

المواصفة الخاصة بالموز

CXS 205- 1997

تم اعتمادها في عام 1997. وتم تعديلها في عامي 2005 و2022.

تعديل عام 2022

أُجريت التعديلات التالية على نص المواصفة بناءً على القرارات التي اتخذتها هيئة الدستور الغذائي في دورتها الخامسة والأربعين في ديسمبر/كانون الأول 2022.

الصفحة	المكان	النص الأصلي	النص المطبوع
1	-1 تعريف المنتج	نطبق هذه المواصفة على الأصناف التجارية من الموز المستنبت من Musa spp من فصيلة الموزيات Musaceae، في حالته الخضراء، الذي يقدم طازجًا إلى المستهلك، بعد التجهيز والتعبئة. ويستثنى منها الموز المعد للطبخ فقط (موز الجنة plantains) أو للتجهيز الصناعي. والأصناف التي تغطيها هذه المواصفة مدرجة في الملحق.	تنطبق هذه المواصفة على الأصناف التجارية من الموز المستنبت من Musa spp من فصيلة الموزيات Musaceae، في حالته الخضراء، الذي يقدم طازجًا إلى المستهلك، بعد التجهيز والتعبئة. ويستثنى منها الموز المعد للطبخ فقط (موز الجنة plantains) أو للتجهيز الصناعي. والأصناف التي تشملها هذه المواصفة مدرجة في الملحق.

1- تعريف المنتج

تنطبق هذه المواصفة على الأصناف التجارية من الموز المستنبت من *Musa spp* من فصيلة الموزيات *Musaceae*، في حالته الخضراء، الذي يقدم طازجًا إلى المستهلك، بعد التجهيز والتعبئة. ويستثنى منها الموز المعد للطبخ فقط (موز الجنة plantains) أو للتجهيز الصناعي. والأصناف التي تشملها هذه المواصفة مدرجة في الملحق.

2- الأحكام المتعلقة بالجودة

1-2 المتطلبات الدنيا

يجب أن يكون الموز، في جميع الفئات، ورهناً بالأحكام الخاصة بالنسبة إلى كل فئة والحدود المسموح بها المجازة، على النحو الآتي:

- كاملاً (مع اتخاذ الإصبع مرجعاً)؛
- وسليماً، وثستثنى منه المنتجات المتعفنة أو التالفة بصورة تجعلها غير صالحة للاستهلاك؛
- ونظيفاً، وخالياً تقريباً من أي مادة غريبة ظاهرة للعيان؛
- وخالياً تقريباً من الآفات التي تؤثر على المظهر العام للمنتج؛
- وخالياً تقريباً من الأضرار الناتجة عن الآفات؛
- وخالياً من الرطوبة الخارجية غير الطبيعية باستثناء التكثيف بعد الإخراج من التخزين البارد، والموز المعبأ في ظروف مناخية معدلة؛
- وخالياً من أي رائحة غريبة و/أو مذاق غريب؛
- ومتناسكاً؛
- وخالياً من الأضرار التي تسببها درجات الحرارة المنخفضة؛
- وخالياً تقريباً من الرضوض؛
- وخالياً من التشوه أو تقوسات غير طبيعية للأصابع؛
- وأزيلت مدقاته؛
- وساق سليمة بدون اثناء أو أضرار طفيلية أو تيبس.

وبالإضافة إلى ذلك، يجب أن تتضمن الكفوف والأعداق:

- نسبة كافية من التاج ذي اللون الطبيعي والسليم والخالي من التلوث الفطري؛
- تاج مقطوع بشكل نظيف وليس مشطوفاً أو ممزقاً، بدون شظايا من الساق.

1-1-2 ويجب أن يكون نمو الموز وحالته على نحو يمكنه مما يلي:

- بلوغ المرحلة الملائمة من النضج الفسيولوجي المناظر لخصائص الصنف؛
- وتحمل عمليات النقل والمناولة،
- والوصول بحالة مرضية إلى الوجهة المقصودة.

2-2 التصنيف

يصنّف الموز في ثلاث فئات معرفة أدناه.

1-2-2 الفئة "الممتازة"

يجب أن يكون الموز في هذه الفئة عالي الجودة. ويجب أن يتميز بخصائص الصنف و/ أو النوع التجاري. ويجب أن تكون الأصابع خالية من العيوب باستثناء عيوب سطحية طفيفة جدًا شريطة ألا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتج وجودته وجودة الحفظ والعرض في العبوة.

2-2-2 الفئة الأولى

يجب أن يكون الموز في هذه الفئة عالي الجودة. ويجب أن يتميز بخصائص الصنف. بيد أنه يمكن السماح بالعيوب الطفيفة التالية شريطة ألا تؤثر على المظهر العام للمنتج وجودته وجودة الحفظ والعرض في العبوة:

- عيوب طفيفة في الشكل واللون؛
- وعيوب طفيفة في القشرة، بسبب الاحتكاك والعيوب السطحية الأخرى التي لا تتجاوز 2 سم من إجمالي المنطقة السطحية.

ويجب ألا تؤثر هذه العيوب، بأي حال من الأحوال، على لبّ الثمرة.

3-2-2 الفئة الثانية

تشمل هذه الفئة الموز غير المؤهل للإدراج في الفئتين الأعلى ولكنه يفي بالشروط الدنيا المذكورة في القسم 2-1 أعلاه. بيد أنه يمكن السماح بالعيوب التالية شريطة أن يحتفظ الموز بخصائصه الأساسية من حيث الجودة وجودة الحفظ والمظهر العام والعرض:

- عيوب في الشكل واللون، شريطة أن يحتفظ المنتج بالخصائص الطبيعية للموز؛
- وعيوب في القشرة، بسبب التبقع أو الاحتكاك أو الندوب أو الأسباب الأخرى، لا تتجاوز 4 سم من إجمالي المنطقة السطحية.

ويجب ألا تؤثر هذه العيوب، بأي حال من الأحوال، على لب الثمرة.

3- الأحكام المتعلقة بالحجم

لأغراض قياس حجم الموز من المجموعتين الفرعيتين Cavendish و Gros Michel، يتم تحديد طول الأصابع على طول المنحنى الخارجي من نهاية النواة حتى قاعدة العنق حيث ينتهي اللب الصالح للأكل، ويتم تعريف القطر على أنه سمك مقطع عرضي بين السطوح الجانبية. وتتمثل الثمرة المرجعية لقياس الطول ودرجة الانحناء في ما يلي:

- بالنسبة إلى الكفوف، الإصبع المتوسط في الصف الخارجي من الكف؛
- وبالنسبة إلى العذق، الإصبع التالي لحز قطع الكف في الصف الخارجي من العذق.

وينبغي ألا يقلّ الطول الأدنى عن 14 سم ودرجة الانحناء الدنيا عن 2.7 سم.

4- الأحكام المتعلقة بالحدود المسموح بها

تكون الحدود المسموح بها جائزة في ما يخص الجودة والحجم في المنتجات التي لا تستوفي متطلبات الفئة المبيّنة.

1-4 الحدود المسموح بها في ما يتعلق بالجودة

1-1-4 الفئة "الممتازة"

خمسة في المائة من الموز، بحسب عدده أو وزنه، الذي لا يستوفي المتطلبات الخاصة بالفئة، ولكنه يستوفي متطلبات الفئة الأولى أو يندرج، بشكل استثنائي، ضمن الحدود المسموح بها لتلك الفئة.

2-1-4 الفئة الأولى

عشرة في المائة من الموز، بحسب عدده أو وزنه، الذي لا يستوفي المتطلبات الخاصة بالفئة، ولكنه يستوفي متطلبات الفئة الثانية أو يندرج، بشكل استثنائي، ضمن الحدود المسموح بها لتلك الفئة.

3-1-4 الفئة الثانية

عشرة في المائة من الموز، بحسب عدده أو وزنه، الذي لا يستوفي المتطلبات الخاصة بالفئة، ولا الحد الأدنى من المتطلبات، باستثناء المنتجات المصابة بالتعفن أو عيوب كبرى أو غير ذلك من التلف الذي يجعلها غير صالحة للاستهلاك.

2-4 الحدود المسموح بها في ما يتعلق بالحجم

بالنسبة إلى جميع الفئات، يسمح بنسبة 10 في المائة من الموز، بحسب عدده أو وزنه، الذي لا يستوفي المتطلبات الخاصة بالحجم ولكنه يندرج ضمن الحجم الذي يزيد أو يقل مباشرة عما هو مشار إليه في القسم 3.

5- الأحكام المتعلقة بطريقة العرض

1-5 التماثل

يجب أن تكون محتويات كل عبوة متماثلة وتحتوي على الموز فقط ومن نفس المنشأ والصنف والجودة. ويجب أن يمثل الجزء المرئي من محتويات العبوة محتويات العبوة بأكملها.

2-5 التعبئة

يجب تعبئة الموز بطريقة تحمي المنتج على نحو سليم. ويجب أن تكون المواد المستخدمة داخل العبوة جديدة ونظيفة ومن نوعية جيدة تفادياً للتسبب في أي ضرر خارجي أو داخلي للمنتج. ويُسمح باستخدام مواد، وبوجه خاص الورق أو الدمغات التي تحمل المواصفات التجارية، شريطة أن يتم الطبع أو التوسيم بحبر أو غراء غير سام.

ويعبأ الموز في كل حاوية طبقاً لمدونة ممارسات تعبئة ونقل الفاكهة والخضروات الطازجة (CXC 44-1995).¹

1-2-5 وصف الحاويات

تستوفي الحاويات الخصائص المتعلقة بالجودة والنظافة الصحية والتهوية والتحمل لضمان مناولة الموز وشحنه وحفظه بشكل مناسب. ويجب أن تكون العبوات خالية من أي مادة أو رائحة غريبة.

3-5 العرض

- يجب عرض الموز في شكل كفوف وأعداق (أجزاء من الكفوف) تتكوّن من أربعة أصابع على الأقل. ويجوز عرض الموز أيضاً كأصابع واحدة؛
- ويسمح بالأعداق التي لا ينقصها أكثر من إصبعين شريطة ألا تكون الساق ممزقة ولكن مقطوعة بشكل نظيف، دون أضرار بالأصابع المجاورة؛
- لا يجوز أن يكون هناك أكثر من عذق واحد من ثلاثة أصابع بنفس خصائص الثمار الأخرى الموجودة في العبوة لكل صف.

¹ لأغراض هذه المواصفة، تشمل هذه المواد مواد يعاد تدويرها صالحة للاستخدام الغذائي.

6- العلامات أو التوسيم

1-6 العبوات المخصصة للمستهلك

بالإضافة إلى متطلبات المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)،² تطبق الأحكام المحددة التالية:

1-1-6 طبيعة المنتج

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

2-6 الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

يجب أن تحمل كل عبوة الخصائص التالية بأسطر مكتوبة مجمعة في نفس الجهة حيث توضع العلامات بشكل مقروء ويتعذر محوه وظاهر للعيان من الخارج، أو في المستندات المصاحبة للشحنة.

1-2-6 تحديد الهوية

اسم وعنوان الجهة المصدرة و/أو الجهة المعبئة و/أو الموزعة. رمز تحديد الهوية (اختياري).

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، وبشكل اختياري، المنطقة التي زرع فيها المنتج أو الاسم المحلي أو الإقليمي أو الوطني للمكان.

4-2-6 تحديد الهوية التجارية

- الموز في شكل أصابع (عند الاقتضاء)؛
- والفئة؛
- والوزن الصافي (اختياري).

5-2-6 علامة التفتيش الرسمية (اختياري)

² تقتضي التشريعات الوطنية لبعض البلدان الإعلان الصريح عن الاسم والعنوان. ولكن في حال استخدام علامة رمزية، ينبغي الإشارة إلى "الجهة المعبئة و/أو الموزعة (أو المختصرات المعادلة)" على مقربة من الرمز.

-7 الملوثات

1-7 يمثل المنتج الذي تشمله هذه المواصفة للمستويات القصوى العامة للملوثات والسّموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995)³.

2-7 ويمثل المنتج الذي تشمله هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات التي تحددها هيئة الدستور الغذائي.

-8 النظافة الصحية

1-8 يوصى بإعداد المنتج الذي تشمله أحكام هذه المواصفة ومناولته وفقاً للأقسام ذات الصلة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)⁴، ومدونة ممارسات النظافة للفاكهة والخضر الطازجة (CXC 53-2003)⁵ وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي مثل مدونة ممارسات النظافة ومدونة الممارسات.

2-8 وينبغي أن يمثل المنتج لأي معايير ميكروبيولوجية محددة وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997)⁶.

الملحق

قائمة بمجموعات موز التحلية (المائدة) الرئيسية ومجموعاته الفرعية وأصنافه

الأصناف الزراعية الرئيسية	المجموعات الفرعية	المجموعات
Sweet-fig, Pisang Mas, Amas Date, Bocadillo	Sweet-fig	AA
Ney Poovan, Safet Velchi	Ney Poovan	AB
Dwarf Cavendish Giant Cavendish Lacatan Poyo (Robusta) Williams Americani Valery Arvis	Cavendish	AAA
Gros Michel Highgate	Gros Michel	
Pink Fig Green pink Fig	Pink Fig	
	Ibota	
Apple Fig, Silk	Apple Fig	AAB
Pacovan Prata Ana	Pome (prata)	
Mysore, Pisang Ceylan, Gorolo	Mysore	

الملاحظات

- ¹ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. مدونة ممارسات تعبئة ونقل الفاكهة والخضار الطازجة. مدونة ممارسات الدستور الغذائي رقم 44-1995 CXC. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ² منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1985. المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعلبة مسبقاً. مواصفة الدستور الغذائي رقم 1-1985 CXS. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ³ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. المواصفات العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف. مواصفة الدستور الغذائي رقم 193-1995 CXS. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ⁴ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1969. المبادئ العامة لنظافة الأغذية. مدونة ممارسات الدستور الغذائي رقم 1-1969 CXC. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ⁵ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2003. مدونة ممارسات النظافة للفاكهة والخضار الطازجة. مدونة ممارسات الدستور الغذائي رقم 53-2003 CXC. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ⁶ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1997. المبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي رقم 21-1997 CXG. هيئة الدستور الغذائي. روما.