

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

A

المواصفة الإقليمية الخاصة بعصير فاكهة النوني المخمر

أمريكا الشمالية وجنوب غرب المحيط الهادئ

CXS 356R- 2023

اعتمدت في عام 2023

1- النطاق

تنطبق هذه المواصفة، على نحو ما هو محدد في القسم 2 أدناه، على عصير فاكهة النوبي المخمر الذي يُستخدم كغذاء أو مكوّن غذائي. ولا تنطبق هذه المواصفة على عصير فاكهة النوبي غير المخمر أو منتجات فاكهة النوبي الأخرى المستمدة من ثمار الفاكهة أو الأوراق أو اللحاء أو الزهور، أو منتجات فاكهة النوبي المخصصة للأغراض الطبية.

2- الوصف

1-2 تعريف المنتج

عصير فاكهة النوبي المخمر هو منتج العصير المشتق من تخمير الثمار الطازجة لنباتات فاكهة النوبي،^أ أي *Morinda citrifolia L.* من الصنف *citrifolia*^ب الذي ينتمي إلى فصيلة *Rubiaceae*.

2-2 فاكهة النوبي

يتم حصاد ثمار فاكهة النوبي الطازجة والمتناسكة والناضجة، ذات اللون الأصفر المخضر إلى الأبيض، وغسلها وتركها حتى تجف. ويجوز، بشكل اختياري، سحق ثمار الفاكهة وتحويلها إلى لب (باستثناء البذور). وينبغي استبعاد الثمار الشديدة النضج أو المتساقطة أو الخضراء أو المصابة بالكدمات و/أو التالفة أو التي تحتوي على مواد غريبة مثل العصي والسيقان والأوراق واللحاء والمواد الجذرية، وعدم استخدامها في إنتاج عصير فاكهة النوبي المخمر.

3-2 تخمير عصير فاكهة النوبي

تُخمر ثمار الفاكهة الكاملة أو لبها تلقائيًا أو باستخدام بادئات. ويُستخرج العصير من المنتجات المخمرة. ويتم بسترة عصير فاكهة النوبي المخمر الناتج عن ذلك أو معالجته بطريقة أخرى للقضاء على مسببات الأمراض ذات الأهمية بالنسبة إلى الصحة العامة.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 المكونات

يحدد عصير فاكهة النوبي المخمر على النحو الوارد في القسم 2.

^أ الأسماء الشائعة لفاكهة النوبي هي: *great morinda*، *beach mulberry*، *Indian mulberry*، *ach*، و *mengkudu*، و *nono*، و *nonu*، و فاكهة النوبي، و فاكهة الجبن (*cheese fruit*).

^ب نوعان من ثمار الفاكهة الكبيرة ذات الأوراق البيضاوية والفاكهة الصغيرة ذات الأوراق الطويلة *The* (Wagner, Herbst and Sohmer, 1990, "Manual of the Flowering Plants of Hawaii" (Copyright 1990, Bishop Museum, Honolulu).

2-3 عصير فاكهة النوني المخمّر

| | | |
|------|--|---------------------------------|
| (أ) | قيمة البريكس (المواد الصلبة القابلة للذوبان) | 5.5 درجة كحد أدنى |
| (ب) | درجة الحموضة | 3.9-3.5 |
| (ج) | الإيثانول | أقل من 0.5 في المائة من حجم/حجم |
| (د) | حمض Deacetylasperulosidi | موجود |
| (هـ) | السكوبوليتين | موجود ⁱⁱⁱ |

3-3 تعريف العيوب

يكون عصير فاكهة النوني المخمّر خاليًا من المواد المرفوضة (مثل أوراق ثمار فاكهة النوني، وأجزاء البذور، وشظايا قشرة الفاكهة، والسيقان، والحشرات، وما إلى ذلك) إلى أقصى حد ممكن، وذلك وفقًا لممارسات التصنيع الجيدة.

4- المواد المضافة

لا يُسمح بإضافة أي مواد إلى المنتج حسبما يحدده النطاق.

5- الملوثات

تمثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للمستويات القصوى للملوثات المحددة للمنتج في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995)¹، والحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات التي حدّتها هيئة الدستور الغذائي.

6- النظافة الصحية

يوصى بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقًا للأقسام ذات الصلة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)²، وغيرها من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة، مثل مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات الأخرى.

وينبغي أن يمثل المنتج أيضًا لأي معايير ميكروبيولوجية محدّدة وفقًا للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997)³.

ⁱⁱⁱ يوجد السكوبوليتين بشكل طبيعي في عصير فاكهة النوني المخمر. وقد أظهرت بعض التقارير سمية محتملة للسكوبوليتين. وعليه، ينبغي أن تظل مستويات السكوبوليتين منخفضة قدر الإمكان من الناحية التكنولوجية حتى يتم تحديد مستوى آمن من جانب لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والمعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية.

7- التعبئة

يجب تعبئة منتجات عصير فاكهة النوبي المخمّر في حاويات تحافظ على الجودة الصحية والحسّية. ويجب أن تكون المواد المستخدمة للتعبئة جديدة (لأغراض هذه المواصفة، يشمل ذلك المواد المعاد تدويرها التي تكون صالحة للاستخدام الغذائي). وتستوفي الحاويات الخصائص المتعلقة بالجودة والنظافة الصحية والتهوية والتحمّل لضمان مناوله عصير فاكهة النوبي المخمّر وشحنه وحفظه بشكل مناسب. ويجب أن تكون العبوات خالية من أي مواد أو روائح غريبة.

8- الأوزان والمقاييس**1-8 سعة الحاوية****1-1-8 السعة الدنيا**

ينبغي ملء الحاوية جيّدًا بالمنتج، ويجب أن يشغل المنتج ما لا يقل عن 90 في المائة من السعة المائية للحاوية. والسعة المائية للحاوية هي حجم المياه المقطّرة عند 20 درجة مئوية الذي ستستوعبه الحاوية بعد ملئها بالكامل.

9- التوسيم

يتم توسيم المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة وفقًا للمواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقًا (CXS 1-1985)⁴.

1-9 اسم المنتج

يكون اسم المنتج الغذائي "عصير فاكهة النوبي المخمّر". ويمكن الاستعاضة عن مصطلح "عصير فاكهة النوبي" بمصطلح يستخدم عادةً لوصف المنتج في البلد الذي يُعتمز بيع المنتج فيه (على سبيل المثال، "عصير nonu" أو "عصير nono").

2-9 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي أن يمثل توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة للمواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021)⁵.

10- أساليب التحليل وأخذ العينات

للتحقّق من الامتثال لهذه المواصفة، تستخدم أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999)⁶ ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.

ملاحظات

- ¹ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1985. *المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف*. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXS 193-1985. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ² منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1969. *المبادئ العامة لنظافة الأغذية*. مدونة ممارسات الدستور الغذائي رقم CXC 1-1969. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ³ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1997. *المبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية*. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي رقم CXG 21-1997. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ⁴ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1985. *المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً*. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXS 1-1985. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ⁵ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2021. *المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة*. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXS 346-2021. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ⁶ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1999. *أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها*. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXS 234-1999. هيئة الدستور الغذائي. روما.

يمكن الاطلاع على أعضاء هيئة الدستور الغذائي من إقليم أمريكا الشمالية وجنوب غرب المحيط الهادئ على الموقع الإلكتروني للدستور الغذائي على العنوان التالي: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/ar>