيان فيما إذا كانت الفاكهة "بدون قشرة" أو "بقشر".

3-7 توسيم حاويات البيع بالجملة

توضع المعلومات الخاصة بحاويات البيع بالجملة إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، ولكن يجب أن تظهر على الحاوية إسم المنتج وعلامات الشحنة واسم وعنوان المصنع أو المعبئ، الموزع و/أو المستورد إضافة إلى تعليمات التخزين. ويجوز الإستعاضة عن اسم المنتجات وعلامات الشحنة واسم وعنوان المصنع، المعبئ، الموزع و/أو المستورد بشرط أن يكون من السهل التعرف بوضوح على هذه العلامات في المستندات المصاحبة.

8- الأوزان والقياسات

1-8 تعبئة الحاوية

1-1-8 الحد الأدنى للتعبئة

ينبغي أن تكون الحاوية مليئة بشكل جيد بالمنتج (بما فيه وسيط التعبئة) الذي ينبغي أن لا تقل نسبته عن 90% من السعة المائبة للحاوية. وتشكل السعة المائبة للحاوية حجم المياه المقطرة بدرجة حرارة 20 درجة مئوية من التي ستحويتها الحاوية محكمة الإغلاق عندما تعبأ بالكامل.

2-1-8 تصنيف "العيوب"

تعتبر الحاوية "غير صالحة" تلك التي لا تستجيب لاشتراطات الحد الأدنى (90% من سعة الحاوية) الوارد في القسم 1-1-8.

3-1-8 قبول الشحنة

تعتبر الشحنة مستوفية للمتطلبات الواردة في القسم 1-1-8 عندما لا يتجاوز عدد "الوحدات غير الصالحة" كما جاء تعريفها في القسم 2-1-8 العدد المقبول (ج) تكون خطة عيناتها مقبولة في خطط جمع العينات للأغذية المعبأة لهيئة الدستور الغذائي المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية (CODEX STAN 233-1969) (6.5-AQL)؛

4-1-8 الوزن الأدنى بدون سائل

1-4-1-8 لا يجدر أن يقل الوزن الأدنى بدون سائل للمنتج عن النسب المئوية التالية المحسوبة على أساس وزن المياه المقطرة بدرجة حرارة 20 درجة مئوية التي ستحويها الحاوية محكمة الإغلاق عندما تعبأ بالكامل.⁴

(أ) المشمش المعلب

| | |
|-----|--|
| %54 | في عصير (عصائر) الفاكهة شديد التحلية (العصارات) مع شراب مركز أو شديد التركيز |
| %55 | في عصير (عصائر) الفاكهة خفيف التحلية أو العصارة (العصارات) مع شراب خفيف أو خفيف جداً |
| %82 | التعبئة الصلبة |
| %46 | الفاكهة الكاملة |

(ب) الدراق المعلب

| | |
|----------------------------|-----|
| النوع ذو النواة الملتصقة | |
| %54 | %57 |
| في شراب مركز وشديد التركيز | |
| %56 | %59 |
| في شراب خفيف وخفيف جداً | |
| %82 | %84 |
| تعبئة صلبة | |
| %52 | |
| فاكهة كاملة | |

(ج) الخوخ المعلب

| | |
|-----|-----------------|
| %50 | الأشكال الكاملة |
| %55 | على شكل أنصاف |

(د) الكرز المعلب

| | |
|-----|--------------|
| %53 | (كل الأنصاف) |
|-----|--------------|

⁴ يجدر حساب قاعدة التحديد على أساس وزن المياه المقطرة بدرجة حرارة 20 درجة مئوية التي ستحويها الحاوية محكمة الإغلاق عندما تعبأ بالكامل ناقص 20 مليلتر للحاويات الصلبة غير المعدنية مثل الجرات الزجاجية.

2-4-1-8 الشروط المتعلقة بالوزن الأدنى دون سائل ينبغي التقييد بها عندما لا يقل متوسط الوزن دون سائل لكل حاوية عن الوزن الأدنى المطلوب، بشرط أن لا يكون هناك نقص غير معقول في الحاويات الفردية.

9- طرق التحليل والمعاينة

بغية التحقق من الامتثال لهذه المواصفات، تستخدم طرق التحليل والمعاينة المذكورة في "أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها" (CODEX STAN 234-1999) ذات الصلة بأحكام هذه المواصفة.