

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

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

المواصفة الخاصة بأنواع معينة من الحمضيات المعلبة

(CXS 254-2007)

تم تعديلها في عام 2013.
تحلّ هذه المواصفة محلّ المواصفات الفردية التالية:
المواصفة الخاصة بالجريب فروت المعلّب (CXS 15-1981) والمواصفة الخاصة ببرتقال اليوسفي المعلّب (CXS 68-1981).

1 النطاق

تسري هذه المواصفة على أنواع معينة من الحمضيات المعلبة، على النحو المحدد في القسم 2 أدناه، والمعدة للاستهلاك المباشر، بما في ذلك لأغراض خدمات المطاعم أو لإعادة التعبئة إذا دعت الحاجة. ولا تسري على المنتج عندما يُشار إلى أنه مخصص لمزيد من التجهيز.

2 الوصف

2.1 تعريف المنتج

إن الفاكهة الحمضية المعلبة هي منتج:

(أ) معدة من الفاكهة المغسولة والسليمة والناضجة التالية: الجريب فروت (Citrus paradise Macfadyen)، واليوسفي (Citrus reticulate Blanco)، بما يشمل جميع الأصناف التجارية المناسبة للتعليب)، وأصناف البرتقال الحلو (Citrus Osbeck، sinensis (L.)، بما يشمل جميع الأصناف التجارية المناسبة للتعليب) أو الباملو (Citrus Maxima Merr أو Citrus grandis (L.).

(ب) معبأة في الماء أو في وسيط سائل آخر مناسب للتعبئة، والسكريات والعسل على النحو المحدد في المواصفة الخاصة بالسكريات (CXS 212-1999) والمواصفة الخاصة بالعسل (CXS 12-1981)، والتوابل المناسبة أو المكونات المنكهة المناسبة للمنتج.

(ج) تم تجهيزه بالتسخين بطريقة مناسبة قبل تعبئته في حاويات محكمة الإغلاق أو بعد ذلك، من أجل منع تلف المنتج. قبل التجهيز، يجب غسل الثمرة وتقسيمها بشكل صحيح، ويجب إزالة الغشاء والبذور واللُب وخيوط الألياف الناشئة عن البياض أو اللب بشكل أساسي من الشرائح.

2.2 أنواع اللون (للجريب فروت المعلب أو الباملو المعلب فقط)

2.2.1 الأبيض - مصنوع من الجريب فروت أو الباملو ذات اللون الأبيض.

2.2.2 الزهري - مصنوع من الجريب فروت أو الباملو ذات اللون الزهري أو الأحمر.

2.2.3 الأصفر الباهت - مصنوع من الباملو ذات اللون الأصفر الباهت.

2.3 الأشكال

2.3.1 تعاريف الأشكال

المنتج	الشرائح الكاملة ¹	الشرائح المفصولة	الشرائح المزدوجة	القطع
الجريب فروت المعلب	لا يقل عن 75% من القطع الأصلية	أقل من 75% من القطع الأصلية		
البرتقال الحلو المعلب				
الباملو المعلب	لا يقل عن 50% من القطع الأصلية	أقل من 50% من القطع الأصلية		كبيرة بدرجة كافية للبقاء على سطح منخل تبلغ مساحة فتحاته 8 ملليمتر مربع ومصنوع من سلك بقطر 2 ملم.
اليوسفي المعلب	لا يقل عن 75% من القطع الأصلية	لا يقل عن 50% من القطع الأصلية ولكن يكون كبيراً بدرجة كافية للبقاء على سطح منخل تبلغ مساحة فتحاته 8 ملليمتر مربع ومصنوع من سلك بقطر 2 ملم.	راجع تعريف الشرائح الكاملة، باستثناء شريحتين أو ثلاثة ملتصقة ولم تنفصل أثناء عملية التجهيز.	

2.3.2 الأشكال الأخرى (الجريب فروت، واليوسفي، وأنواع البرتقال الحلو، والباملو المعلبة)

يجوز استخدام أي شكل آخر من أشكال عرض هذا المنتج بشرط:

¹ تُعتبر الشريحة المنقسمة في مكان واحد فقط من غير أن تكون عرضة للتسخن شريحة كاملة، في حين أن أجزاء الشريحة المربوطة بواسطة خيط أو غشاء فقط لا تُعتبر شريحة كاملة.

- (أ) أن يكون متميزاً بدرجة كافية عن أشكال العرض الأخرى المذكورة في هذه المواصفة؛
- (ب) أن يستوفي جميع المتطلبات ذات الصلة الواردة في هذه المواصفة، بما في ذلك المتطلبات الخاصة بالحدود المفروضة على المنتجات المعيوبية، والوزن المصقّى، وأي متطلبات أخرى تنطبق على الشكل الذي يشبه بأكبر قدر الشكل أو الأشكال المقصودة بموجب هذا البند؛
- (ج) أن يكون موصوفاً بالشكل الكافي على بطاقة التوسيم تفادياً للتسبب بأي التباس لدى المستهلك ومنعاً لتضليله.

2.4 الأحجام بالنسبة إلى شكل الشرائح الكاملة (لليوسفي المعلّب فقط)

2.4.1 التسمية حسب الحجم

يجوز تسمية اليوسفي المعلّب على شكل الشرائح الكاملة وفقاً للحجم على النحو التالي:

(أ) حجم موحد ومتجانس

- (1) كبير - 20 قطعة كاملة أو أقل لكل 100 غرام من الفاكهة المجففة.
- (2) متوسط - 21 إلى 35 قطعة كاملة لكل 100 غرام من الفاكهة المجففة.
- (3) صغير - 36 قطعة كاملة أو أكثر لكل 100 غرام من الفاكهة المجففة.
- (4) يجب أن تستوفي فئات الأحجام الموحدة أيضاً متطلبات التجانس المبينة في القسم 3.2.5.

(ب) **الأحجام المختلطة** - هو مزيج من حجمين أو أكثر.

3 التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

3.1 التركيبة

3.1.1 المكونات الأساسية

الفاكهة الحمضية على النحو المحدد في القسم 2 ووسائط التعبئة السائلة المناسبة للمنتج.

3.1.2 وسائط التعبئة

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

3.1.3 المكونات الأخرى المسموح بها (للجريب فروت المعلّب فقط)

- التوابل

3.2 معايير الجودة

يكون للمنتج اللون والنكهة والرائحة والقوام التي يتميّر بها هذا المنتج.

3.2.1 اللون

يجب أن يكون اللون هو اللون المعهود للفاكهة التي تم إعدادها وتجهيزها بشكل صحيح. ويجب أن يكون وسيط التعبئة السائل شفافاً إلى حدّ بعيد إلا عندما يحتوي على عصير الفواكه وفقاً للمواصفة العامة لعصائر ونكتار الفاكهة (CXS 247-2005).

3.2.2 النكهة

تتسم فاكهة الجريب فروت المعلبة واليوسفي المعلب وأنواع البرتقال الحلو المعلب والياملو المعلب بنكهة ورائحة اعتياديتين وبخلوها من النكهات والروائح الغربية عن المنتج. ويجب أن تمتلك فاكهة الجريب فروت المعلبة التي تحتوي على مكونات خاصة مميزات النكهة التي تعطىها فاكهة الجريب فروت والمواد الأخرى المستخدمة.

3.2.3 القوام

يجب أن يكون القوام متماسكاً إلى حدٍ معقول ومتسماً بالخصائص المعهودة للمنتج المعلب وخالياً نسبياً من الأنسجة الجافة أو الأجزاء الليلية التي تؤثر على مظهر المنتج أو قابليته للأكل. ويجب أن تكون الأجزاء الكاملة خالية عملياً من علامات التفكك.

3.2.4 الشكل الكامل

بالنسبة إلى الجريب فروت المعلب أو الياميلو المعلب أو أصناف البرتقال الحلو المعلب فقط - يجب ألا تقل نسبة القطع الكاملة عن 50 في المائة من وزن الفاكهة المجففة، بالنسبة إلى المنتج المعروض على شكل الأقسام أو الشرائح الكاملة.

3.2.5 تجانس الحجم

بالنسبة إلى اليوسفي المعلب (بشكل الشرائح الكاملة - وللحجم الموحد فقط) - يجب ألا يتجاوز وزن الوحدة الأكبر، في ما نسبته 95 في المائة من عدد الوحدات (باستثناء الشرائح المفصولة) الأكثر تجانساً من ناحية الحجم، ضعف وزن الوحدة الأصغر.

3.2.6 العيوب والمسموحات:

(أ) بالنسبة إلى الجريب فروت المعلب، وأصناف البرتقال الحلو المعلب والياميلو المعلب:

يجب تحضير المنتج النهائي من المواد وبموجب الممارسات التي تضمن خلوه بدرجة معقولة من مواد الفاكهة الدخيلة مثل القشرة أو اللب أو البياض وعدم احتوائه على عيوب زائدة، بصرف النظر عما إذا كانت موضحة في هذه المواصفة أم لا. يجب ألا تتجاوز بعض العيوب الشائعة الحدود القصوى التالية:

- (1) يجب ألا تزيد مساحة السطح الكلي المغطى بغشاء 20 سنتمتر مربعاً لكل 500 غرام من إجمالي المحتويات.
- (2) يجب ألا تزيد نسبة البذور التامة النمو على 4 لكل 500 غرام من إجمالي المحتويات. وتُعرّف البذور التامة النمو على أنها بذور لا يقل طولها أو عرضها عن 9 ملم.
- (3) لا يجوز أن يتكون أكثر من 15 في المائة من وزن الفاكهة المجففة من الوحدات المصابة بشوائب. والوحدة المصابة بشوائب هي قطعة من الفاكهة أو أي جزء منها يكون متضرراً بسبب تقشيرها بمحلول قلوي أو بسبب تغير اللون أو أي إصابة ظاهرة أخرى.

(ب) بالنسبة إلى اليوسفي المعلب:

يجب أن يكون المنتج خالياً بشكل كبير من العيوب ضمن الحدود المبينة أدناه:

الحد الأقصى في الفاكهة المصفاة	العيوب
10% وزن/وزن	- شرائح مفصولة (على النحو المحدد في القسم 2.3.1) (بالنسبة إلى الشرائح الكاملة)
15% وزن/وزن	- شرائح مفصولة (على النحو المحدد في القسم 2.3.1) (بالنسبة إلى الشرائح المزدوجة)
7 سم ² لكل 100 غ (على أساس متوسط العينة)	- الأغشية (المساحة الكلية)
5 سم لكل 100 غ (على أساس متوسط العينة)	- الخيوط الليلية (الطول الكلي)
100/1 غ (على أساس متوسط العينة)	- البذور (التي لا يزيد طولها أو عرضها على 4 ملم)

3.3 تصنيف الحاويات "المعيوبة"

بالنسبة إلى الجريب فروت المعلب، واليوسفي المعلب، وأصناف البرتقال الحلو المعلب، والباميلو المعلب - إن أي حاوية لا تستوفي شرطاً واحداً أو أكثر من متطلبات الجودة المرعية المنصوص عليها في الأقسام الفرعية 2.4 و 3.2 (باستثناء تلك المستندة إلى المتوسطات) تُعتبر "معيوبة".

3.4 قبول الدفعة

(أ) بالنسبة إلى الجريب فروت المعلب، واليوسفي المعلب، وأصناف البرتقال الحلو المعلب، والباميلو المعلب: تُعتبر الدفعة مستوفية لمتطلبات الجودة الواردة في الأقسام 2.4 و 3.2 عندما لا يتجاوز عدد الحاويات "المعيوبة"، بحسب التعريف الوارد في القسم 3.3 الرقم المقبول (c) لخطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5.

(ب) بالنسبة إلى اليوسفي المعلب:

يجب أن تمتثل الدفعة للمتطلبات الواردة في القسم 3.2.6 (ب) والمستندة إلى متوسط العينة.

4 المواد المضافة إلى الأغذية

يجوز استخدام منظمات الحموضة والمثبتات وفقاً للجدولين 1 و 2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (-192 CXS 1995) في فئة الأغذية 04.1.2.4 (الفاكهة (المبسترة) المعلبة أو المعبأة في زجاجات) أو المدرجة في الجدول 3 في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية في الأغذية التي تمتثل لأحكام هذه المواصفة.

5 الملوثات

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

5.2 ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تستوفي الحدود القصوى لمخلفات المبيدات التي حددتها هيئة الدستور الغذائي.

6 النظافة الصحية

6.1 يوصى بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من مدونة الممارسات - المبادئ العامة لنظافة الأغذية (1-1969 CXC) ومدونة ممارسات النظافة للأغذية المعلبة المتدنية الحموضة والمحمضة والمتدنية الحموضة (23-1979 CXC) وغيرها من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات الممارسات الخاصة بالنظافة العامة ومدونات الممارسات الأخرى.

6.2 ينبغي أن تمتثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (21-1997 CXG)².

7 الأوزان والمقاييس

7.1 سعة الحاويات

7.1.1 السعة الدنيا

ينبغي ملء الحاوية جيداً بالمنتج (بما فيه 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. وسعة الحاوية من المياه هي حجم المياه المقطرة عند 20 درجة مئوية الذي تستوعبه الحاوية بعد ملئها بالكامل.

7.1.2 تصنيف الحاويات "المعيوبة"

تُعتبر أي حاوية لا تستوفي شرط السعة الدنيا الوارد في القسم 7.1.1 حاوية "معيوبة".

² بالنسبة للمنتجات التي يتم تعقيمها تجارياً وفقاً لمدونة ممارسات النظافة للأغذية المعلبة المتدنية الحموضة والمحمضة والمتدنية الحموضة (CXC 1-1969)، لا يُصح بالمعايير الميكروبيولوجية لأنها لا تقدم للمستهلكين ضماناً بأن الطعام آمن ومناسب للاستهلاك.

7.1.3 قبول الدفعة

تُعتبر الدفعة مستوفية للمتطلبات الواردة في القسم 7.1.1، عندما لا يتجاوز عدد "الحاويات المعيبة"، بحسب التعريف الوارد في القسم 7.1.2 الرقم المقبول (c) لخطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5.

7.1.4 الحد الأدنى للوزن المصفى

7.1.4.1 يكون الحد الأدنى للوزن المصفى كما يلي³:

- (a) **بالنسبة إلى الجريب فروت المعلب وأصناف البرتقال الحلو المعلبة والبوميلو المعلب** - يجب ألا يقل الوزن المصفى للمنتج عن 50 في المائة، ويكون محتسباً على أساس وزن المياه المقطرة عند 20 درجة مئوية والتي ستحتويها الحاوية المغلقة بإحكام عند ملئها بالكامل.
- (b) **بالنسبة إلى البوميلو المعلب** - يجب ألا يقل الوزن المصفى للمنتج عن 40 في المائة، ويكون محتسباً على أساس وزن المياه المقطرة عند 20 درجة مئوية والتي ستحتويها الحاوية المغلقة بإحكام عند ملئها بالكامل.
- (c) **بالنسبة إلى اليوسفي المعلب** - يجب ألا يقل الوزن المصفى للمنتج عن 56 في المائة، ويكون محتسباً على أساس وزن المياه المقطرة عند 20 درجة مئوية والتي ستحتويها الحاوية المغلقة بإحكام عند ملئها بالكامل.

7.1.4.1 قبول الدفعة

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

8 التوسيم

8.1 ينبغي توسيم المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة وفقاً للمواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (-) CXS 1- (1985). بالإضافة إلى ذلك، تسري الأحكام المحددة التالية:

8.2 إسم المنتج

8.2.1 يكون اسم المنتج "جريب فروت" أو "اليوسفي" أو "الباميلو" أو "البرتقال"، على النحو المحدد في القسم 2.1.

8.2.2 **بالنسبة إلى الجريب فروت المعلب، وأصناف البرتقال الحلو المعلب، والباميلو المعلب:**

- (أ) يجب تضمين الشكل كجزء من اسم المنتج أو على مقربة منه، على النحو المبين في القسم 2.3.1.
- (ب) يجب ذكر وسيط التعبئة كجزء من اسم المنتج أو على مقربة منه، على النحو المبين في القسم 3.1.2.
- (ج) في حال كان لون الجريب فروت أو الباميلو وردياً، يجب تضمين تسمية "وردي" كجزء من اسم المنتج أو على مقربة منه.

8.2.2.1 إذا أذى مكوّن إضافي، على النحو المحدد في القسم 3.1.3، إلى تغيير النكهة المميزة للمنتج، يجب أن يكون اسم المنتج الغذائي مصحوباً بعبارة "منكّه بكذا" أو "بنكهة كذا" حسب الاقتضاء.

8.2.3 بالنسبة إلى اليوسفي المعلب:

(أ) ينبغي إعلان شكل المنتج، بحسب المقتضى، كجزء من اسمه أو على مقربة منه، على النحو التالي:

- (1) **الشرائح الكاملة** - يمكن ذكر تصنيف الحجم للأشكال الكاملة على بطاقة التوسيم إذا كانت العبوة تستوفي المتطلبات المناسبة الواردة في القسم 2.4.1 من هذه المواصفة. بالإضافة إلى ذلك، يمكن تبيان عدد الوحدات الموجودة في الحاوية من خلال نطاق عددي، على النحو التالي: "من (عدد) إلى (عدد) شريحة كاملة".

³ بالنسبة إلى الحاويات الصلبة غير المعدنية كالعبوات الزجاجية، يجب تحديد الوزن المصفى على أساس وزن المياه المقطرة عند 20 درجة مئوية التي ستحتويها الحاوية المغلقة بإحكام عند ملئها بالكامل ناقصاً 20 ملليمتر.

(i) الشرائح المفصولة

(ب) في حال وجود أحجام مختلفة، يمكن تحديد هذه الأحجام على مقربة من ذكر الشكل، على النحو التالي: "شرائح كاملة ذات أحجام مختلطة".

(ج) يجب ذكر وسيط التعبئة كجزء من اسم المنتج أو على مقربة منه، على النحو المبين في القسم 3.1.2.

8.2.4 الأشكال الأخرى - في حال تم إنتاج هذا المنتج وفقاً للأحكام التي تسري على الأشكال الأخرى (القسم 2.3.2)، ينبغي أن تحتوي بطاقة التوسيم، على مقربة من اسم المنتج الغذائي على كلمات أو عبارات إضافية من شأنها الحؤول دون تضليل المستهلك أو التسبب بأي التباس لديه.

8.3 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

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

9 أساليب التحليل وأخذ العينات

النوع	المبدأ	الطريقة	الأحكام
II	مطيافية الامتصاص الذري	NMKL 153:1996	الكالسيوم
III	المعايرة بمقياس المعقدات/ القياس بالمعايرة	AOAC 968.31 (الطريقة العامة للدستور الغذائي الخاصة بالفاكهة والخضار المجهزة)	
I	الغريلة القياس الوزني	AOAC 968.30 (الطريقة العامة للدستور الغذائي الخاصة بالفاكهة والخضار المجهزة)	الوزن المصفى
I	الترجيح	CAC/RM 46-1972 (للحاويات الزجاجية) (الطريقة العامة للدستور الغذائي الخاصة بالفاكهة والخضار المجهزة) و ISO 90.1:1999 (للحاويات المعدنية) (الطريقة العامة للدستور الغذائي الخاصة بالفاكهة والخضار المجهزة)	سعة الحاويات
I	قياس الانكسار	AOAC 932.12 ISO 2173:1978 (الطريقة العامة للدستور الغذائي الخاصة بالفاكهة والخضار المجهزة)	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**
 - 3.1 اختيار حاوية غير تالفة على أي مستوى من المستويات
 - 3.2 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.