

## المواصفة الخاصة بالخضار السريعة التجميد

مواصفة الدستور الغذائي 320 – 2015

تم اعتمادها في عام 2015. وجرى تنقيحها في عامي 2017 و2020

تحتل هذه المواصفة محل المواصفات الفردية التالية:

- المواصفة الخاصة بالجزر السريع التجميد (CXS 140-1983)،
- المواصفة الخاصة بعرنوس الذرة السريع التجميد (CXS 133-1981)،
- المواصفة الخاصة بالكرات السريع التجميد (CXS 104-1981)،
- المواصفة الخاصة بالذرة كاملة الحبة السريعة التجميد (CXS 132-1981)،
- المواصفة الخاصة بالبروكولي السريع التجميد (CXS 110-1981)،
- المواصفة الخاصة بكرنب بروكسيل السريع التجميد (CXS 112-1981)،
- المواصفة الخاصة بالقرنبيط السريع التجميد (CXS 111-1981)،
- المواصفة الخاصة بشرائح البطاطس المقلية السريعة التجميد (CXS 114-1981)،
- المواصفة الخاصة بالفاصوليا الخضراء والشمعية السريعة التجميد (CXS 113-1981)،
- المواصفة الخاصة بالبازلاء السريعة التجميد (CXS 41-1981)،
- والمواصفة الخاصة بالسبانخ السريع التجميد (CXS 77-1981).

## 1- النطاق

تطبق هذه المواصفة على الخضار السريعة التجميد المعروفة في الجزء 2 أدناه وفي الملاحق المقابلة والمتاحة للاستهلاك المباشر، بما في ذلك لغرض إعداد الطعام من دون أي تجهيز آخر ما عدا من أجل تصنيف الحجم أو إعادة التغليف عند الطلب. ولا تطبق على المنتج إذا كان سيخضع لمزيد من التجهيز، أو إذا كان معداً لأغراض صناعية أخرى.

## 2- الوصف

### 1-2 تعريف المنتج

الخضار السريعة التجميد هي منتجات:

- (1) معدة من خضار سليمة وطازجة فعلياً (في ما عدا البازلاء الطازجة المعلبة) أو خضار مجمدة، كما هي معروفة في الملاحق المقابلة، بعد أن تكون قد وصلت إلى مرحلة نضوج ملائمة للتجهيز. ولا تُزال أي من خصائصها الأساسية إنما يتم غسلها وإعدادها بشكل مناسب، حسب المنتج الواجب إنتاجه. وتخضع أيضاً لعمليات من قبيل الغسل، والتقشير، والتصنيف، والتقطيع، والتبييض/وقف نشاط الأنزيمات، وما إلى ذلك، حسب نوع المنتج.
- (2) مصنوعة من خضار تخضع لعملية تجميد سريعة<sup>1</sup> وتُحفظ بدرجة حرارة قدرها 18 درجة مئوية تحت الصفر أو بدرجة حرارة أكثر برودة في مختلف مراحل سلسلة التبريد، بحسب درجات الحرارة القادرة على تحملها.

### 2-2 تعريف العملية

الخضار السريعة التجميد هي منتجات تخضع لعملية تجميد في معدات ملائمة وتمثل للشروط المحددة في ما يلي وفي الملاحق المقابلة. وتجري عملية التجميد هذه بحيث يتم تخطي نطاق درجة الحرارة القصوى للتبلور في صورة ثلج بأسرع ما يمكن. ولا تعتبر عملية التجميد السريعة مكتملة إلا حين تبلغ حرارة المنتج 18 درجة مئوية تحت الصفر أو أبعد في المركز الحراري، وذلك بعد التثبيت الحراري. وإن الممارسة المعترف بها لإعادة تعبئة المنتجات السريعة التجميد في حرارة مضبوطة مجازة.

### 3-2 ممارسة المناولة

تجري مناولة المنتج في ظروف تسمح بالحفاظ على جودته خلال نقله، وتخزينه وتوزيعه حتى وقت بيعه ضمناً. ويوصى بأن تتم مناولة المنتج خلال مرحلة تخزينه، ونقله، وتوزيعه وبيعه بالتجزئة وفقاً لمدونة الممارسات الخاصة بتجهيز ومناولة الأغذية السريعة التجميد (CAC/RCP 8 – 1976).

## 4-2 الأشكال

<sup>1</sup> عملية تجري بطريقة حيث يتم تخطي نطاق درجة الحرارة القصوى للتبلور في صورة ثلج بأسرع ما يمكن (الوثيقة 8-1976 CXC)

إضافةً إلى الأشكال المحددة في الملاحق المقابلة، تُجاز أي أشكال أخرى كما يشير إليه القسم 2-4-1.

**ملاحظة:** قد تكون الخضار المجمدة "حرّة التدفق" أي تكون فيها الوحدات الفردية (الخضار الفردية السريعة التجميد) غير ملتصقة ببعضها البعض، أو ملتصقة ببعضها أو بشكل كتل بحيث لا يكون من السهل فصلها عن بعضها وهي في حالة تجميد.

#### 1-4-2 أشكال أخرى

ينبغي أن يُسمح بأي شكل آخر إضافةً إلى الأشكال الوارد وصفها في الملاحق المختلفة شرط أن يكون المنتج:

- (1) متميزاً بدرجة كافية عن أشكال العرض الأخرى المذكورة في هذه المواصفة؛
- (2) يستوفي جميع المتطلبات ذات الصلة الواردة في هذه المواصفة، بما في ذلك المتطلبات المتعلقة بحدود العيوب، وأي متطلبات أخرى تنطبق على الشكل الذي يشبه على نحو أوثق الشكل أو الأشكال التي ينصّ عليها هذا الحكم؛
- (3) موصوفاً بشكل كافٍ على بطاقة التوسيم لتجنب تضليل المستهلك أو إرباكه.

### 3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

#### 1-3 التركيبة

##### 1-1-3 المكونات الأساسية

الخضار كما هي مبيّنة في القسم 2. وتنصّ الملاحق المقابلة على الأحكام المحددة.

##### 2-1-3 المكونات الاختيارية

وفقاً للأحكام ذات الصلة في الملاحق المقابلة.

#### 2-3 معايير الجودة (العوامل)

##### 1-2-3 المتطلبات العامة

إضافةً إلى الأحكام المنصوص عليها في الملاحق المقابلة، يجب أن تكون الخضار السريعة التجميد:

- ذات خصائص لونية موحدة بشكل معقول للصنف؛
- سليمة ونظيفة وخالية أساساً من الرمل والجش وأي مادة غريبة؛

- خالية أساساً من الآفات والضرر الذي تسببه هذه الآفات؛
- ذات مذاق عادي ورائحة عادية، مع الأخذ في الاعتبار أي مكونات مضافة كما يشير إليه القسم 3-1.

**1-1-2-3 حجم العينة:** أنظر الملاحق الفردية للاطلاع على حجم العينة لكل منتج.

### 2-2-3 الخصائص التحليلية

يجب أن تكون الخصائص التحليلية متماشية مع الأحكام الواردة في الملاحق المقابلة.

### 3-2-3 تعريف العيوب

وفقاً للأحكام ذات الصلة في الملاحق المقابلة.

### 4-2-3 العيوب والإضافات

يجب أن تكون الخضار السريعة التجميد خالية بشكل أساسي من العيوب. ولا ينبغي أن تكون بعض العيوب الشائعة موجودة بكميات أكبر من الحدود المنصوص عليها في الملاحق المقابلة.

### 3-3 تصنيف المنتجات المعيبة

يمكن اعتبار أي عبوة غير مستوفية لشرط أو أكثر من شروط الجودة الواردة في القسم 3-2 وفي الملاحق المقابلة (ما عدا تلك المستندة إلى معدل العينة)، بمثابة "منتج معيب".

### 4-3 قبول شحنة المنتج

تُعتبر شحنة مقبولة حين لا يتجاوز عدد "المنتجات المعيبة"، كما هو محدد في القسم 3-3 وفي الملاحق المقابلة، رقم القبول (c) من خطة أخذ العينات بمستوى الجودة المقبول 6.5.

وبالنسبة إلى عوامل جرى تقييمها حسب معدل عينة، تُعتبر شحنة مقبولة إذا استوفى المعدل مستوى تحمّل محدد، ولا تكون أي عينة فردية خالية من أي مستوى تحمل على نحو مفرط.

### 4- المواد المضافة إلى الأغذية

تكون فئات المواد المضافة إلى الأغذية الواردة في الملاحق المقابلة وحدها مبررة تكنولوجياً ويجوز أن تُستخدم في منتجات تشملها هذه المواصفة. وضمن كل فئة من المواد المضافة، يجوز فقط استخدام المواد المضافة الواردة في الملاحق المقابلة، أو المشار إليها في هذه الملاحق، ولوظائف محددة إنما ضمن حدود.

## 5- المواد المساعدة على التجهيز

ينبغي أن تمثل المواد المساعدة على التجهيز المستخدمة في المنتجات التي تغطيها هذه المواصفة للخطوط التوجيهية الخاصة بالمواد التي تُستخدم كمعينات للتصنيع (الوثيقة CAC/GL 75-2010).

## 6- الملوثات

1-6 يجب أن تمثل المنتجات المشمولة في هذه المواصفة للمستويات القصوى المحددة في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CODEX STAN 193-1995).

2-6 يجب أن تمثل المنتجات المشمولة في هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات التي حددتها هيئة الدستور الغذائي.

## 7- النظافة الصحية

1-7 يوصى بأن يتم إعداد المنتجات المشمولة في أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969)، ومدونة الممارسات الخاصة بتجهيز ومناولة الأغذية السريعة التجميد (CAC/RCP 8-1976)، ومدونة ممارسات النظافة الصحية في ما يتعلق بالفاكهة والخضار الطازجة (CAC/RCP 53-2003) وغيرها من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة على غرار مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات.

2-7 وينبغي أن يمثل المنتج لأي معايير ميكروبيولوجية محددة وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CAC/GL 21-1997).

## 8- الأوزان والمقاييس

### 1-8 الوزن الصافي

يُشار إلى وزن المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة وفقاً للمواصفة العامة لتوسيم الأغذية سابقة التغليف (CODEX STAN 1-1985).

وحيث تكون الخضار المجمدة ملمعة، تماشياً مع ملحق محدد، يجب استثناء مادة التلميع من بيان الوزن الصافي للغذاء.<sup>2</sup>

#### 1-1-8 تصنيف "المنتجات المعيبة"

تُعتبر الحاوية التي لا تستوفي الوزن الصافي المذكور على بطاقة التوسيم بمثابة "منتج معيب".

#### 2-1-8 قبول شحنة المنتج

تُعتبر أي شحنة مستوفية للشروط الواردة في القسم 1-7 عندما يكون عدد حالات "المنتجات المعيبة"، كما حددها القسم 1-7-1، لا يتجاوز رقم القبول (ج) من خطة أخذ العينات بمستوى الجودة المقبول 6.5.

#### 9- التوسيم

1-9 يجب توسيم المنتجات التي تنص عليها أحكام هذه المواصفة تماشياً مع المواصفة العامة لتوسيم الأغذية سابقة التغليف (CODEX STAN 1-1985). وبالإضافة إلى ذلك، تطبق الأحكام المحددة التالية:

#### 2-9 اسم المنتج

1-2-9 يكون اسم المنتج كما يرد في الملاحق المقابلة.

2-2-9 ينبغي أن تظهر مصطلحات "السريعة التجميد" على بطاقة التوسيم، إنما قد لا ينطبق مصطلح "التجميد"<sup>3</sup> في بلدان يُستخدم فيها هذا المصطلح عادة لوصف المنتج المجهّز وفقاً للقسم 2-2 من المواصفة. ويمكن إدراج نوع التجميد السريع على بطاقة التوسيم.

3-2-9 لدى إضافة أي مكوّن يضيفي نكهة مميزة على الأغذية، يُرفق اسم المنتج "بعلامة X" حسب مقتضى الحال.

#### 4-2-9 الأشكال

1-4-2-9- الأشكال- ينبغي أن تظهر على التوسيم مرفقةً باسم المنتج، أو على مقربة وثيقة منه (التقطيع/الوصف/العرض)، كما ترد في الملاحق المقابلة.

<sup>2</sup> التلميع: وضع طبقة حماية من الثلج المتشكل على سطح منتج مجمد من خلال رشّه أو تغطيته في مياه قابلة للشرب أو مياه قابلة للشرب تحتوي على مكونات ومواد مضافة موافق عليها، حسبما هو ملائم. في حال التلميع، فإن المياه المستخدمة للتلميع أو لتحضير محلول التلميع يجب أن تكون صالحة للشرب. أما المياه الصالحة للشرب فهي المياه العذبة الملائمة للاستهلاك البشري. وعلى معايير صلاحية الشرب ألا تقل عن المعايير الواردة في "المبادئ التوجيهية لنوعية مياه الشرب". الصادرة عن منظمة الصحة العالمية.

<sup>3</sup> يُستخدم مصطلح "التجميد" كبديل لتعبير "سريعة التجميد" في بعض البلدان الناطقة باللغة الإنكليزية.

9-2-4-2 الأشكال الأخرى - عند تصنيع المنتج وفقاً للحكم الخاص بأشكال أخرى (القسم 2-4-1)، يجب أن ترد على بطاقة التوسيم بالترافق مع اسم المنتج، أو على مقربة وثيقة منه، الكلمات أو الجمل الإضافية التي تجتنب المستهلك التضليل أو الإرباك.

9-2-5 حين يتم تحديد حجم الخضار، يُذكر حجمها، كما هو محدد في الملاحق المقابلة، بالترافق مع اسم المنتج أو على مقربة وثيقة منه.

### 9-3 توسيم العبوات غير المعدة للبيع بالتجزئة

توضع المعلومات عن العبوات غير المعدة للبيع بالتجزئة إما على العبوة أو في المستندات المصاحبة لها، باستثناء أنه يجب أن يظهر على العبوة اسم المنتج وعلامة الشحنة واسم وعنوان المصنّع والمعبّئ والموزّع و/أو المستورد إضافة إلى التعليمات الخاصة بالتخزين. إنما يمكن الاستعاضة عن اسم المنتج وعلامة الشحنة واسم وعنوان المصنّع أو المعبّئ والموزّع و/أو المستورد بعلامة بشرط أن يمكن التعرف على هذه العلامة بوضوح في المستندات المصاحبة.

### 10- التغليف

ينبغي أن تكون مواد التغليف المستخدمة لتغليف الخضار السريعة التجميد متفقة مع الأحكام ذات الصلة في مدونة الممارسات لتجهيز ومناولة الأغذية السريعة التجميد (CAC/RCP 8-1976).

### 11- أساليب التحليل وأخذ العينات

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

## الملحق الخاص بالجزر

إضافةً إلى الأحكام العامة التي تنطبق على الخضار السريعة التجميد،  
تنطبق الأحكام المحددة التالية:

### 1- الوصف

#### 1-1 تعريف المنتج

الجزر السريع التجميد هو منتج معد من جذور طازجة، ونظيفة، وسليمة من أنواع الجزر (الأصناف) التي تتفق مع خصائص النوع *Daucus carota* L. الذي يكون قد أزيلت أوراقه والأجزاء العليا الخضراء منه، والقشرة والجذور الثانوية وغُسل وقد يكون تم تبييضه أو لا.

### 2- العرض

#### 1-2-1 الأشكال

##### (أ) الكامل:

(1) مخروطي وأسطواني الشكل: إنه الجزر الذي يبقى مطابقاً للجزر الكامل بعد تجهيزه. لا يجب أن يتجاوز القطر الأوسع للمحيط الأكبر الذي يجري قياسه عند الزوايا اليمنى باتجاه المحور الطولي 50 ملم. كما أن الفرق في القطر بين الجزرة الأكبر والأصغر لا يجب أن يتجاوز نسبة 4 إلى 1.

(2) الدائري: إنه الجزر الناضج بصورة تامة والمستدير الشكل الذي لا يتجاوز قطره الأوسع بأي اتجاه كان 45 ملم.  
(ب) الإصبع: الجزر الأسطواني الشكل، بما في ذلك الأجزاء التي يتم الحصول عليها من خلال تقطيعه العرضي، على ألا يكون طوله دون 30 ملم (ما عدا الأجزاء الناتجة في نهايته).

(ج) مقطع إلى نصفين: الجزر المقطّع بشكل طولي إلى نصفين متساويين تقريباً.

(د) مقطع إلى أربع: الجزر المقطّع بشكل طولي إلى أربعة أجزاء متساوية تقريباً.

(هـ) مقطع بالطول: الجزر المقطّع بالطول تقريباً، بشكل سلس أو مضلّع إلى أربع وحدات أو أكثر متساوية الحجم تقريباً. يبلغ طولها 20 ملم على الأقل وعرضها 5 ملم على الأقل عند العرض الأوسع.

(و) مقطع إلى شرائح رفيعة: يُقطع الجزر بالطول، بشكل سلس أو مضلّع، إلى شرائح شريطية. لا يجب أن يتجاوز المقطع 9.5 ملم (يُقاس عند الجانب الأطول من المقطع).

(ز) مقطع إلى حلقات أو دوائر: يُقطع الجزر، بشكل سلس أو مضلّع عند الزوايا اليمنى باتجاه المحور الطولي إلى حلقات، تبلغ سماكتها الدنيا 2 ملم وسماكتها القصوى 10 ملم وذات قطر أقصى يبلغ 50 ملم.

(ح) قطع صغيرة: يُقطع الجزر إلى أجزاء ذات سماكة أكبر من 10 ملم إنما أقل من 30 ملم، أو جزر كامل يُقطع إلى نصفين ثم إلى أجزاء بالعرض أو إلى قطع قد لا يكون شكلها وحجمها منتظماً وتكون أكبر من الحلقات أو مقطّعة إلى أجزاء صغيرة.

(ط) مقطع إلى مكعبات: يُقطع الجزر إلى مكعبات لا تتجاوز أطرافها 12.5 ملم.

(ي) مقطع إلى مكعبات مزدوجة: يُقطع الجزر إلى وحدات متسقة الشكل تكون مربعة ويبلغ حجمها الأطول ضعفي الحجم الأقصر تقريباً - على ألا يكون الحجم الأقصر أكثر من 12.5 ملم.



## 3-2-1 تحديد الحجم

- (أ) يجوز أن يُعرض الجزر السريع التجميد كاملاً أو على شكل أصابع محدد أو غير محدد الحجم.
- (ب) في حال عُرض الجزر محدد الحجم، يجب أن تتفق الأشكال الواردة في القسم 2-2-1 (أ) مع أحد النظم الثلاثة لتحديد اسماء الأحجام.
- (ج) يُقاس القطر عند نقطة المقطع العرضي الأوسع في الوحدة وفقاً للجدول التالي. إنما حين تُستخدم أحجام وتسميات أحجام أخرى، ينبغي أن يُشار إليها على العبوة المعدة للبيع.

## الجدول 1- تحديد الحجم

تحديد الحجم	القطر
مواصفة الجزر الأسطواني الشكل	
(أ) صغير	6 - 23 ملم
(ب) متوسط	23 - 27 ملم
(ج) كبير	أكبر من 27 ملم
مواصفة الجزر المخروطي الشكل	
(أ) صغير	10 - 30 ملم
(ب) متوسط	30 - 36 ملم
(ج) كبير	أكبر من 36 ملم
مواصفة الجزر الكروي الشكل	
(أ) صغير جداً	أقل من 18 ملم
(ب) صغير	18 - 22 ملم
(ج) متوسط	22 - 27 ملم
(د) كبير	27 - 35 ملم
(هـ) كبير جداً	أكبر من 35 ملم

## 2- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

## 1-2 التركيبة

## 1-1-2 المكونات الأساسية

الجزر كما هو مبين في القسم 1.

## 2-1-2 المكونات الاختيارية

- (أ) ملح الطعام (كلوريد الصوديوم) كما هو مبين في المواصفة الخاصة بملح الطعام (CODEX STAN 150-1985)؛
- (ب) السكريات كما هي مبينة في المواصفة الخاصة بالسكريات (CODEX STAN 212-1999)؛

(ج) الأعشاب العطرية والتوابل كما هي مبيّنة في مواصفات الدستور الغذائي الخاصة بالتوابل وأعشاب الطهي؛ مرق أو عصير خضار وأعشاب عطرية؛ التزيّن المؤلف من نوع واحد من الخضار أو أكثر (مثل الخس، والبصل؛ وقطع من الفلفل الأخضر أو الأحمر، أو مزيج من الاثنين) حتى ما أقصاه 10 في المائة م/م من مجموع مكونات الخضار المصنّاة.

## 2-2 عوامل الجودة

### 1-2-2 المتطلبات العامة

يجب أن يكون الجزر السريع التجميد خالياً من أجزاء قاسية غير مرغوبة؛ وفي ما يخصّ العيوب البصريّة المسوح بها، يجب:

- (أ) ألا يكون سيء المظهر (هذا يخصّ الجزر الكامل وبشكل إصبع فقط)؛
- (ب) أن يكون خالياً نسبياً من الشوائب؛
- (ج) أن يكون خالياً نسبياً من الضرر الميكانيكي (هذا يخصّ الجزر الكامل وبشكل إصبع فقط)؛
- (د) أن يكون خالياً نسبياً من الأجزاء الخضراء العليا؛
- (هـ) أن يكون خالياً نسبياً من مواد نباتية غريبة<sup>1</sup>؛
- (و) أن يكون خالياً نسبياً من مواقع غير مقشّرة.

### 2-2-2 الميزات التحليلية

الشوائب المعدنيّة التي يجري قياسها على أساس المنتج بأكمله على ألا تكون أكثر من 0.1 في المائة م/م.

### 3-2-2 تعريف العيوب البصرية

العيوب	التعريف
(أ) مواد نباتية غريبة	مواد نباتية غير ضارة لا تتشكل من جذور الجزر الناضجة.
(ب) سيئة المظهر	وحدات يظهر فيها تفرّع أو التواء أو أشكال أخرى من الخلل التي تنقص كثيراً من مظهر المنتج (الشكلان: الكامل والإصبع). والوحدات (غير القطع الصغيرة) لا تكون بالشكل المحدد.
(ج) شوائب كبيرة	يكون على الوحدات بقعة من اللون الأسود أو البني الغامق ويقع أخرى زال لوّنها إلى حدّ بعيد بسبب المرض، أو أضرار الحشرات، أو طبقة علوية غير ملائمة أو عوامل فيزيولوجية تغطي مساحة معينة أو مساحة إجمالية أكبر من دائرة يبلغ قطرها 6 ملم، وهذا ما ينقص بطريقة رئيسية من مظهر المنتج.
(د) الشوائب	- يكون على الوحدات بقعة من اللون الأسود أو البني الغامق أو يقع أخرى زال لوّنها إلى حدّ بعيد بسبب المرض، أو أضرار الحشرات، أو طبقة علوية غير ملائمة أو عوامل فيزيولوجية تغطي مساحة معينة أو مساحة إجمالية أكبر من دائرة يبلغ قطرها 3 ملم إنما بقطر أقل من 6 ملم. - أنواع أخرى من تغيير في اللون تنقص بصورة ملحوظة من مظهر المنتج، إنما ليس إلى حدّ بعيد.
(هـ) غير مقشّر	وحدات تظهر عليها مساحات غير مقشّرة يبلغ قطرها أكثر من 6 ملم.
(و) متضرّر	وحدات مسحوقة أو مكسورة.

<sup>1</sup> باستثناء المواد الواردة في القسم 2-1-2.

العيوب	التعريف
(ز) متشقّق	تشقّقات يبلغ عرضها أكثر من 3 ملم أو شقوق أخرى تنقص مادياً من مظهر المنتج (الأشكال: "الكامل"، "الإصبع" و"المقطّع إلى مكعبات")
(ح) الاخضرار	- وحدات يظهر عليها لون أخضر يمتد من كتف الجزء الأعلى أو الحلقة الخضراء فيه (الكامل والإصبع). - وحدات يظهر عليها لون أخضر (أشكال أخرى).
(ط) قطع صغيرة	- وحدات يبلغ طولها 25 ملم كحدّ أقصى في الشكل "الكامل"، والمخروطي والأسطواني، و"الإصبع"، و"المقطّع إلى نصفين"، و"المقطّع إلى أرباع"، و"المقطّع إلى شرائح". - وحدات أقل من ثلث حجم المنتج العادي في الأشكال الأخرى.
(ي) خشبيّ	قلب الجزر ليس طرياً إنما ذو ملمس قاسٍ وخشبيّ؛ ويمكن فصله بسهولة عن اللب الخارجي.

#### 4-2-2 وحدة العينة الدنيا

يجب أن تكون وحدة العينة الدنيا للشكل والحجم وغيرها من العيوب البصرية على النحو التالي:

(أ) المواد النباتية الغريبة والأجزاء الصغيرة	1 000 غ
(ب) الكامل والإصبع والمقطّع إلى أرباع	25 وحدة
(ج) المقطّع إلى مكعبات، والمقطّع إلى مكعبات مزدوجة، والمقطّع إلى شرائح رفيعة، والمقطّع بشكل حلقات، والمقطّع بالطول، والمقطّع إلى قطع صغيرة	400 غ

#### 5-2-2 العيوب والإضافات

تنطبق نسبة 10 في المائة من التفاوت في حجم الوحدات غير المتطابقة على الشكل الكامل في ما تنطبق نسبة 20 في المائة على كل الأشكال الأخرى. وفي حال كان المنتج المعروض مصنفاً حسب الحجم، فيجب أن يحتوي على 80 في المائة على الأقل من كتلة الجزر في الحجم المعلن.

وحين يُعرض المنتج بوصفه "حرّ التدفق"، يُسمح بنسبة تفاوت تبلغ 10 في المائة (م/م) في القطع المتلاصقة مع بعضها إلى درجة أنه لا يمكن فصلها بسهولة عن بعضها حين تكون مجمدة.

وبالنسبة إلى مستوى التفاوت المستند إلى وحدة العينة الدنيا المشار إليها في القسم 4-2-2، سوف تُصنّف العيوب البصرية وفقاً للجداول الملائمة في هذا القسم.

### الجدول 1- الشكل الكامل، والإصبع، والمقطع إلى نصفين والمقطع إلى أرباع

النسبة المئوية حسب الوزن	النسبة المئوية حسب الرقم	العيوب
—	3	(أ) سيء المظهر
—	4	(ب) عيوب كبيرة ومساحات غير مقشرة
—	10	(ج) تشوهات
—	4	(د) متضرر ومتشقق
15	—	(هـ) قطع صغيرة
—	12	(و) اخضرار
—	—	(ز) مواد نباتية غريبة: على ألا تتجاوز قطعتين أو غرام واحد/ 1 000 غرام
	1	(ح) خشبي

إجمالي الحدود القصوى المسموح بها: 22 في المائة حسب العدد.

### الجدول 2- المقطع بشكل حلقات، والمقطع بالطول، والمقطع إلى مكعبات، والمقطع إلى مكعبات مزدوجة، والمقطع إلى شرائح رفيعة

العيوب		النسبة المئوية حسب الوزن
مقطع إلى مكعبات، ومكعبات مزدوجة، وشرائح رفيعة وقطع صغيرة	مقطع إلى حلقات، ومقطع بالطول	
—	6	(أ) سيء المظهر
5	4	(ب) عيوب كبيرة ومساحات غير مقشرة
12	10	(ج) تشوهات
10	4	(د) متضرر ومتشقق
20	15	(هـ) قطع صغيرة
—	12	(و) اخضرار
—	—	(ز) مواد نباتية غريبة: على ألا تتجاوز قطعتين / 1 000 غرام
1	1	(ح) خشبي

إجمالي الحدود القصوى المسموح بها: 20 في المائة حسب الوزن للمقطع إلى مكعبات ومكعبات مزدوجة، وشرائح رفيعة وقطع صغيرة، و25 في المائة حسب الوزن بالنسبة إلى الجزر المقطع إلى حلقات والمقطع بالطول.

### 3-2 تصنيف "المنتجات المعيبة"

أي وحدة عينة دنيا لا تمثل لمتطلبات الجودة، كما هو مبين في القسمين 2-2-2 و 2-2-5 تُعتبر "معيبة".

## 4-2 قبول شحنة المنتج

تُعتبر شحنة مقبولة حين لا يتجاوز عدد "المنتجات المعيبة" كما هو مبين في القسم 2-3 رقم القبول (ج) في خطة أخذ العينات الملائمة ذات مستوى جودة مقبول 6.5.

ولدى تطبيق إجراء القبول، تتم معالجة كل "منتج معيب"، كما هو مبين في القسم 2-3، على نحو فردي وفقاً لخصائصه.

## 3- المواد المضافة إلى الأغذية

لا يُسمح بأي منها.

## 4- التوسيم

### 1-4 اسم المنتج

1-1-4 يشمل اسم المنتج تسمية "الجزر".

2-1-4 في ما يخص الشكل، يمكن الإشارة إلى "الكامل" و"الإصبع" بكل بساطة باسم "الجزر" في البلدان التي تكون فيها هذه الممارسة عادية.

3-1-4 في ما يخص الإعلان عن الحجم، يجوز تسمية الجزر الذي يستجيب إلى متطلبات الحجم "الصغير" "بالجزر الصغير" في البلدان التي تكون فيها هذه الممارسة مسموحة.

4-1-4 حين تُستخدم أحجام أخرى أو تحديدات حجم أخرى غير مشمولة في هذه المواصفة، ينبغي الإشارة إليها على العبوات المخصصة للبيع.

## ملحق خاص بعرنوس الذرة

إضافةً إلى المواصفات العامة التي تُطبق على الخضار السريعة التجميد،  
تنطبق المواصفات المحددة التالية:

### 1- وصف المنتج

#### 1-1 تعريف المنتج

عرنوس الذرة السريع التجميد هو منتج معدّ من عرائس أو من أجزاء من عرائس طازجة وسليمة ونظيفة وناضجة على نحو ملائم تتطابق مع خصائص صنف الذرة الحلوة *Zea mays L. convar saccharata* Koern، وتكون مشدّبة (ما عدا في الشكل "الكامل")، ومفصولة عن القشور والشوشة، ويجري فرزها وغسلها وتبييضها على نحو كافٍ لضمان ثبات اللون والنكهة خلال دورات التسويق العادية.

ويمكن أن تكون عرائس الذرة من الأنواع التالية:

- (أ) **الأصناف الحلوة جداً** - تعني حبيبات (أو حبوب) الذرة التي توفر كمية أكبر من السكر الطبيعي، و/أو ذات قوام متغضّن (ربما أصفر، أو أبيض أو مزيج من الاثنين) خاص لكل صنف. وقد تكون هذه الأصناف أغمق لوناً على نحو طفيف، وقد تكون قشرة بعض الأصناف أقسى بقليل (قشرة الحبيبات) ممّا هي عليه في الذرة الحلوة التقليدية.
- (ب) **الأصناف الحلوة** - تعني حبيبات الذرة الحلوة التي تتحوّل السكريات إلى نشا من خلال المرور عبر مراحل متميزة من النضوج-مراحل الحليب، والقشدة ثم العجين.

### 2-1 العرض

#### 1-2-1 الشكل

- (أ) **الكامل** - عرنوس الذرة الكامل والسليم يمكن أن يكون جزء صغيراً من الساق معلقاً به.
- (ب) **العرنوس الكامل المشدّب** - المنتج الذي يتم الحصول عليه من عرنوس بكامله بعد تشذيبه من الطرفين.
- (ج) **العرنوس المقطّع** - أجزاء من العرنوس الكامل المشدّب المقطّع بالعرض إلى قطع.

### 2- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

#### 1-2 التركيبة

##### 1-1-2 المكونات الأساسية

الذرة كما يرد وصفها في القسم 1.

## 2-1-2 المكونات الاختيارية

- (أ) السكريات كما هي مبيّنة في المواصفة الخاصة بالسكريات (CXS 212-1999)؛
- (ب) ملح الطعام (كلوريد الصوديوم) كما هو مبيّن في المواصفة الخاصة بملح الطعام (CXS 150-1985)؛
- (ج) البهارات، والتوابل، والزبدة، وزيت الطعام، والصلصات المسّامة، والمنكهات كما هي مبيّنة في مواصفات الدستور الغذائي ذات الصلة؛
- (د) خضار ملائمة أخرى.

## 2-2 عوامل الجودة

### 1-2-2 المتطلبات العامة

في ما يخص العيوب البصرية الخاضعة لمستوى تفاوت في القبول، يجب أن يكون عرنوس الذرة السريع التجميد:

- (أ) أبيض اللون نسبياً، أو قشدي إلى أصفر اللون (ذهبي) أو من اللون الأصفر الغامق ما عدا بالنسبة إلى الأصناف المختلطة اللون؛
- (ب) طرياً نسبياً ونامياً على نحو كافٍ؛
- (ج) موحد الحجم نسبياً؛
- (د) خالياً نسبياً من التشوهات أو الأضرار الميكانيكية؛
- (هـ) خالياً نسبياً من وحدات مشدّبة على نحو سيء (ما عدا بالنسبة إلى العرنوس الكامل)؛
- (و) خالياً نسبياً من المواد النباتية الغريبة.

### 2-2-2 تعريف العيوب البصرية

- (أ) **اللون الأبيض المتماثل، أو اللون القشدي الأصفر (الذهبي) إلى اللون الأصفر الغامق** - يعني أن تكون جميع الحبوب في العرنوس الواحد من اللون ذاته وأن تكون الوحدات المختلفة في وحدة معاينة واحدة من اللون ذاته.
- (1) **الاختلاف الطفيف** - يوجد بعض الاختلاف في اللون، إنما يؤثر بشكل بسيط على مظهر المنتج.
- (2) **الاختلاف البارز** - يكون الاختلاف في اللون بين الحبوب و/أو العرائس المختلفة ملحوظاً ويؤثر على مظهر المنتج.
- لا ينطبق اللون الموحد على الأصناف المختلطة الألوان.
- (ب) **التمائل في الحجم** - يعني أن طول العرنوس الأطول في وحدة العينة لا يتجاوز طول العرنوس الأصغر بأكثر من 50 ملم في العرنوس الكامل والمشدّب أو بأكثر من 20 ملم في العرنوس المقطّع، وأن القطر الأوسع للوحدة الأكبر لا يتجاوز القطر الأوسع للوحدة الأصغر بأكثر من 15 ملم.
- (1) **طفيف** - خارج أحد الحدّين (الطول أو القطر) بما أقصاه 5 ملم = عيب واحد؛
- (2) **كبير** - خارج الحدّين بما أقصاه 5 ملم = عيبان اثنان؛
- (3) **كبير** - خارج أحد الحدّين أو الحدّين معاً بأكثر من 5 ملم = 4 عيوب.

(ج) **نام بشكل جيد** - يعني أن تكون الحبوب موجودة حسب نمط متوازٍ في خطوط أو صفوف متمايزة لا تتأثر إلى حد بعيد بحبوب متقلصة أو منكشمة. وقد تتواجد في هذا العرنوس بعض الأجزاء المتقلصة أو غير النامية بصورة كافية.

- (1) **طفيف** - يكون المظهر متأثراً بنمط غير منتظم للحبوب - عيب واحد؛
- (2) **كبير** - أكثر من 10 في المائة إنما أقل من 15 في المائة حسب عدد الحبوب الناقصة أو المتقلصة - عيبان اثنان؛
- (3) **حاد** - 15 في المائة أو أكثر حسب عدد الحبوب الناقصة أو المتقلصة = 4 عيوب.

(د) **"بالشكل الكامل"** - يُنظر إلى طول الجزء المتقلص أو غير التام بشكل كافٍ من العرنوس على النحو التالي:

- (1) **طفيف** - أكثر من 20 ملم وحتى 25 ملم = عيب واحد؛
- (2) **كبير** - أكثر من 25 ملم وحتى 30 ملم = عيبان اثنان؛
- (3) **حاد** - أكثر من 30 ملم = 4 عيوب.

(هـ) **مواقع مشوهة أو متضررة ميكانيكياً**

(1) **المواقع المشوهة** - وحدة متأثرة بفعل إصابة باتولوجية أو إصابة حشرة مع ما يرافقها من تغيير في اللون، ما يؤثر على الحبوب.

(2) **المواقع المتضررة ميكانيكياً** - وحدة متأثرة بقطع الحبوب أو بسحقها. ولا تُعتبر الحبوب عند أطراف الوحدات المتضررة بفعل القطع متضررة بإصابة ميكانيكية.

- **طفيف** - أكثر من 5 في المائة إنما أقل من 10 في المائة من عدد الحبوب متأثر بشكل طفيف، إنما ليس أكثر من 0.5 في المائة من عدد جميع الحبوب مصاب بتشوهات أو أضرار كبيرة = عيب واحد؛
- **رئيسي** - 10 في المائة أو أكثر إنما أقل من 15 في المائة من عدد الحبوب متأثر على نحو طفيف، لكن ليس أكثر من 1 في المائة من عدد جميع الحبوب مصاب بشكل حاد بتشوهات أو أضرار = عيبان اثنان؛
- **حاد** - أكثر من 15 في المائة من عدد الحبوب متأثر بشكل طفيف، أو أكثر من 1 في المائة من عدد الحبوب متأثر إلى حد بعيد = 4 عيوب.

(و) **المشذبة بشكل سيء** تعني أن: (1) جزءاً صغيراً من الساق في العرائس الكاملة أو الأكواز المقطعة يبقى معلقاً بطرفها، وتعني أيضاً (2) أن الطرف الأعلى من العرنوس الكامل أو الكوز المقطع مقطوع على مستوى عالٍ جداً بما يترك الحبوب غير النامية على العرنوس. وفي العرنوس "الكامل"، يكون الجزء الأعلى غير مشذّب كما يبقى جزء من الساق بطول أقصاه 15 ملم معلقاً، ولا يُعتبر هذا عيباً.

- **طفيف** - يبقى في أحد أطراف الوحدة أقل من 6 ملم = عيب واحد؛
- **كبير** - يبقى في أحد أطراف الوحدة ما بين 6 و 12 ملم = عيبان اثنان؛
- **حاد** - يبقى في أحد أطراف الوحدة أكثر من 12 ملم = 4 عيوب.

(ز) **المواد النباتية الغريبة**

- (1) **القشرة** - تعني الغشاء الخارجي الذي يغطي المنتج وأحد الأجزاء المكونة لعرنوس الذرة والذي يُزال عند التجهيز.
- (2) **الشوشة** - تعني الخيوط الحشنة التي تشكل أحد الأجزاء المكونة لعرنوس الذرة. وتتواجد هذه الشوشة تحت القشرة ويتماس مباشرة مع حبوب الذرة (على الكوز). تُزال الشوشة عادة خلال التجهيز. وتُعتبر الشوشة الممتدة على كامل طول العرنوس والتي تبلغ ضعف طول العرنوس المعني عاديةً ولا تُشكل عيباً.
- **طفيف** - الشوشة الممتدة على إجمالي طول يبلغ مرتين إلى 6 مرات طول الوحدات = عيب واحد؛
- **طفيف** - لا تكون القشور بحج أكبر من سنتيمترين مربعين من إجمالي المساحة = عيب واحد.



- كبير - الشوشة الممتدة على إجمالي طول أكبر 6 مرات من طول الوحدات أو القشرة التي تكون أكبر من إجمالي المسطح بستيمترين مربعين = عيبان اثنان.

### 3-2-2 وحدة العينة الدنيا<sup>1</sup>

تكون وحدة العينة الدنيا للأشكال المعنية على النحو التالي:

- (أ) العرنوس الكامل أو الكامل المشدّب 4 عرائس  
(ب) الكوز المقطّع 8 قطع من العرنوس

### 4-2-2 العيوب والإضافات

بالاستناد إلى وحدة العينة الدنيا المحددة في القسم 4-2-2، تُسند نقاط إلى العيوب البصرية وفقاً للجدول 1 في هذا القسم. وتتم الإشارة إلى العدد الأقصى من العيوب المسموح بها في تصنيف إجمالي النقاط المسموح بها في الفئات ذات الصلة: طفيف، كبير وحاد أو المجموع المركّب لهذه الفئات.

الجدول 1- المستويات المسموح بها للعيوب في كل الأشكال

فئات العيوب				وحدة القياس	العيب
المجموع	حاد	كبير	طفيف		
-	-	2	1	عرنوس واحد	(أ) الاختلاف في لون الحبوب في أصناف اللون الواحد (1) طفيف (2) بارز
-	-	2	1	وحدة العينة الدنيا	(ب) الاختلاف في اللون (العرائس) (1) طفيف (2) بارز
-	-	2 أو 4	1		(ج) الاختلاف في الحجم خارج نطاق معين (في وحدة العينة الدنيا)
-	4	2	1	كل عرنوس	(د) غير نامٍ بشكل كافٍ
-	4	2	1	كل عرنوس	(هـ) متشوّه أو متضرّر
-	4	2	1	كل عرنوس	(و) مشدّب بشكل سيء
-	-	2	1	وحدة العينة الدنيا	(ز) مواد نباتية غريبة
21	4	6	21		إجمالي النقاط المسموح بها

<sup>1</sup> "وحدة العينة الدنيا": لا يجب الخلط بين هذا المصطلح والوحدات الفردية من المنتج أي العرنوس الكامل، أو العرنوس الكامل المشدّب أو الكوز المقطّع.

## 6-2 تصنيف "المنتجات المعيبة"

أي وحدة عينة دنيا لا تتمثل لمتطلبات الجودة، كما هو مبين في الأقسام 1-2-1، و1-1-2، و2-1-2، و2-2-2 و4-2-2، تُعتبر "معيبة".

## 7-2 قبول شحنة المنتج

تُعتبر شحنة مقبولة حين لا يتجاوز عدد "المنتجات المعيبة" كما هو مبين في القسم 6-2 رقم القبول (ج) في خطة أخذ العينات الملائمة ذات مستوى جودة مقبول 6.5.

ولدى تطبيق إجراء القبول، تتم معالجة كل "منتج معيب"، كما هو مبين في الأقسام 1-1-2، و2-1-2، و1-2-2 و4-2-2، على نحو فردي وفقاً لخصائصه.

## 3- المواد المضافة إلى الأغذية

لا يُسمح بأي منها.

## 4- التوسيم

### 1-4 اسم المنتج

1-1-4 يشمل اسم المنتج "عرنوس الذرة":.

2-1-4 إضافةً إلى ذلك، وبالنسبة إلى "العرنوس الكامل" و"العرنوس الكامل المشدّب"، يجب أن تظهر على بطاقة التوسيم إشارة واضحة إلى عدد الوحدات المشمولة في العبوة بالترافق مع الاسم أو على مقربة وثيقة منه.

## ملحق خاص بالكرات

إضافةً إلى المواصفات العامة التي تُطبق على الخضار السريعة التجميد،  
تنطبق المواصفات المحددة التالية:

### 1- وصف المنتج

#### 1-1 تعريف المنتج

الكرات السريع التجميد هو منتج معدّ من نبات الكرات الطازج والنظيف والسليم ومن أجزاء منه صالحة للطعام تتماشى مع خصائص النوع *Allium porrum* L.، بعد تشذيبه وغسله وربما تبييضه لضمان ثبات اللون والنكهة بصورة ملائمة خلال دورات التسويق العادية.

### 2-1 العرض

#### 1-2-1 الأشكال

- (أ) الكرات الكامل - أي نبات الكرات بعد إزالة الجذور والأوراق غير الطرية منه.
- (ب) الكرات - أي أجزاء من الكرات الكامل يكون طولها متطابقاً مع المنتجات الأطول في العبوة على ألا يكون أقل من 70 ملم.
- (ج) الكرات المقطّع - أي أجزاء من الكرات الكامل مقطعة عامودياً بالنسبة إلى المحور الطولي، على أن يبلغ طولها 30 ملم كحد أدنى و 70 ملم كحد أقصى.
- (د) حلقات الكرات - أي أجزاء من الكرات الكامل مقطعة عامودياً بالنسبة إلى المحور الطولي إلى شرائح لا يكون رفعها أقل من 10 ملم وسماكتها أكثر من 30 ملم.
- (هـ) الكرات المفروم - أي كرات كامل مفروم إلى قطع صغيرة حيث تختفي تقريباً بنيتها الأصلية بشكل تام، وتتحوّل إلى "وحدة" يكون حجمها عامة أصغر من 15 ملم.

#### 3-2-1 اللون

يمكن عرض الكرات على أنه أبيض اللون حين لا توجد نسبة أعلى من 10 في المائة م/م من اللون الأخضر في الأوراق أو أجزاء من الأوراق.

#### 4-2-1 الحجم

- (أ) الكرات الكامل والكرات، قد يُعرض محدد الحجم أو غير محدد الحجم؛
- (ب) لا يجب أن يكون القطر الأدنى للكرات الكامل والكرات، الذي يجري قياسه عامودياً بالنسبة إلى المحور مباشرة فوق الانتفاخ

عند العنق، أقل من 10 ملم؛  
(ج) لدى تحديد الحجم، لا يجب أن يكون الفرق بين القطر الأوسع والقطر الأصغر للكرات في العبوة ذاتها، والذي يجري قياسه عامودياً بالنسبة إلى المحور مباشرة فوق الانتفاخ عند العنق، أكثر من 10 ملم.

## 2- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

### 1-2 التركيبة

#### 1-1-2 المكونات الأساسية

الكرات كما هو مبين في القسم 1-1.

#### 2-1-2 المكونات الاختيارية

(أ) ملح الطعام (كلوريد الصوديوم) كما هو مبين في المواصفة الخاصة بملح الطعام (CXS 150-1985)؛  
(ب) المطيبات من قبيل البهارات والأعشاب كما هي مبيّنة في مواصفات الدستور الغذائي الخاصة بالتوابل وأعشاب الطهي.

### 2-2 عوامل الجودة

#### 1-2-2 المتطلبات العامة

يجب أن تكون للكرات السريع التجميد الخصائص ذاتها في مختلف الأصناف وأن يكون خالياً من أي أجزاء قاسية غير مرغوبة؛ وفي ما يخص العيوب البصرية الخاضعة لمستوى تفاوت، يجب أن يكون الكرات:

- (أ) خالياً من الأوراق الصفراء و/أو المائلة إلى الاصفرار؛
- (ب) خالياً نسبياً من أي ضرر مثل البقع أو تغير اللون أو إصابة الحشرات؛
- (ج) خالياً نسبياً من مواد نباتية غريبة؛
- (د) مشدّداً بشكل جيد نسبياً؛
- (هـ) خالياً أساساً من أوراق رخوة أو منفصلة (في الكرات الكامل فقط)؛
- (و) خالياً أساساً من أجزاء قاسية بوصفها "رؤوس بذور".

#### 2-2-2 المميزات التحليلية

الشوائب المعدنية- لا يجب أن تتجاوز نسبة 0.1 في المائة م/م، يجري قياسها بالاستناد إلى المنتج بأكمله.

## 3-2-2 تعريف العيوب البصرية

(أ) تغيير في اللون	- أي تغيير في اللون من أي نوع كان في المنتج وحيث ينقص مادياً من مظهر المنتج.
(1) طفيف	- تغيير بسيط في اللون. كل موقع أو موقع مختلط يكون بحجم 4 سم <sup>2</sup> = عيب واحد؛ أو إذا كانت المساحة الأكبر أقل من 20 ملم.
(2) كبير	- تغيير قائم في اللون. كل موقع أو موقع مختلط يكون بحجم 4 سم <sup>2</sup> = عيب واحد؛ أو إذا كانت المساحة الأكبر أكثر من 20 ملم.
(ب) متضرر	- أي كل ورقة أو جزء من الورقة تظهر عليها تشوهات أو بقع أو إصابة حشرات.
(ج) المواد النباتية الغريبة	- أي كل سم <sup>2</sup> من المواد النباتية غير الضارة من غير مواد الكرات.
(د) الجذور	- أي كل قرص من الجذور المعلقة بالكرات أو المرخية.
(هـ) أجزاء من الجذور	- أي أجزاء الجذور المعلقة بالكرات أو المرخية.
(و) مشذب بشكل سيء	- يكون الجزء الأبيض أو الأخضر الفاتح أقل من ثلث كامل المنتج. - لعرض الكرات بوصفه "أبيض" (القسم 3-2-1) لا يجوز أن تتواجد الأوراق الخضراء بنسبة أكثر من 10 في المائة م/م. - أجزاء رأس البذرة.
(ز) الأوراق المرخية	- الورقة أو جزء منها يكون منفصلاً عن العمود (في العرنوس الكامل فقط).

## 4-2-2 وحدة العينة الدنيا

تكون وحدة العينة الدنيا للتمييز بين العيوب البصرية وتقييمها على النحو التالي:

الشكل	وحدة العينة الدنيا
(أ) الكرات الكاملة	20 قطعة
(ب) الكرات، الكرات المقطّعة	500 غ
(ج) حلقات الكرات	300 غ
(د) الكرات المفروم	300 غ

## 5-2-2 طريقة الفحص

بهدف فصل العيوب البصرية وتعدادها، توضع العينة المعيارية (أنظر حجم العينة الدنيا) في المياه في طبق عميق، وتُفصل العواميد أو أجزاء الورقة عن بعضها كل على حدة.

## 6-2-2 العيوب والإضافات

في حال كان المنتج مصنفاً حسب الحجم، يجب ألا يحتوي على أقل من 80 في المائة من عدد الكرات الكامل من الحجم المعلن.

بالنسبة إلى المستويات المسموح بها بالاستناد إلى وحدة العينة الدنيا المبينة في القسم 2-2-4، يجب أن تُسند نقاط إلى العيوب البصرية وفقاً للجدول ذات الصلة في هذا القسم. ويمثل العدد الأقصى من العيوب المسموح بها تصنيف إجمالي النقاط المسموح بها والمبين لكل من فئات العيوب الطفيفة والكبرى أو المجموع المختلط من هذه الفئات.

### الجدول 1- الكرات الكامل

العيوب	فئات العيوب		
	طفيف	كبير	المجموع
(أ) تغير اللون			
(1) طفيف	2		
(2) كبير		2	
(ب) متضرر		2	
(ج) المواد النباتية الغريبة	1		
(د) الجذور		2	
(هـ) أجزاء من الجذور	1		
(و) مشدب بشكل سيء		2	
(ز) أوراق مرخية	1		
إجمالي النقاط المسموح بها	8	6	10

(حجم العينة: 20 قطعة)

### الجدول 2- الكرات، والكرات المقطع، وحلقات الكرات والكرات المفروم

العيوب	فئات العيوب		
	طفيف	كبير	المجموع
(أ) تغير اللون			
(1) طفيف	2		
(2) كبير		2	
(ب) متضرر		2	
(ج) المواد النباتية الغريبة	1		
(د) الجذور		2	
(هـ) أجزاء من الجذور	1		
(و) مشدب بشكل سيء		2	

حجم العينة الدنيا: 500 غ (الكرات والكرات المقطع)

حجم العينة الدنيا: 300 غ (حلقات الكرات والكرات المفروم)

إجمالي النقاط المسموح بها			
طفيف	كبير	المجموع	
10	10	12	(أ) الكرات والكرات المقطع
5	6	6	(ب) حلقات الكرات والكرات المفروم

### 3-2 تصنيف "المنتجات المعيبة"

أي وحدة عيّنة دنيا لا تمثل متطلبات الجودة، كما هو مبين في الأقسام 1-2-2، و2-2-2، و6-2-2 تُعتبر "معيبة".

### 4-2 قبول شحنة المنتج

تُعتبر شحنة مقبولة حين لا يتجاوز عدد "المنتجات المعيبة" كما هو مبين في القسم 3-2 رقم القبول (ج) في خطة أخذ العينات الملائمة ذات مستوى جودة مقبول 6.5.

ولدى تطبيق إجراء القبول، تتم معالجة كل "منتج معيب"، كما هو مبين في القسم 3-2، على نحو فردي وفقاً لخصائصه.

### 3- المواد المضافة إلى الأغذية

لا يُسمح بأي منها.

### 4- التوسيم

#### 1-4 اسم المنتج

1-1-4 يشمل اسم المنتج تسمية "الكرات".

#### 2-1-4 تحديد الحجم

في حال استخدام مصطلح يحدّد حجم الكرات الكامل، يجب:

(أ) أن يكون مدعوماً ببيان للنطاق الغالب للقطر الأقصى للكرات بالمليمتر، أو أجزاء من الإنش في البلدان التي تطبق النظام الإنكليزي عامة؛

(ب) أن يكون مطابقاً للطريقة المعتمدة عرفاً للإعلان عن الحجم في البلد حيث يتم البيع بالتجزئة.

## ملحق خاص بالذرة كاملة الحبة

إضافةً إلى المواصفات العامة التي تُطبق على الخضار السريعة التجميد،  
تنطبق المواصفات المحددة التالية:

### 1- وصف المنتج

#### 1-1 تعريف المنتج

الذرة كاملة الحبة السريعة التجميد هي منتج معدّ من حبوب طازجة ونظيفة وكاملة وسليمة من نوع الذرة الحلوة *Zea mays L. convar saccharata* Koern من صنف اللون الأبيض أو الأصفر من خلال إزالة القشور والشوشة؛ وفرزها وتشذيبها وغسلها؛ ومن خلال تبييضها على نحو كافٍ أو بعد نزعها من الكوز لضمان ثبات اللون والنكهة خلال دورات التسويق العادية.

ويمكن أن تكون الذرة كاملة الحبة من الأنواع التالية:

- (أ) **الأصناف الحلوة جداً** - تعني حبيبات (أو حبوب) الذرة التي توفر كمية أكبر من السكر الطبيعي، و/أو ذات قوام متغضّن (ربما أصفر، أو أبيض أو مزيج من الاثنين) خاص بكل صنف. وقد تكون هذه الأصناف أغمق لوناً على نحو طفيف، وقد تكون قشرة بعض الأصناف أقسى بقليل (قشرة الحبيبات) ممّا هي عليه في الذرة الحلوة التقليدية.
- (ب) **الأصناف الحلوة** - تعني حبيبات الذرة الحلوة التي تتحوّل السكريات إلى نشا من خلال المرور عبر مراحل متميزة من النضوج - مراحل الحليب، والقشدة ثم العجين.

### 2- العرض

#### 1-2-1 اللون

- (أ) الأصفر؛
- (ب) الأبيض؛
- (ج) "غيره" - يعتمد اللون على خصائص النوع.

### 2- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

#### 1-2-1 التركيبة

##### 1-1-2 المكونات الأساسية

الذرة كما يرد وصفها في القسم 1.



## 2-1-2 المكونات الاختيارية

التزيين، مثل قطع من الفلفل الأخضر أو الأحمر، أو مزيج من الاثنين، وقد يكون حلوًا أو حارًا أو قد يكون مجففًا. ويمكن استخدام خضار أخرى للتزيين. لا يجوز أن يشكل التزيين أكثر من نسبة 5 في المائة م/م من الأغذية الجاهزة.

## 2-2 عوامل الجودة

### 1-2-2 المتطلبات العامة

يجب أن تكون الذرة كاملة الحبة السريعة التجميد:

- (أ) ذات ميزات متشابهة في النوع الواحد؛
- (ب) ذات لون موحد نسبياً على أن يكون قائماً بصورة طفيفة؛
- (ج) قبل وبعد الطهي، يجب أن تكون خالية من النكهات والروائح الكريهة، مع الأخذ في الاعتبار أي مكونات اختيارية مضافة؛
- (د) طرية نسبياً ونامية على نحو كاف؛
- (هـ) خالية نسبياً من الجلود المرخية؛

وفي ما يخص العيوب البصرية الخاضعة لمستويات التفاوت المسموح بها، يجب أن تكون:

- (و) خالية نسبياً من الحبوب المهترئة، أو المسحوقة أو المكسورة؛
- (ز) خالية نسبياً من الحبوب المتضررة أو المشوهة؛
- (ح) خالية نسبياً من قطع من الكوز، أو القشرة أو الشوشة؛
- (ط) خالية أساساً من مواد نباتية غريبة ضارة؛
- (ي) خالية نسبياً من الحبوب المسحوقة.

### 2-2-2 تعريفات العيوب البصرية

(أ) **الأضرار أو الشوائب** - تعني أي حبوب متأثرة بإصابة حشرات أو متضررة بفعل تغير اللون، أو إصابة بالتلويحية، أو إصابة ميكانيكية، أو أي وسيلة أخرى إلى حد أن مظهر المنتج أو جودة تناوله تتأثر. ويمكن تصنيف هذه الفئة من العيوب على أنها "طفيفة" أو "كبيرة" أو "حادّة" حسب مدى تأثير مظهر المنتج.

- (1) **طفيف** - يعني الضرر أو التشوه الذي يؤثر على الحبة على نحو طفيف فحسب.
- (2) **كبير** - يعني الضرر أو التشوه الذي يمكن ملاحظته ويؤثر مادياً على الحبوب.
- (3) **حاد** - يعني الضرر أو التشوه الذي يمكن ملاحظته بشدة وحيث يتم التخلص تقليدياً من المنتج في إطار إعداد الطهي العادي.

(ب) **الكوز** - يعني المادة الصلبة جداً إلى المادة الشبيهة بالسليولوز التي تكون الحبوب معلقة بها، والتي تُنزع منها الحبوب خلال التجهيز.

- (ج) **القشرة** - تعني الغشاء الخارجي وأحد الأجزاء المكوّنة لعرنوس الذرة والذي يُنزع خلال التجهيز.
- (د) **الشوشة** - تعني الخيوط الخشنة التي تشكل أحد الأجزاء المكوّنة لعرنوس الذرة. وتتواجد هذه الشوشة تحت القشرة وبتماس مباشر مع حبوب الذرة. تُزال شوشة الذرة عادة خلال التجهيز.
- (هـ) **المواد النباتية الغريبة غير الضارة** - تعني المواد النباتية من غير الكوز، أو القشرة، أو الشوشة غير الضارة. وقد تشمل هذه المواد، على سبيل المثال وليس الحصر، الحشيش والأعشاب الضارة والأوراق وأجزاء من الساق. ويمكن تصنيف هذه الفئة من العيوب أيضاً على أنها "طفيفة" أو "كبيرة" أو "حادة"، حسب درجة خطورة هذه المواد.
- (1) **طفيف** - يمكن ملاحظتها على نحو طفيف فحسب وتؤثر على المنتج إلى حد بسيط فقط.
- (2) **كبير** - يمكن ملاحظتها بسرعة وتؤثر على المنتج إلى حد مادي.
- (3) **حاد** - يمكن ملاحظتها جيداً وغير مرغوب بها، ويتم التخلص منها تقليدياً في إطار إعداد الطهي العادي.
- (و) **الحبوب الناقصة** - تعني حبوب الذرة التي تم سحبها أو إزالتها من عرنوس الذرة حيث تبقى أجزاء من الكوز أو الأنسجة الصلبة. ويمكن تصنيف هذه الفئة من العيوب على أنها "طفيفة" أو "كبيرة" حسب كمية الحبوب الملتصقة بالكوز.
- (1) **طفيف** - تبقى كمية قليلة من مواد الكوز أو الأنسجة الصلبة حول قاعدة الحبوب.
- (2) **كبير** - كمية معتدلة إلى ملحوظة من المواد الملتصقة بالكوز. (في حال تواجد كمية مفرطة من المواد الملتصقة بالكوز، ينطبق مستوى التفاوت المسموح به الوارد في الجدول 1).

### 3-2-2 وحدة العينة الدنيا

يجب أن تكون وحدة العينة الدنيا 250 غرام.

### 4-2-2 العيوب والإضافات

بالنسبة إلى مستويات التفاوت المسموح بها بالاستناد إلى وحدة العينة الدنيا المبيّنة في القسم 3-2-2، تُسجّل العيوب البصرية وفقاً للجدول 1 في هذا القسم. ويتم الإشارة للنسبة المئوية القصوى للعيوب المسموح بها في تصنيف إجمالي النسب المئوية المسموح بها بالنسبة إلى الفئات "طفيف" و"كبير" و"حاد" و"الحبوب الناقصة" أو المجموع المختلط للفئات المذكورة.

- (أ) قطع من الكوز - مستوى التفاوت الأقصى المسموح به 0.6 سم<sup>3</sup>
- (ب) القشرة - مستوى التفاوت الأقصى المسموح به 4.4 سم<sup>2</sup>
- (ج) الشوشة - مستوى التفاوت الأقصى المسموح به 160 سم
- (د) الحبوب المهترئة، أو المسحوقة أو المكسورة (60 قطعة)

الجدول 1

العيوب	النسبة المئوية م / م
الضرر أو التشوه (طفيف)	5
الضرر أو التشوه (كبير)	3
الضرر أو التشوه (حاد)	1
مواد نباتية غريبة ضارة	0.2
الحبوب الناقصة	
- طفيف	7
- كبير	2
إجمالي النسبة المئوية المسموح بها	9

### 3-2 تعريف "المنتجات المعيبة"

أي وحدة عيّنة دنيا لا تمثل متطلبات الجودة، كما هي مبينة في الأقسام 1-2-2، و1-2-2، و4-2-2 تُعتبر "معيبة".

### 4-2 قبول شحنة المنتج

تُعتبر شحنة مقبولة حين لا يتجاوز عدد "المنتجات المعيبة" كما هو مبين في القسم 3-2 رقم القبول (ج) في خطة أخذ العينات الملائمة ذات مستوى جودة مقبول 6.5.

ولدى تطبيق إجراء القبول، تتم معالجة كل "منتج معيب"، كما هو مبين في القسم 3-2، على نحو فردي وفقاً لخصائصه.

### 3- المواد المضافة إلى الأغذية

لا يُسمح بأي منها.

### 4- التوسيم

#### 1-4 اسم المنتج

1-1-4 يشمل اسم المنتج تسمية "الذرة".

2-1-4 إضافةً إلى ذلك، يجب أن تظهر على بطاقة التوسيم بالترافق مع كلمة "ذرة" أو على مقربة وثيقة منها:

- (أ) كلمات "الحبوب الكاملة" ما عدا أنه يجوز استخدام وصف "الحبة الكاملة"، أو "المقطّعة" أو "الحلوة" أو "الحبوب" في حال كان ذلك معتمداً في البلاد حيث يتم بيع المنتج بالتجزئة.
- (ب) اللون مثلاً؛ يمكن استخدام مصطلح "الأصفر" أو "الأبيض" ما عدا أنه يجوز استخدام كلمة "الذهبي" محل "الأصفر" في حال كان ذلك معتمداً في البلاد حيث يتم بيع المنتج بالتجزئة.

## ملحق خاص بالبروكولي

إضافةً إلى المواصفات العامة التي تُطبق على الخضار السريعة التجميد،  
تنطبق المواصفات المحددة التالية:

### 1- وصف المنتج

#### 1-1 تعريف المنتج

البروكولي السريع التجميد هو منتج معدّ من السويقات أو البراعم الطازجة، والنظيفة والسليمة من نبات البروكولي بما يتطابق مع ميزات نوع *Brassica oleracea* L. var. *italica* Plenck (براعم البروكولي) التي تمّ فرزها، وتشذيبها، وغسلها وتبييضها على نحو كافٍ لضمان ثبات اللون والنكهة خلال دورات التسويق العادية.

#### 2-1 العرض

##### 1-2-1 الأشكال

- (أ) **الجدوع** - أي الرأس والجزء الملتصق به من الساق، مع أو من دون الأوراق الصغيرة الطرية، يتراوح طولها بين 7 و16 سم. ويمكن تقطيع الجدوع بالطول. ولا يجب أن يتعدّى أكثر من 20 في المائة من كل وحدة عينة الطول المحدد.
- (ب) **الزهيرات** - أي الرأس والجزء الملتصق به من الساق، مع أو من دون الأوراق الصغيرة الطرية، يتراوح طولها بين 15 و80 ملم وتكون ملتصقة بالساق على نحو كافٍ للحفاظ على رأس متراص. يمكن تقطيع الزهيرات بالطول. ولا يجب أن يتعدّى أكثر من 20 في المائة من كل وحدة عينة الطول المحدد.
- (ج) **الجدوع المقطعة** - الجدوع، التي تكون قُطعت إلى أجزاء وقد لا تكون منتظمة من حيث الشكل. يتراوح طول القطع بين 1.5 إلى 5 سم عند الجانب الأطول. وقد تكون مواد الأوراق موجودة إنما لا يجب أن تتجاوز نسبة 35 في المائة م/م على أن تكون مواد الرأس دون نسبة 15 في المائة م/م.
- (د) **مقطع إلى أجزاء صغيرة** - يُقطع البروكولي إلى أجزاء رفيعة يبلغ طولها الأقصى 1.5 سم. قد تكون مواد الأوراق موجودة إنما لا يجب أن تتجاوز نسبة 35 في المائة م/م على أن تكون مواد الرأس دون نسبة 15 في المائة م/م.

#### 2-2-1 تحديد الحجم

يجوز أن تُعرض زهيرات البروكولي السريعة التجميد محددة أو غير محددة الحجم.

لدى تحديد الحجم، ينبغي الإشارة على العبوة إلى تسمية الحجم ومعيّار الحجم بالمليمتر. ولا تحتوي العبوة في وزنها على أقل من 80 في المائة من الحجم المعلن.

#### الجدول 1- تحديد الحجم

نطاق حجم قطر رأس الزهيرات (ملم)	تحديد الحجم
40-12 ملم	(أ) الزهيرات الصغيرة
أكبر من 40-80 ملم	(ب) الزهيرات

## 2- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

### 1-2 التركيبة

#### 1-1-2 المكونات الأساسية

البروكولي كما هو مبين في القسم 1-1.

#### 2-1-2 المكونات الاختيارية

- (أ) السكريات كما هي مبيّنة في الموصفة الخاصة بالسكريات (CXS 212-1999)؛
- (ب) ملح الطعام (كلوريد الصوديوم) كما هو مبين في الموصفة الخاصة بملح الطعام (CXS 150-1985)؛
- (ج) الدهون والزيوت الصالحة للأكل كما هي مبيّنة في الموصفة الخاصة بالزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999) وفي الموصفة الخاصة بالدهون الحيوانية المسماة (CXS 211-1999)؛
- (د) الأعشاب العطرية والتوابل<sup>1</sup>؛
- (هـ) الصلصات المسماة.

## 2-2 عوامل الجودة

### 1-2-2 المتطلبات العامة

يجب أن يكون البروكولي السريع التجميد من اللون الأخضر الغامق نسبياً إلى الأخضر الفاتح حسب الأصناف. وتكون النورات صلبة، ومتراصة ذات بذور رفيعة/متقاربة مع براعم زهرية مغلقة بالكامل.

في ما يخص العيوب البصرية أو العيوب الأخرى الخاضعة لمستوى تفاوت في القبول، يجب أن يكون البروكولي السريع التجميد خالياً نسبياً من:

- (أ) كمية مفرطة من مواد الأوراق، وبخاصة الأوراق الكبيرة الخشنة؛
- (ب) أجزاء منفصلة وأوراق رخوة (فقط بالنسبة إلى الجذوع والزهورات)؛
- (ج) المواد النباتية الغريبة؛
- (د) زهورات صفراء أو بنيّة اللون؛
- (هـ) أضرار ناجمة عن إصابة ميكانيكية، أو مرضية أو حشرات؛
- (و) وحدات مشدّبة على نحو سيء (الجذوع والزهورات)؛
- (ز) وحدات مزهرة أو نامية على نحو سيء؛

<sup>1</sup> تماشياً مع الموصفات ذات الصلة الخاصة بالتوابل والأعشاب العطرية، لدى توفرها.

(ح) وحدات ليفية أو خشبية.

## 2-2-2 تعريف العيوب البصرية

- (أ) **المواد النباتية الغريبة** - تعني الورقة، أو الساق أو مادة نباتية أخرى غير ضارة لا تأتي من نبتة البروكولي.
- (ب) **الأوراق المنفصلة** (في الجذوع والزهيرات) - تعني أوراق البروكولي والأجزاء منها غير المعلقة بوحدة معينة.
- (ج) **الأجزاء** (في الجذوع والزهيرات) - تعني القطع التي يبلغ طولها دون 20 ملم بالنسبة إلى الجذوع ووزنها دون 5 غرامات بالنسبة إلى الزهيرات.
- (د) **المواقع المشوهة** - وحدة أو منتج تظهر عليه صبغة أو بقعة، ويكون متضرراً بفعل تغيير اللون أو إصابة حشرة.
- (1) **طفيفة** - تؤثر بشكل خفيف على الشكل أو جودة الأكل.
- (2) **كبيرة** - تؤثر مادياً على الشكل أو جودة الأكل.
- (3) **حادة** - تؤثر بشكل جدي على الشكل وجودة الأكل إلى درجة أنه قد يتم التخلص منها في إطار إعداد الطهي العادي.
- (هـ) **الأضرار الميكانيكية** (للجذوع والزهيرات) - تعني وحدة تُظهر الشكل العام للجذع أو الزهيرة، إنما يكون أكثر من 50 في المائة من البراعم قد انفصل عنها، أو تضررت ميكانيكياً بطريقة أخرى بما تؤثر مادياً على مظهر المنتج.
- (و) **المشذبة بشكل سيء** (للجذوع والزهيرات) - تعني الوحدات التي يتأثر مظهرها على نحو حاد بفعل الأوراق الخشنة المعلقة أو بفعل أجزاء من هذه الأوراق، أو إزالة الأوراق الممزقة، أو الأغصان الصغيرة الجانبية أو التشذيب السيء للساق.
- (ز) **الناضجة بشكل مفرط أو النامية بشكل سيء** - تعني أن البراعم الفردية هي في مرحلة الإزهار، وفي ما يخص الجذوع والزهيرات تظهر عناقيد البراعم التي تضم الرأس بما يؤثر على نحو حاد على مظهر الوحدة، أو تكون عناقيد البراعم في مرحلة متقدمة من النضوج بحيث أن البراعم الفردية والسيقان التي تحملها تتدلى من عناقيد رخوة.
- (ح) **ليفية** - تعني الألياف القاسية التي تنمو عادةً قرب الجزء الخارجي من ساق البروكولي؛ وتكون هذه الوحدات قاسية إنما تبقى صالحة للأكل.
- (ط) **خشبية** - تعني الألياف القاسية التي تنمو عادةً قرب الجزء الخارجي من ساق البروكولي؛ وتكون هذه الوحدات قاسية جداً وغير مرغوب بها إلى حد كبير.

## 3-2-2 وحدة العينّة الدنيا

تكون وحدة العينّة الدنيا للعرض (الأشكال) 300 غرام.

## 4-2-2 العيوب والإضافات

إضافةً إلى ذلك، تنطبق وحدة العينّة الدنيا التالية على العيوب البصرية:

## الجدول 2- حجم العينة

الشكل	وحدة العينة الدنيا للعيوب البصرية
(أ) الجذوع، الزهيرات	300 غ للأجزاء المنفصلة، الأوراق الرخوة والمواد النباتية الغريبة وبالنسبة إلى العيوب أخرى، 25 وحدة
(ب) الجذوع المقطعة وأشكال أخرى	300 غ
(ج) المقطعة إلى أجزاء صغيرة	100 غ

## الجدول 3- تصنيف العيوب حسب عددها في الجذوع والزهيرات

العيوب البصرية	وحدة القياس	فئات العيوب			المجموع
		طفيفة	كبيرة	حادة	
(أ) المواد النباتية الغريبة	كل قطعة		2		
(ب) الأوراق المنفصلة	كل 5 غ	1			
(ج) القطع					
(1) الجذوع	كل 20 ملم	1			
(2) الزهيرات	كل 5 غ	1			
(د) التشوهات	كل وحدة				
(1) طفيفة		1			
(2) كبيرة			2		
(3) حادة				4	
(هـ) الأضرار الميكانيكية	كل وحدة		1		
(و) مشذبة بشكل سيء	كل وحدة	1			
(ز) ناضجة بشكل مفرط/نامية بشكل سيء	كل وحدة				
(ح) ليفية	كل وحدة		2		
(ط) خشبية	كل وحدة		2		
إجمالي النقاط المسموح بها		25	12	4	25

بالنسبة إلى المستويات المسموح بها بالاستناد إلى وحدة العينة الدنيا المبينة في القسم 2-2-3، يجب أن تُسند نقاط إلى العيوب البصرية وفقاً للجدول ذي الصلة في هذا القسم. ويمثل العدد الأقصى من العيوب المسموح بها تصنيف "إجمالي النقاط المسموح بها" والمبين لكل من فئات العيوب "الطفيفة" و"الكبرى" و"الحادة" أو "المجموع المختلط" من هذه الفئات الآتية الذكر.

## الجدول 4- المنتج المقطّع إلى أجزاء صغيرة

فئات العيوب				وحدة القياس	العيوب البصرية
المجموع	حادّة	كبيرة	طفيفة		
		2		كل قطعة	(أ) المواد النباتية الغريبة
				كل قطعة	(ب) المشوّهة
			1		(1) طفيفة
		2			(2) كبيرة
	4				(3) حادة
		2		كل 10 غ للقطعة	(ج) الناضجة بشكل مفرط/النامية بشكل سيء
		2		كل غرامين للأجزاء المقطعة	
		2		كل غرامين	(د) ليفية
	4			كل غرامين	(هـ) خشبية
25	4	12	25	إجمالي النقاط المسموح بها	

## تصنيف "المنتجات المعيبة"

3-2

أي وحدة عيّنة دنيا لا تمثل متطلبات الجودة، كما هو مبين في الأقسام 1-2-1، و1-2-2 و2-2-4 تُعتبر "معيبة".

## قبول شحنة المنتج

4-2

تُعتبر شحنة مقبولة حين لا يتجاوز عدد "المنتجات المعيبة" كما هو مبين في القسم 2-2 رقم القبول (ج) في خطة أخذ العينات الملائمة ذات مستوى جودة مقبول 6.5.

ولدى تطبيق إجراء القبول، تتم معالجة كل "منتج معيب"، كما هو مبين في القسمين 1-2-2 و2-2-4، على نحو فردي وفقاً لخصائصه.

## المواد المضافة إلى الأغذية

-3

لا يُسمح بأي منها.

## التوسيم

-4

## اسم المنتج

1-4

يشمل اسم المنتج تسمية "البروكولي" والحجم أو تسمية الحجم حين يتم تحديد حجم البروكولي.



### ملحق خاص بكرب بروكسيل

إضافةً إلى المواصفات العامة التي تُطبق على الخضار السريعة التجميد،  
تنطبق المواصفات المحددة التالية:

#### 1- وصف المنتج

##### 1-1 تعريف المنتج

كرب بروكسيل السريع التجميد هو منتج معدّ من براعم فرعية طازجة ونظيفة وسليمة وكاملة في النبات تتطابق مع خصائص صنف *Brassica oleracea L. var. gammier Gemmifera (DC) Schulz* ويجري تشذيب هذه البراعم وفرزها وغسلها وتبييضها على نحو كافٍ لضمان ثبات اللون والنكهة خلال دورات التسويق العادية.

#### 2-1 العرض

##### 1-2-1 تحديد الحجم

- (أ) يجوز أن يُعرض كرب بروكسيل السريع التجميد محدد أو غير محدد الحجم.
- (ب) في حال عُرض كرب بروكسيل محدد أو غير الحجم، لا يجب أن تبلغ كمية البراعم المجمدة التي تمرّ عبر منخل ذي فتحات مربعة بحجم 12 ملم أكثر من نسبة 5 في المائة.
- (ج) في حال عرض كرب بروكسيل السريع التجميد محدد الحجم، يجب أن يتفق مع تحديد اسم الحجم على أن يُذكر معيار الحجم بالمليمتر على العبوة لدى قياسه في حالة التجميد. ويشكل النظام التالي لتسميات الأحجام والأقطار دليلاً. كذلك، يجوز استخدام تسميات أخرى تتضمن مزيجاً من الأحجام.

#### الجدول 1 - تحديد الحجم

قطر البراعم بالمليمتر باستخدام منخل ذي فتحات مربعة أو مقياس فكي	تحديد الحجم
22-12 ملم	(أ) صغير جداً - -
أكبر من 22-26 ملم	(ب) صغير
أكبر من 26-36 ملم	(ج) متوسط
أكبر من 36 ملم	(د) كبير

#### 2- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

##### 1-2 التركيبة

## 1-1-2 المكونات الأساسية

كرنب بروكسيل كما يرد وصفه في القسم 1.

## 2-1-2 المكونات الاختيارية

- (أ) السكريات كما هي مبيّنة في المواصفة الخاصة بالسكريات (CXS 212-1999)؛  
 (ب) ملح الطعام (كلوريد الصوديوم) كما هو مبيّن في المواصفة الخاصة بملح الطعام (CXS 150-1985)؛  
 (ج) الدهون والزيوت الصالحة للأكل كما هي مبيّنة في المواصفة الخاصة بالزيوت النباتية المسّامة (CXS 210-1999) وفي المواصفة الخاصة بالدهون الحيوانية المسّامة (CXS 211-1999)؛  
 (د) الأعشاب العطرية والتوابل<sup>1</sup>؛  
 (هـ) الصلصات المسّامة.

## 2-2 عوامل الجودة

## 1-2-2 المتطلبات العامة

في ما يخص العيوب البصرية أو عيوب أخرى خاضعة لمستوى تفاوت في القبول، يجب أن يكون كرنب بروكسيل السريع التجميد خالياً نسبياً من:

- (أ) المواد النباتية الغريبة؛  
 (ب) براعم رخوة؛  
 (ج) وحدات مشدّبة على نحو سيء أو متضررة ميكانيكياً؛  
 (د) أضرار بفعل حشرات أو مرض؛  
 (هـ) أوراق رخوة؛

## 2-2-2 تعريف العيوب البصرية

- (أ) **المواد النباتية الغريبة** - تعني المواد الغريبة عن نبات كرنب بروكسيل بما في ذلك الساق والورقة، إنما باستثناء أوراق البراعم وأجزاء منها؛ أو مادة نباتية أخرى غير ضارة من نباتات أخرى؛  
 (ب) **اللون الأصفر** - يعني أن يكون أكثر من 50 في المائة من السطح الخارجي للبراعم أصفر اللون بفعل خسارة الأوراق الخارجية نتيجة التشذيب المفرط أو الضرر الميكانيكي.  
 (ج) **الهيكل الرخو** - يعني أن البراعم غير متراسة، وأن أوراقها رخوة أو مفتوحة. وهو كرنب تتخذ أوراقه شكل زهيرة.

<sup>1</sup> تماشياً مع المواصفات ذات الصلة الخاصة بالتوابل والأعشاب العطرية، لدى توفرها.

- (د) الأوراق المنقوية (بفعل الحشرات) - يعني كربناً يوجد فيه ثقب أو أكثر على سطحه بقطر أكبر من 6 ملم، ويظهر ندباً على طرف الثقب (الثقوب).
- (هـ) النعّـن - يعني أن الكرب يُظهر تحللاً داخلياً أو خارجياً.
- (و) التشوهات الكبيرة - تعني أن الكرب يُظهر صبغات، أو بقعاً، أو تغييراً في اللون أو شائبةً أخرى تغطي مساحة إجمالية أكبر من دائرة يبلغ قطرها 15 ملم، بحيث ينقص إلى حد كبير من مظهره/نوعية أكله، وبحيث قد يتم التخلص منه في إطار إعداد الطهي العادي.
- (ز) التشوهات - تعني أن الكرب يُظهر صبغات، أو بقعاً، أو تغييراً في اللون أو شائبةً أخرى تغطي مساحة إجمالية أكبر من دائرة يبلغ قطرها 6 ملم، بحيث ينقص مادياً إنما ليس إلى حد كبير من مظهره. ويجوز التغافل عن نباتات الكرب التي تحمل شوائب طفيفة.
- (ح) وحدة مشدبة بشكل سيء أو متضررة ميكانيكياً - تعني وحدة يكون طرف الساق فيها ممزقاً جداً بحيث يترك كعباً يمتد على أكثر من 10 ملم فوق نقطة التصاق الأوراق الخارجية الأدنى؛
- (1) أن تكون أربع أوراق خارجية أو أكثر قد تضررت بحيث أن السويقات وحدها تبقى معلقة بالساق؛
- (2) يمتد الساق على طول 10 ملم دون نقطة التصاق الأوراق الخارجية الأدنى؛
- (3) يكون المظهر متضرراً إلى حد أن البراعم تكون ممزقة، ويمكن فصلها بسهولة إلى جزأين، أو تكون قد تمت إزالة 25 في المائة من حجمها.
- (ط) الأوراق السائبة: ورقة أو أجزاء من الورقة منفصلة عن البرعم.

### 3-2-2 حجم العينة الدنيا

#### 1-3-2-2 العرض (الأشكال وتحديد الحجم)

يكون حجم العينة الدنيا كيلوغراماً واحداً.

#### 2-3-2-2 العيوب البصرية

يكون حجم العينة الدنيا كيلوغراماً واحداً لتقييم المواد النباتية الغريبة والأوراق السائبة، و 100 برعم لتقييم العيوب البصرية الأخرى.

### 4-2-2 العيوب والإضافات

#### 1-4-2-2 الأشكال - "التدفق الحر"

حين يُعرض المنتج بوصفه "حرّ التدفق"، يُسمح بنسبة تفاوت تبلغ 10 في المائة (م/م) في القطع المتلاصقة مع بعضها إلى درجة أنه لا يمكن فصلها بسهولة عن بعضها حين تكون مجمدة.

#### 2-4-2-2 تحديد الحجم

في حال كان المنتج مصنفاً حسب الحجم، يجب أن يكون 80 في المائة على الأقل من عدد البراعم بحجم 12 ملم أو أكثر من الحجم المعلن، وعلى أن يكون الحد الأقصى من النسب المئوية التالية بحسب أعداد الأحجام الأخرى:

## الجدول 2 - تحديد الحجم

تحديد الحجم	صغير جداً	صغير	متوسط	كبير
(أ) 12-22 ملم كحد أقصى	-	20	20	5
(ب) 22-26 ملم كحد أقصى	20	-	20	-
(ج) 26-36 ملم كحد أقصى	5	20	-	20
(د) أكثر من 36 ملم كحد أقصى	0		20	-
مجموع النسبة المئوية كحد أقصى	20	20	20	20

## 3-4-2-2 العيوب البصرية

بالنسبة إلى المستويات المسموح بها بالاستناد إلى وحدة العينة الدنيا المبينة في القسم 2-3-2، يجب أن تُسند نقاط إلى العيوب البصرية وفقاً للجدول ذي الصلة في هذا القسم. ويمثل العدد الأقصى من العيوب المسموح بها تصنيف "إجمالي النقاط المسموح بها" والمبين لكل من الفئات العيوب 1، و2، و3 أو "المجموع المختلط" من هذه الفئات.

## الجدول 3- المستويات المسموح بها للعيوب

المجموع	فئات العيوب			وحدة القياس	العيوب
	3	2	1		
			2	كل قطعة	(أ) المواد النباتية الغريبة
		2		كل برعم	(ب) الهيكل الرخو
		1		كل برعم	(ج) الأوراق المثقوبة
	4			كل برعم	(د) التعفن
	2			كل برعم	(هـ) التشوهات الكبيرة
		2		كل برعم	(و) التشوهات
		1		كل برعم	(ز) مشدبة بشكل سيء أو متضررة ميكانيكياً
			1	كل 1 في المائة م/م	(ح) الأوراق الرخوة
55	10	45	10		إجمالي النقاط المسموح بها

النسبة المئوية القصوى حسب عدد (ب) البراعم الصفراء: 25

## 3-2 تصنيف "المنتجات المعيبة"

أي وحدة عينة دنيا لا تتمثل لمتطلبات الجودة، كما هو مبين في القسمين 1-2-2، و2-2-4 تُعتبر "معيبة".

## 4-2 قبول شحنة المنتج

تُعتبر شحنة مقبولة حين لا يتجاوز عدد "المنتجات المعيبة" كما هو مبين في القسم 2-3 رقم القبول (ج) في خطة أخذ العينات الملائمة ذات مستوى جودة مقبول 6.5.

ولدى تطبيق إجراء القبول، تتم معالجة كل "منتج معيب"، كما هو مبين في القسمين 2-2 و 2-4-3، على نحو فردي وفقاً لخصائصه.

## 3- المواد المضافة إلى الأغذية

لا يُسمح بأي منها.

## 4- التوسيم

### 1-4 اسم المنتج

يشمل اسم المنتج تسمية "كربن بروكسيل".

### 2-4 تحديد الحجم

1-2-4 في حال استخدام مصطلح يحدّد حجم كربن بروكسيل، يجب:

- (أ) أن يكون مدعوماً بحجم المنخل بالمليمتر؛ و/أو
- (ب) أن يستخدم مصطلحات "صغير جداً"، أو "صغير"، أو "متوسط" أو "كبير" حسب المقتضى؛ و/أو
- (ج) أن يكون مدعوماً ببيان على بطاقة التوسيم لنطاق الحجم الغالب لكربن بروكسيل؛ و/أو
- (د) أن يكون مطابقاً للطريقة المعتمدة عرفاً للإعلان عن الحجم في البلد حيث يُباع المنتج.

## ملحق خاص بالقرنبيط

إضافةً إلى المواصفات العامة التي تُطبق على الخضار السريعة التجميد،  
تنطبق المواصفات المحددة التالية:

### 1- وصف المنتج

#### 1-1 تعريف المنتج

القرنبيط السريع التجميد هو منتج معدّ من رؤوس نبات القرنبيط الطازج، والنظيف والسليم بما يتطابق مع ميزات النوع *Brassica oleracea* L. var. *botrytis* L. ويمكن تشذيب هذه الرؤوس وفصلها إلى أجزاء، وغسلها وتبييضها على نحو كافٍ لضمان ثبات اللون والنكهة خلال دورات التسويق العادية.

#### 2-1 العرض

#### 1-2-1 الشكل

- (أ) الكامل - الرأس الكامل الذي يتم تشذيبه عند القاعدة. وقد تكون أوراق صغيرة طرية ومعدّلة موجودة أو معلقة بالوحدة.
- (أ) المقطّع - الرأس الكامل والسليم مقطّع عامودياً إلى جزئين أو أكثر توجد عليهما أوراق صغيرة، وطرية ومعدّلة.
- (ج) الزهيرات<sup>1</sup> - أجزاء من الرأس يكون بعضها معلقاً بقياس يبلغ 12 ملم على الأقل عند أعلى الجزء الأكبر. ويُسمح بمستوى تفاوت أقصى بنسبة 20 في المائة م/م للوحدات التي يبلغ الحجم الأكبر فيها للزهيرة أكثر من 5 ملم وأقل من 12 ملم. وقد تكون أوراق صغيرة طرية ومعدّلة موجودة أو معلقة بالوحدة.

#### 2-2-1 تحديد الحجم

1-2-2-1 يجوز أن يُعرض القرنبيط السريع التجميد محدد أو غير محدد الحجم. وفي حال عُرض محدد الحجم، فإنه يتحدد بحسب الحد الأقصى لقطر القسم الأوسط للثمرة.

#### 2-2-2-1 وفي حال عُرض محدد الحجم، يجب أن يتفق مع المواصفات التالية:

- (أ) الزهيرات الكبيرة - أجزاء من الرأس يبلغ قياسها 30 ملم على الأقل عند الحد الأعلى من الحجم الأكبر، ويكون فيها جزء من الساق الثانوية معلقاً. وقد تكون أوراق صغيرة طرية ومعدّلة موجودة أو معلقة بالوحدة.
- (ب) الزهيرات الصغيرة - أجزاء من الرأس يبلغ قياسها 12 ملم على الأقل عند الحد الأعلى من الحجم الأكبر، ويكون فيها جزء من الساق الثانوية معلقاً. وقد تكون أوراق صغيرة طرية ومعدّلة موجودة أو معلقة بالوحدة.

<sup>1</sup> يُستخدم مصطلح "العناقيد" كبديل لمصطلح "الزهيرات" في بعض البلدان الناطقة باللغة الإنكليزية.

## 2- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

### 1-2 التركيبة

#### 1-1-2 المكونات الأساسية

القرنبيط كما هو مبين في القسم 1.

#### 2-1-2 المكونات الاختيارية

- (أ) السكريات كما هي مبيّنة في المواصفة الخاصة بالسكريات (CXS 212-1999)؛
- (ب) ملح الطعام (كلوريد الصوديوم) كما هو مبين في المواصفة الخاصة بملح الطعام (CXS 150-1985)؛
- (ج) الدهون والزيوت الصالحة للأكل كما هي مبيّنة في المواصفة الخاصة بالزيوت النباتية المسّامة (CXS 210-1999) وفي المواصفة الخاصة بالدهون الحيوانية المسّامة (CXS 211-1999)؛
- (د) الأعشاب العطرية والتوابل<sup>2</sup>؛
- (هـ) الصلصات المسّامة.

## 2-2 عوامل الجودة

### 1-2-2 المتطلبات العامة

يجب أن يكون القرنبيط السريع التجميد أبيض اللون نسبياً إلى قشدي غامق عند الأطراف العليا من الوحدات التي قد تكون قائمة بصورة طفيفة مع مسحة من اللون الأخضر، أو الأصفر أو الزهري. ويجب أن تكون النورات جامدة ومتراصة من البذور الرفيعة/المغلقة.

وقد يكون الساق أو أجزاء من الأغصان من اللون الأخضر الفاتح أو لها مسحة من الأزرق؛ وفي ما يخص العيوب البصرية أو العيوب الأخرى الخاضعة لمستوى تفاوت، يجب أن يكون القرنبيط:

- (أ) خالياً من مواقع تغير اللون موجودة بصورة أساسية على السطح؛
- (ب) خالياً من مواقع متضررة أو مشوهة؛
- (ج) خالياً من السيقان اللينة؛
- (د) خالياً من الوحدات المشدّبة بشكل سيء؛
- (هـ) خالياً من الفتات؛
- (و) متراصاً ونامياً نسبياً؛

<sup>2</sup> تماشياً مع المواصفات ذات الصلة الخاصة بالتوابل والأعشاب العطرية، لدى توفرها.

- (ز) خالياً من الأوراق الخضراء الخشنة؛  
(ح) خالياً من سيقان سائبة (لأشكال الزهيرات).

## 2-2-2 تعريف العيوب البصرية

### الجدول 1 - تعريف العيوب البصرية

(أ) تغيير اللون	(1) فاتح- يعني أن تغيير اللون يختفي بشكل كامل تقريباً لدى الطهي.
	(2) غامق- يعني أن تغيير اللون لا يختفي بشكل كامل تقريباً لدى الطهي.
(ب) متشوه	(1) طفيف- يعني أن مظهر الوحدة يتأثر بشكل طفيف فقط
	(2) كبير- يعني أن مظهر الوحدة يتأثر مادياً
	(3) حاد- يعني أن مظهر الوحدة يتأثر بشكل ملحوظ إلى درجة أنه يتم التخلص من المنتج تقليدياً في إطار إعداد الطهي العادي.
(ج) متضرر ميكانيكياً	(1) كبير- يعني وحدة يكون فيها أكثر من 50 في المائة من الخثارة متضرراً ميكانيكياً أو غير موجود (للأجزاء المقطعة وأشكال الزهيرات)
	(2) كبير- يعني وحدة يكون فيها أكثر من 25 في المائة من الخثارة متضرراً ميكانيكياً أو غير موجود (للشكل الكامل)
(د) ليفي	(1) كبير- يعني وحدة تكون فيها ألياف قاسية ملحوظة وتؤثر مادياً على نوعية الأكل
	(2) حاد- يعني وحدة تكون فيها ألياف قاسية غير مرغوب بها بحيث أنه قد يتم التخلص منها تقليدياً.
(هـ) مشدّب بشكل سيء- يعني وحدة تظهر عليها تجوّفات عميقة أو تكون ممزقة.	
(و) الأوراق- تعني أوراق خضراء خشنة أو أجزاء منها، أكانت متصلة أو غير متصلة بالوحدة	
(ز) الفتات- تعني أجزاء من الزهرة تكون بحجم 5 ملم أو أقل عند الجزء الأكبر.	
(ح) غير متراس- يعني وحدة تكون فيها الزهيرات متفرقة، أو يكون مظهر رأس الزهرة مثل الأرز أو يكون رأس الزهرة ليناً جداً أو طرياً	
(ط) الساق السائب- كل جزء من الساق يتجاوز طوله 2.5 سم ويكون منفصلاً عن ثمرة القرنبيط	

## 3-2-2 وحدة العينّة الدنيا

تكون وحدة العينّة الدنيا للعرض<sup>3</sup> 500 غ فيها 50 زهرة على الأقل.

## 4-2-2 العيوب والإضافات

<sup>3</sup> للشكل الكامل، العدد الأدنى من الرؤوس التي يبلغ وزنها الإجمالي 500 غ على الأقل.



لدى عرض القرنيط محدد الحجم، يجوز قبول مستوى تفاوت بنسبة 20 في المائة من الوزن غير المطابق للحجم المشار إليه على العبوة.

بالنسبة إلى المستويات المسموح بها بالاستناد إلى وحدة العينة الدنيا المبينة في القسم 2-2-3، يجب أن تُسند نقاط إلى العيوب البصرية وفقاً للجدولين 2 و3. ويمثل العدد الأقصى من العيوب المسموح بها تصنيف "إجمالي النقاط المسموح بها" والمبين لكل من فئات العيوب "الطفيفة" و"الكبرى" و"الحادة" أو "المجموع المختلط" من هذه الفئات.

الجدول 2 - الشكل الكامل

فئات العيوب				وحدة القياس	العيوب	
المجموع	حادة	كبيرة	طفيفة			
			1	كل موقع أو مواقع مختلطة بحجم 8 سم <sup>2</sup>	(1) فاتح	(أ) تغيير اللون
		2		كل موقع أو مواقع مختلطة بحجم 4 سم <sup>2</sup>	(2) غامق	
			1	كل رأس	(1) طفيف	(ب) متشوه
		2			(2) كبير	
	4				(3) حاد	
		2		كل رأس	(1) كبير	(ج) متضرر ميكانيكياً
		2		كل رأس	(1) كبير	(د) ليفي
	4				(2) حاد	
		2		كل رأس		(هـ) أوراق مشدّبة بشكل سيء
		2		كل سم مربع		
		2		كل موقع أو مواقع مختلطة بحجم 12 سم <sup>2</sup>		(و) غير متراص
10	4	6	10	إجمالي النقاط المسموح بها		

الجدول 3- الملقطع، والزهيرات وأشكال أخرى

فئات العيوب				وحدة القياس	العيوب	
المجموع	حادة	كبيرة	طفيفة			
			1	كل موقع أو مواقع مختلطة بحجم 8 سم <sup>2</sup>	(1) فاتح	(أ) تغيير اللون
		2		كل موقع أو مواقع مختلطة بحجم 4 سم <sup>2</sup>	(2) غامق	
			1	كل وحدة	(1) طفيف	(ب) متشوه
		2			(2) كبير	
	4				(3) حاد	

فئات العيوب				وحدة القياس	العيوب	
المجموع	حادة	كبيرة	طفيفة			
		2		كل وحدة	(1) كبير	(ج) متضرر ميكانيكياً
		2		كل وحدة	(1) كبير	(د) ليفي
	4				(2) حاد	
			1	كل وحدة		(هـ) أوراق مشدّبة بشكل سيء
		2		كل 2 سم <sup>2</sup>		
		2		كل 3 في المائة م/م		(و) القطع
		2		كل موقع أو مواقع مختلطة بحجم 12 سم <sup>2</sup>		(ز) غير متراص
			1	كل قطعة		(ح) الساق السائب
25	4	16	25	إجمالي النقاط المسموح بها		

## 3-2 تصنيف "المنتجات المعيبة"

أي وحدة عينة دنيا لا تمثل لمتطلبات الجودة، كما هو مبين في القسمين 1-2-2 و 4-2-2، تُعتبر "معيبة".

## 4-2 قبول شحنة المنتج

تُعتبر شحنة مقبولة حين لا يتجاوز عدد "المنتجات المعيبة" كما هو مبين في القسم 2-2 رقم القبول (ج) في خطة أخذ العينات الملائمة ذات مستوى جودة مقبول 6.5.

## 3- المواد المضافة إلى الأغذية

لا يُسمح بأي منها.

## 4- التوسيم

### 1-4 اسم المنتج

1-1-4 يشمل اسم المنتج تسمية "القربيط".

2-1-4 في حال استخدام مصطلح يحدّد حجم الزهيرات:

(أ) يجب استخدام مصطلحات "الزهيرات الكبيرة"، "الزهيرات المتوسطة"، "الزهيرات الصغيرة" أو الزهيرات المقطوعة" حسب المقتضى؛ و/أو

(ب) يجب أن يُحدّد بشكل صحيح على بطاقة التوسيم نطاق الحجم الغالب الذي تتطابق معه الزهيرات؛ و/أو

(ج) يجب أن يكون مطابقاً للطريقة المعتمدة عرفاً للإعلان عن الحجم في البلد حيث يتم البيع بالتجزئة.

## ملحق خاص بشرائح البطاطس المقلية

إضافةً إلى الأحكام العامة التي تنطبق على الخضار السريعة التجميد،  
تنطبق الأحكام المحددة التالية:

### 1- وصف المنتج

#### 1-1 تعريف المنتج

شرائح البطاطس المقلية السريعة التجميد هي منتج معد من درنات نظيفة ونامية بشكل كافٍ وسليمة من البطاطس التي تتفق مع خصائص النوع *Solanum tuberosum* L, *Solanum Andigena* L، وجذريات من البطاطس الحلوة التي تتفق مع خصائص النوع *Ipomoea batatas*. ويتم فرزها، وغسلها، وقشرها أو عدم قشرها، وتقطيعها إلى أشكال مختلفة ومعالجتها حسب الضرورة للتوصل إلى اللون المرضي، وتكون مقليةً أو سابقة الطهو في زيوت أو دهون صالحة للأكل، أو مبيضة في المياه. وتكون عمليات المعالجة، والطهو المسبق والقلي كافية لضمان ثبات اللون والنكهة خلال دورات التسويق العادية. وبعد عملية القلي أو الطهو المسبق، يتم تبريد المنتج وتجميده بسرعة. وأما المنتجات التي لم يتم قليها أو طهوها مسبقاً فليست مشمولة بهذا الملحق.

#### 2-1 العرض

##### 1-2-1 الشكل

تُحدّد أشكال المنتج بموجب طبيعة السطح وطبيعة المقطع.

##### 1-1-2-1 طبيعة السطح

يجوز أن يُعرض المنتج بأحد الأشكال التالية، بما في ذلك:

- (أ) **القطع المستقيم** - شرائح من البطاطس المتوازية الجوانب والناعمة السطح؛
- (ب) **القطع المتعصّن** - شرائح من البطاطس المتوازية الجوانب ويكون السطح في جانبيين منها أو أكثر مموجاً.

##### 2-1-2-1 أحجام المقطع

لا يجب أن تكون الأحجام المقطعية لشرائح البطاطس المقلية التي قطعت على الجوانب الأربعة (الشكلان (أ) و(ب) أعلاه) أقل من 4 ملم حين يتم قياسها في حالتها المجمدة. وتكون شرائح البطاطس المقلية في كل عبوة ذات أحجام مقطعية متشابهة.

يمكن التعرّف إلى المنتج:

- (أ) بفعل الأحجام التقريبية للمقاطع أو بالعودة إلى نظام التسميات التالي:

## الجدول 1 - تحديد الحجم

الحجم بالمليمتر عند السطح الأكبر المقطع	تحديد الحجم
8-4	(أ) مقطع إلى شرائح رفيعة
أكبر من 8 - 12	(ب) متوسط
أكبر من 12 - 16	(ج) مقطع إلى قطع سميكة
أكبر من 16	(د) كبير جداً

## الاتساق

يمكن التعبير عن الاتساق بأنه مستوى قبول تفاوت بنسبة 10 في المائة في طول الوحدات من الأشكال غير المتطابقة، حين لا تتم الإشارة إلى طول محدد.

## 2- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

## 1-2 التركيبة

## 1-1-2 المكونات الأساسية

- (أ) البطاطس كما هي مبيّنة في القسم 1-1؛  
 (ب) الدهون والزيوت الصالحة للأكل كما هي مبيّنة في المواصفة الخاصة بالزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999) وفي المواصفة الخاصة بالدهون الحيوانية المسماة (CXS 211-1999)؛

## 2-1-2 المكونات الاختيارية

- (أ) السكريات كما هي مبيّنة في المواصفة الخاصة بالسكريات (CXS 212-1999)؛  
 (ب) ملح الطعام (كلوريد الصوديوم) كما هو مبيّن في المواصفة الخاصة بملح الطعام (CXS 150-1985)؛  
 (ج) الأعشاب العطرية والتوابل؛  
 (د) الخلطات.

## 2-2 عوامل الجودة

## 1-2-2 المتطلبات العامة

يجب أن تكون شرائح البطاطس المقلية السريعة التجميد:

- (أ) خالية من أي نكهات أو روائح غريبة؛  
 (ب) نظيفة، وسليمة وخالية عملياً من مادة غريبة؛  
 (ج) ذات لون موحد نسبياً.

وفي ما يخصّ العيوب البصرية المسموح بها، يجب:

- (أ) ألا تكون عيوباً خارجية مفرطة مثل التشوهات، والحفر وتغيير في اللون؛  
 (ب) أن تكون من دون آثار فرز مفرطة، مثل البرادة، والقطع الصغيرة والفضالة؛  
 (ج) خالية نسبياً من عيوب ناجمة عن القلي، مثل وجود أجزاء محروقة.

ولدى إعداد شرائح البطاطس المقلية السريعة التجميد وفقاً لتعليمات المصنّع، يجب:

- (أ) أن تكون ذات لون موحد نسبياً مرغوب به؛  
 (ب) أن تكون ذات قوام يتميز به المنتج، وألا تكون قاسية أو طرية أو رطبة بشكل مفرط.

## 2-2-2 المتطلبات التحليلية

1-2-2-2 الرطوبة- يجب أن يكون الحد الأقصى لمحتوى الرطوبة في المنتج الكامل بالشكل المقطع إلى شرائح رفيعة، والمتوسط والمقطع إلى شرائح سميكة بنسبة 76 في المائة م/م؛ وأما بالنسبة إلى الشرائح الكبيرة جداً والأشكال الأخرى فيكون بنسبة 78 في المائة م/م.

## 2-2-2-2 تعريف العيوب البصرية

العيوب الخارجية: هي التشوهات أو التغيير في اللون (إن في داخل المنتج أو على سطحه) بفعل تعرّض المنتج إلى الضوء، أو العوامل الممرضة أو عوامل الآفات، المعدات أو بقايا التقشير.	
(أ) العيب الطفيف- أي وحدة متضررة بفعل مرض، أو تغيير غامق أو كثيف في اللون، أو المعدات، أو قشور غامقة تغطي موقعاً أو دائرة بقطر أكثر من 3 ملم إما أقل من 7 ملم، وقشور من اللون البني الفاتح أو تغيير طفيف في اللون في أي موقع بقطر أكثر من 3 ملم.	
(ب) العيب الكبير- أي وحدة متضررة بفعل مرض، أو تغيير غامق أو كثيف في اللون، أو المعدات، أو قشور غامقة تغطي موقعاً أو دائرة بقطر أكثر من 7 ملم إما أقل من 12 ملم.	
(ج) العيب الحاد- أي وحدة متضررة بفعل مرض، أو تغيير غامق أو كثيف في اللون، أو المعدات، أو قشور غامقة تغطي دائرة بقطر 12 ملم أو أكثر.	
ملاحظة: يتم تجاهل العيوب البصرية "البسيطة" غير المشمولة، من حيث الموقع أو الكثافة، في التحديد الوارد للعيوب الطفيفة.	
فرز العيوب	
(أ) البرادة- وحدة رفيعة جداً (تكون عامة الجزء عند الطرف) تمرّ عبر فتحة يبلغ عرضها نسبة 50 في المائة من الحجم الأدنى للحجم الاسمي أو العادي.	
(ب) القطعة الصغيرة- أي وحدة يبلغ طولها دون 25 ملم	
(ج) الفضالة- مواد البطاطس ذات الشكل غير المنتظم لا تتطابق مع الشكل العام لشرائح البطاطس المقلية	
عيوب القلي	
القطع المحروقة- أي وحدة من اللون البني الغامق إلى الأسود، وقاسية بفعل القلي المفرط	

## 3-2-2 وحدة العينة الدنيا

تكون وحدة العينة الدنيا كيلوغراماً واحداً.

## 4-2-2 المستويات المسموح بها للعيوب البصرية

بالنسبة إلى المستويات المسموح بها بالاستناد إلى وحدة العينة الدنيا المشار إليها في القسم 2-2-4، سوف تُصنّف العيوب البصرية على أنها "طفيفة" أو "كبيرة" أو "حادة". وتعتمد المستويات المسموح بها للعيوب الخارجية على مقطع شرائح البطاطس المقلية.

وكي تكون وحدات العينات مقبولة، لا يجب أن تتضمن وحدات تتعدى الأعداد الواردة في الفئات ذات الصلة، بما في ذلك المجموع، في الجدول 2.

الجدول 2 - المستويات المسموح بها للعيوب الخارجية

عدد الوحدات المتضررة بمقطع الشرائح		فئة العيب
أكثر من 16 ملم	4-16 ملم	
3	7	(أ) حاد
9	21	(ب) حاد + كبير
27	60	المجموع (حاد + كبير + طفيف)

المستويات المسموح بها للعيوب (التي لا تعتمد على المقطع) (بحسب الشكل) هي:

الجدول 3 - تصنيف العيوب (الأشكال)

البرادة	12 في المائة م/م كحد أقصى
القطع الصغيرة والبرادة	6 في المائة م/م كحد أقصى
إجمالي عيوب الفرز	12 في المائة م/م كحد أقصى
عيوب القلي	0.5 في المائة م/م كحد أقصى

## 3-2 تصنيف "المنتجات المعيبة"

تُعتبر أي وحدة عينة دنيا "معيبة" بالنسبة إلى الميزات ذات الصلة حين:

- (أ) لا تمثل للمتطلبات الواردة في القسم 1-2؛
- (ب) لا تمثل لأي من المتطلبات العامة الواردة في القسم 2-2-1؛
- (ج) تتعدى المستويات المسموح بها للعيوب البصرية في فئة واحدة أو أكثر من فئات العيوب المبينة في القسم 2-2-5.

## 4-2 قبول شحنة المنتج بالنسبة إلى التركيبة وعوامل الجودة

تُعتبر شحنة مقبولة بالنسبة إلى التركيبة وعوامل الجودة حين لا يتجاوز عدد "المنتجات المعيبة" كما هو مبين في القسم 2-2 رقم القبول (ج) في خطة أخذ العينات الملائمة ذات مستوى جودة مقبول 6.5.

ولدى تطبيق إجراء القبول، يتم التعامل مع كل "منتج معيب"، كما هو مبين في القسم 2-3 (أ) إلى (ج)، على نحو فردي للميزات ذات الصلة.

## 3- المواد المضافة إلى الأغذية

المخلفات المستخدمة وفقاً للجدولين 1 و 2 في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) في فئة الأغذية 1-2-2-4-0 الخضار السريعة التجميد (بما في ذلك الفطريات، والجذريات والدرنيات، والبقول والخضار، والصبان)، والأعشاب البحرية، والجوزيات والبذور، مقبولة الاستخدام في الأغذية التي تتفق مع هذه المواصفة.

## 4- التوسيم

### 1-4 اسم المنتج

1-1-4 يكون اسم المنتج "شرائح البطاطس المقلية" أو اسماً معادلاً في البلد الذي من المزمع بيع المنتج فيه. وحيثما يُستخدم صنف البطاطس الحلوة، يصبح اسم المنتج "شرائح البطاطس الحلوة المقلية".

2-1-4 إضافة إلى ذلك، يجب أن تظهر على بطاقة التوسيم تسمية الشكل حسب المقتضى، مثلاً "مقطع مستقيم" أو "مقطع متعرج"، ويمكن الإشارة أيضاً إلى الأحجام التقريبية للمقطع أو التسمية الملائمة، أي "شرائح رفيعة"، "متوسطة"، "شرائح سمكية" أو "كبيرة جداً".

### 2-4 متطلبات إضافية

تحمل العبوات توجيهات واضحة بشأن حفظ المنتج من تاريخ شرائها من البائع بالتجزئة حتى وقت استخدامها، إضافة إلى توجيهات بشأن طهوها.

**ملحق خاص بالفاصوليا الخضراء والشمعية**  
 إضافةً إلى المواصفات العامة التي تُطبق على الخضار السريعة التجميد،  
 تنطبق المواصفات المحددة التالية:

**1- وصف المنتج**

**1-1 تعريف المنتج**

الفاصوليا الخضراء السريعة التجميد هي منتج معدّ من القرون الطازجة، والنظيفة، والسليمة والغضّة من النباتات التي تتفق مع خصائص النوع *Phaseolus vulgaris* L. or *Phaseolus coccineus* L. تتم إزالة الخيوط (إن وجدت)، والسيقان وأطراف السيقان، كما يجري غسل القرون وتبييضها على نحو كافٍ لضمان ثبات اللون والنكهة خلال دورات التسويق العادية.

**2-1 العرض**

**1-2-1 النوع**

نظراً إلى أن الفاصوليا الخضراء أو الشمعية هي من الأصناف المتميزة في ما يتعلق بالشكل، يمكن تحديدها على النحو التالي:

- (أ) **مستديرة** - القرون التي لا يتجاوز عرضها المرة ونصف المرة سماكة الحبة؛  
 (ب) **مسطحة** - القرون التي يتجاوز عرضها المرة ونصف المرة سماكة الحبة.

**2-2-1 الأشكال**

تُعرض الفاصوليا الخضراء والشمعية السريعة التجميد في الأشكال التالية:

- (أ) **كاملة**: قرون كاملة من أي طول.  
 (ب) **مقطّعة**: قرون مقطّعة في العرض يكون 70 في المائة من عدد الوحدات فيها أقل من 20 ملم في الطول على ألاّ يتجاوز طولها 65 ملم.  
 (ج) **قطع قصيرة**: قرون مقطّعة في العرض يكون 70 في المائة من عدد الوحدات فيها أطول من 10 ملم إنما أقل من 20 ملم.  
 (د) **مقطّعة على نحو مائل**: تُقطع القرون بما يقارب 45 درجة من المحور الطولي ويكون 70 في المائة من عدد الوحدات فيها أطول من 6 ملم.  
 (هـ) **شرائح رفيعة مقطّعة على الطريقة الفرنسية**: قرون مقطّعة بالطول أو بزاوية تقارب 45 درجة من المحور الطولي، على أن تبلغ سماكتها القصوى 7 ملم.



## 3-2-1 اللون (للفاصوليا الشمعية فقط)

تكون القرون في الفاصوليا الشمعية، باستثناء البذور والأنسجة المباشرة المحيطة بها، من اللون الأصفر الغالب، أو الأصفر مع مسحة من الأخضر.

## 4-2-1 تحديد الحجم

(أ) يمكن أن تُعرض الفاصوليا الخضراء والشمعية السريعة التجميد الكاملة والمقطعة محددة الحجم أو غير محددة الحجم.  
(ب) في حال عرض الفاصوليا من النوع المستدير على أنها مصنفة حسب القطر، يجب أن تتفق لدى قياسها لدى إزالتها مع تحديد الحجم التالي لتسميات الحجم. إنما يمكن استخدام تحديدات أخرى للحجم على أن يتم توسيمها على هذا الأساس.

الجدول 1 - تحديد الحجم

قطر قرن الفاصوليا بالمليمتر مقاسٌ بمروره عبر قضبان متوازية	تحديد الحجم
حتى 6.5	(أ) صغير للغاية
حتى 8	(ب) صغير جداً
حتى 9.5	(ج) صغير
حتى 11	(د) متوسط
أكثر من 11	(هـ) كبير

## 2- التركيب الأساسية وعوامل الجودة

## 1-2 التركيب

## 1-1-2 المكونات الأساسية

الفاصوليا الخضراء والفاصوليا الشمعية كما هي مبيّنة في القسم 1.

## 2-1-2 المكونات الاختيارية

(أ) السكريات كما هي مبيّنة في المواصفة الخاصة بالسكريات (CXS 212-1999)؛  
(ب) ملح الطعام (كلوريد الصوديوم) كما هو مبيّن في المواصفة الخاصة بملح الطعام (CXS 150-1985)؛  
(ج) الدهون والزيوت الصالحة للأكل كما هي مبيّنة في المواصفة الخاصة بالزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999) وفي المواصفة

الخاصة بالدهون الحيوانية المستمّاة (CXS 211-1999)؛

(د) التوابل والأعشاب العطرية؛<sup>1</sup>

(هـ) الصلصات المستمّاة.

## 2-2 عوامل الجودة

### 1-2-2 المتطلبات العامة

في ما يخص العيوب البصرية الخاضعة لمستوى التفاوت المسموح به ، يجب أن تكون الفاصوليا السريعة التجميد:

- (أ) من دون قطع صغيرة بكمية مفرطة؛
- (ب) نامية بشكل طبيعي (للفاصوليا الكاملة)؛
- (ج) خالية نسبياً من المواد النباتية الغريبة؛
- (د) خالية نسبياً من أطراف السيقان؛
- (هـ) خالية نسبياً من أضرار ناجمة عن حشرات أو أمراض؛
- (و) خالية نسبياً من وحدات متضررة ميكانيكية؛
- (ز) خالية نسبياً من خيوط قاسية ووحدات ليفية؛

### 2-2-2 تعريف العيوب البصرية

- (أ) **المواد النباتية الغريبة:** أي المواد النباتية من نبات الفاصوليا، غير القرن، مثل الورقة أو القصعة، إنما باستثناء أطراف الساق؛ وأي مواد نباتية أخرى غير ضارة، وغير مدرجة عمداً كمكوّن. ولأغراض التقييم، ينبغي التمييز بين المواد النباتية الغريبة التي تتكوّن من مادة أوراق الفاصوليا والمواد النباتية الغريبة الأخرى.
- (ب) **طرف الساق:** أي الجزء من الساق المباشر الذي يصل القرن بساق القصعة، أكان ما زال متصلاً بالوحدة أو رخواً في المنتج.
- (ج) **التشوه الكبير:** أي كل قطعة مشوّهة بفعل ضرر ناجم عن حشرة أو مرض يؤثر على موقع ذي قطر أكبر من 6 ملم، و2 ملم إلى 4 ملم للحجم "الصغير للغاية" أو المتشوه بطريقة أخرى إلى درجة أنه ينقص بشكل حادّ من مظهر المنتج.
- (د) **التشوه الطفيف:** أي كل قطعة مشوّهة بفعل ضرر ناجم عن حشرة أو مرض يؤثر على موقع ذي قطر أكبر من 3 ملم، و2 ملم إلى 4 ملم للحجم "الصغير للغاية" أو المتشوه بطريقة أخرى إلى درجة أنه ينقص بشكل حادّ من مظهر المنتج.
- (هـ) **الضرر الميكانيكي** (بالشكلين الكامل والمقطّع): أي وحدة تم كسرها أو تقسيمها إلى جزئين، أو سحقها، أو ذات أطراف ممزّقة جداً إلى درجة تؤثر بشكل حاد على مظهرها.
- (و) **غير نامٍ** (الشكل الكامل فقط): أي كل وحدة تكون أقل من 3 ملم عند النقطة المعرض منها.
- (ز) **الخيوط القاسية:** كل قطعة تحمل وزناً يبلغ 250 غ لمدة 5 ثوانٍ أو أكثر لدى اختبارها وفقاً للإجراءات الواردة في الوثيقة CAC/RM 39-1970.
- (ح) **الوحدة الليفيه:** أي القطعة التي عليها قشرة- كمواحد تشكّلت خلال نضوج القرن، إلى درجة تؤثر بشكل حاد على نوعية الأكل.

<sup>1</sup> تماشياً مع المواصفات ذات الصلة الخاصة بالتوابل والأعشاب العطرية، لدى توفرها.

- (1) **الألياف الصالحة للأكل** تعني الألياف التي تتكوّن في جدار قرن الفاصوليا، بعد طهوها، ويمكن ملاحظتها لدى المضغ، إنما يمكن استهلاكها مع باقي مواد الفاصوليا من دون أي مشكلة.
- (2) **الألياف غير الصالحة للأكل** تعني الألياف التي تتكوّن في جدار قرن الفاصوليا، بعد طهوها، ولا يمكن تقبلها لدى المضغ وتنفصل عن باقي مواد الفاصوليا.
- (3) **القطع الصغيرة** (بشكل قطع وشرائح) أي قطع الفاصوليا التي يكون طولها أقل من 10 ملم بما في ذلك البذور السائبة وأجزاء البذور؛ (الشكل الكامل) أي قطع الفاصوليا التي يكون طولها أقل من 20 ملم بما في ذلك البذور السائبة وأجزاء البذور.

### 3-2-2 وحدة العينة الدنيا

#### 1-3-2-2 العرض

تكون وحدة العينة الدنيا لتحديد الحجم كيلوغراماً واحداً.

#### 2-3-2-2 العيوب البصرية

وحدة العينة الدنيا لتحديد الحجم هي كيلوغرام واحد للمواد النباتية الغريبة وأطراف الساق، و300 غرام لفئات العيوب الأخرى.

#### 4-2-2 العيوب والإضافات

#### 1-4-2-2 العرض

- (أ) حين يُعرض المنتج بوصفه "حرّ التدفق"، يُسمح بنسبة تفاوت تبلغ 10 في المائة (م/م) في القطع المتلاصقة مع بعضها إلى درجة أنه لا يمكن فصلها بسهولة عن بعضها حين تكون مجمدة. ولدى تقييم هذا العامل، تكون وحدة العينة المحتويات الكاملة للعبوة أو كيلوغراماً واحداً.
- (ب) في حال كان المنتج مصنفاً حسب الحجم، يجب أن يكون 80 في المائة على الأقل من عدد قرون الفاصوليا من الحجم المعلن أو الأحجام الأصغر. ومن نسبة 20 في المائة من عدد القرون الأكبر حجماً، لا يجوز أن يكون أكثر من الربع من الحجم الثاني الأكبر، ولا يجوز أن يكون أي منها أكبر من الحجم الثاني الأكبر.

#### 2-4-2-2 العيوب البصرية

بالنسبة إلى المستويات المسموح بها بالاستناد إلى وحدة العينة الدنيا المبينة في القسم 3-2-2، يجب أن تُسند نقاط إلى العيوب البصرية وفقاً للجدول في هذا القسم. ويمثل العدد الأقصى من العيوب المسموح بها تصنيف "إجمالي النقاط المسموح بها" والمبين لكل من الفئات 1، و2 و3 أو "المجموع المختلط" من هذه الفئات.

## الجدول 2- مستويات العيوب المسموح بها حسب عددها

المجموع	فئات العيوب			العيوب
	3	2	1	
			1 2	(أ) المواد النباتية الغريبة (1) أوراق الفاصوليا (كل قطعة) (2) مواد نباتية غريبة أخرى (كل قطعة)
			1	(ب) طرف الساق
		3		(ج) تشوه كبير
		1		(د) تشوه طفيف
		1		(هـ) الضرر الميكانيكي (الشكلان الكامل والمقطع)
		2		(و) غير نام (الشكل الكامل)
	3			(ز) الخيوط القاسية
	1			(ح) الوحدة الليفية
60	10	50	15	(ألف) جميع الأشكال ما عدا الشكل الكامل
40	6	30	15	(باء) الشكل الكامل فقط
(ط) قطع صغيرة (الكامل، والقطع والشرائح) - نسبة قصوى تبلغ 20 في المائة م/م				

## 3-2 تصنيف "المنتجات المعيبة"

أي وحدة عينة دنيا لا تمثل لمتطلبات الجودة، كما هو مبين في القسمين 1-2-2 و 2-4-2، تُعتبر "معيبة".

## 4-2 قبول شحنة المنتج

تُعتبر شحنة مقبولة حين لا يتجاوز عدد "المنتجات المعيبة" كما هو مبين في القسم 3-2 رقم القبول (ج) في خطة أخذ العينات الملائمة ذات مستوى جودة مقبول 6.5.

ولدى تطبيق إجراء القبول، تتم معالجة كل "منتج معيب"، كما هو مبين في القسمين 1-2-2 و 4-2-2 على نحو فردي وفقاً لخصائصه.

## 3- المواد المضافة إلى الأغذية

لا يُسمح بأي منها.

## 4- التوسيم

## 1-4 اسم المنتج

1-1-4 يشمل اسم المنتج تحديدات "الفاصوليا الخضراء" أو "الفاصوليا الشمعية" حسب المقتضى.

2-1-4 يمكن التصريح بشأن النوع ("مستدير" أو "مسطح") في حال كانت هذه الطريقة معتمدة في البلد حيث يتم البيع بالتجزئة.

## 2-4 تحديد الحجم

في حال استخدام مصطلح يحدد حجم الفاصوليا، يجب:

- (أ) أن يكون مدعوماً ببيان الحجم بالمليمتر كما هو مبين في القسم 1-2-4؛ و/أو
- (ب) أن تُستخدم مصطلحات "صغير للغاية"، "صغير جداً"، "صغير"، "متوسط" أو "كبير" حسب المقتضى؛ و/أو
- (ج) أن يكون مرفقاً برسم صحيح على بطاقة التوسيم لنطاق الحجم الغالب الذي تتفق معه ثمار الفاصوليا؛ و/أو
- (د) أن يكون مطابقاً للطريقة المعتمدة عرفاً للإعلان عن الحجم في البلد حيث يتم البيع المنتج.

### ملحق خاص بالبازلاء

إضافةً إلى المواصفات العامة التي تُطبق على الخضار السريعة التجميد،  
تنطبق المواصفات المحددة التالية:

#### 1- وصف المنتج

##### 1-1 تعريف المنتج

البازلاء السريعة التجميد هي منتج معدّ من البازلاء الطازجة، والنظيفة، والسليمة، والكاملة، والغضة والطرية التي تتطابق مع خصائص النوع *Pisum sativum* L. بعد غسلها وتبييضها على نحو كافٍ لضمان ثبات اللون والنكهة خلال دورات التسويق العادية.

##### 1-1-1 الأنواع

- (أ) يمكن استخدام أي صنف ملائم من البازلاء يتفق مع أنواع *Pisum sativum* L.  
(ب) يُعرض المنتج على أنه "بازلاء" أو يجوز عرضه على أنه "بازلاء الحديقة" شرط أن يستجيب إلى الخصائص الحسية والتحليلية.  
(ج) تشمل الأصناف المجمدة الخضراء الحلوة أو الأصناف المهجنة التي لها خصائص مماثلة.

#### 2-1 العرض

##### 1-2-1 تحديد الحجم

1-1-2-1 يجوز عرض البازلاء السريعة التجميد من أي نوع كانت، محددة الحجم أو غير محددة الحجم.

2-1-2-1 في حال عُرضت البازلاء مصنّفة الحجم، يجب أن تتفق مع أحد النظامين الاتنين لمواصفات أسماء الأحجام. ويجوز استخدام نطاقات وتسميات أخرى للحجم على أن يتم توسيمها على هذا الأساس.

#### الجدول 1 - المواصفات لتحديد الحجم

تحديد الحجم	حجم الفتحات الدائرية في المنخل بالمليمتر
المواصفة ألف	
(1) صغير	حتى 8.75
(2) متوسط	حتى 10.2
(3) كبير	أكثر من 10.2
المواصفة باء	
(1) صغير للغاية	حتى 7.5

حتى 8.2	(2) صغير جداً
حتى 8.75	(3) صغير
حتى 10.2	(4) متوسط
أكثر من 10.2	(5) كبير

### 3-1-2-1 المستويات المسموح بها للأحجام

في حال كان المنتج مصنفاً حسب الحجم، يجب أن يكون 80 في المائة على الأقل من عدد أو وزن البازلاء من الحجم المعلن أو من الأحجام الأصغر. ويجب ألا يتضمن نسبة 20 في المائة من عدد أو وزن البازلاء من الحجمين الأكبر التاليين عند المقتضى.

## 2- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

### 1-2 التركيبة

#### 1-1-2 المكونات الأساسية

البازلاء كما يرد وصفها في القسم 1.

#### 2-1-2 المكونات الاختيارية

- (أ) السكريات كما هي مبيّنة في الموصفة الخاصة بالسكريات (CXS 212-1999)؛  
 (ب) ملح الطعام (كلوريد الصوديوم) كما هو مبيّن في الموصفة الخاصة بملح الطعام (CXS 150-1985)؛  
 (ج) الدهون والزيوت الصالحة للأكل كما هي مبيّنة في الموصفة الخاصة بالزيوت النباتية المستمّاة (CXS 210-1999) وفي الموصفة الخاصة بالدهون الحيوانية المستمّاة (CXS 211-1999)؛  
 (د) التوابل والأعشاب العطرية<sup>1</sup>؛  
 (هـ) الصلصات المستمّاة.

### 2-2 عوامل الجودة

#### 1-2-2 المميزات الحسية والمميزات الأخرى

- 1-1-2-2 يجب أن يكون المنتج من اللون الأخضر الموحد نسبياً وفقاً للشكل، وكاملاً، ونظيفاً، وخالياً نسبياً من مواد غريبة، وخالياً من أي نكهة أو رائحة غريبة وخالياً عملياً من الضرر الناجم عن الحشرات أو الأمراض.

<sup>1</sup> تماشياً مع الموصفات ذات الصلة الخاصة بالتوابل والأعشاب العطرية، لدى توقّرها.

2-1-2-2 يجب أن يكون المنتج ذو نكهة عادية، مع الأخذ في الاعتبار أي توازن أو مكونات مضافة.

## 2-2-2 الميزات التحليلية

المحتوى من المواد الصلبة غير القابلة للذوبان في الكحول، كما تبينه الطريقة المحددة في المواصفة CXS 234-1999 لا يجب أن تتجاوز:

- (أ) للبازلاء/بازلاء الحديقة 23 في المائة م/م؛  
(ب) للبازلاء الخضراء الحلوة 19 في المائة م/م.

## 3-2-2 تعريف العيوب

- (أ) البازلاء الشقراء تعني البازلاء الصفراء أو البيضاء اللون إنما الصالحة للأكل (أي ليست حامضة أو عفنة)  
(ب) البازلاء المشوهة تعني البازلاء التي يكون عليها صبغات أو بقع طفيفة.  
(ج) البازلاء المشوهة بشكل كبير هي البازلاء التي تكون قاسية، أو متغضنة، أو مبقعة، أو متغيرة اللون، أو المدودة أو المشوهة بأي طريقة أخرى إلى درجة تؤثر بشكل كبير على مظهرها وصلاحيه أكلها.  
(د) فئات البازلاء تعني أجزاء من البازلاء أو النباتات المنفصلة أو الفردية، المسحوقة، والمكسرة جزئياً، والقشور المكسرة أو الرخوة، باستثناء البازلاء الكاملة السليمة مع قشور منفصلة.  
(هـ) المواد النباتية الغريبة تعني أي مواد من القصة، أو الأوراق أو القرون في نبات البازلاء، أو مواد نباتية أخرى غير ضارة.

## 4-2-2 وحدة العينة الدنيا

تكون وحدة العينة الدنيا للعرض 500 غرام.

## 5-2-2 المستويات المسموح بها للعيوب البصرية

بالاستناد إلى وحدة العينة من 500 غرام، لا يجب أن يتعدى المنتج النهائي المستويات التالية:

### الجدول 2 - المستويات المسموح بها للعيوب البصرية

البازلاء الشقراء	2 في المائة م/م
البازلاء المشوهة	5 في المائة م/م
البازلاء المشوهة بشكل كبير	1 في المائة م/م
فئات البازلاء	12 في المائة م/م
المواد النباتية الغريبة	0.5 في المائة م/م إنما ليس أكثر من 12 سم مربع في الموقع



## 3-2 تعريف "المنتجات المعيبة"

أي وحدة عيّنة دنيا لا تمثل لمتطلبات الجودة، كما هي مبينة في الأقسام 1-2-2، و2-2-2 تُعتبر "معيبة".

إضافة إلى ذلك، أي وحدة عيّنة دنيا لا تمثل لمتطلبات الجودة تُعتبر "معيبة" حين يوجد أي من العيوب الواردة في القسم 3-2-2 مرتين أكثر من المستويات المحددة للعيوب الفردي كما هو مبين في القسم 5-2-2، أو في حال تجاوز مجموع القسم 3-2-2 من (أ) إلى (د) نسبة 15 في المائة م/م.

## 4-2 قبول شحنة المنتج

تُعتبر شحنة مقبولة حين لا يتجاوز عدد "المنتجات المعيبة" كما هو مبين في القسم 3-2 رقم القبول (ج) في خطة أخذ العينات الملائمة ذات مستوى جودة مقبول 6.5.

## 3- المواد المضافة إلى الأغذية

### 1-3 المنكهات

تمثل المنكهات المستخدمة في المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للخطوط التوجيهية الخاصة باستخدام المنكهات -66 CXG (2008).

### 4- التوسيم

#### 1-4 اسم المنتج

1-1-4 يشمل اسم المنتج تسمية "البازلاء"، باستثناء حيث تُعرض البازلاء بما يتفق مع القسم 1-1-1.

2-1-4 تدخل أصناف بازلاء الحديقة، والبازلاء الخضراء الحلوة تحت تسمية "بازلاء الحديقة" أو التسمية المعادلة لها في البلد حيث يتم بيع المنتج بالتجزئة

## ملحق خاص بالسبانخ

إضافةً إلى المواصفات العامة التي تُطبق على الخضار السريعة التجميد،  
تنطبق المواصفات المحددة التالية:

### 1- وصف المنتج

#### 1-1 تعريف المنتج

السبانخ السريعة التجميد هي منتج معدّ من أجزاء طازجة، ونظيفة وسليمة وصالحة للأكل من نبات السبانخ التي تتفق مع خصائص النوع *Spinacia oleracea* L.، بعد فرزها، وغسلها وتبييضها على نحو كافٍ لضمان ثبات اللون والنكهة بصورة ملائمة خلال دورات التسويق العادية.

#### 1-2 العرض

##### 1-2-1 الأشكال

- (أ) السبانخ الكاملة - نبتة السبانخ الكاملة الطرية/ الغضة بعد إزالة جذورها؛
- (ب) أوراق السبانخ - أوراق كاملة بصورة رئيسية فصل معظمها عن تاج الجذر بحيث يبلغ طول الساق 10 سم كحدّ أقصى؛
- (ج) أوراق السبانخ المقطّعة - أجزاء من أوراق السبانخ تكون عامةً أكبر من 20 ملم عند الجزء الأصغر؛
- (د) السبانخ المفرومة - أوراق السبانخ المقطّعة إلى أجزاء صغيرة يتراوح حجمها بين 3 و10 ملم عند الجزء الأكبر، إنما غير المخوّلة إلى لب أو هريس.
- (هـ) هريس السبانخ - السبانخ المفرومة إلى قطع رفيعة تمرّ عبر منخل بحيث يكون حجم أجزاء الأوراق أقل من 3 ملم.

### 2- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

#### 1-2 التركيبة

##### 1-1-2 المكونات الأساسية

السبانخ كما هو مبين في القسم 1.

##### 2-1-2 المكونات الاختيارية

- (أ) السكريات كما هي مبيّنة في المواصفة الخاصة بالسكريات (CXS 212-1999)؛
- (ب) ملح الطعام (كلوريد الصوديوم) كما هو مبين في المواصفة الخاصة بملح الطعام (CXS 150-1985)؛

- (ج) الدهون والزيوت الصالحة للأكل كما هي مبيّنة في المواصفة الخاصة بالزيوت النباتية المسّامة (CXS 210-1999) وفي المواصفة الخاصة بالدهون الحيوانية المسّامة (CXS 211-1999)؛
- (د) التوابل والأعشاب العطرية<sup>1</sup>؛
- (هـ) الصلصات المسّامة.

## 2-2 عوامل الجودة

### 1-2-2 الاتساق

تنطبق نسبة 10 في المائة من التفاوت في وزن الأشكال غير المتطابقة.

### 2-2-2 المتطلبات العامة

يجب أن تكون السبانخ السريعة التجميد خالية عملياً من المواد الليفية القاسية، وألاً تكون "الأوراق الكاملة" و"الأوراق المقطعة" متفككة مادياً بفعل ضرر ميكانيكي؛ وفي ما يخص العيوب البصرية أو العيوب الأخرى الخاضعة لمستوى تفاوت، فيجب أن تكون:

- (أ) مصقّاة جيداً ولا تحتوي على كمية مفرطة من المياه؛
- (ب) خالية عملياً من الرمل والحصى؛
- (ج) خالية عملياً من الأوراق السائبة أو المنفصلة في الشكل "الكامل" فقط؛
- (د) خالية عملياً من مواد الجذور؛
- (هـ) خالية نسبياً من الأوراق التي تغيّر لونها أو من أجزاء من هذه الأوراق؛
- (و) خالية نسبياً من سيقان الزهرة (رؤوس البذور)؛
- (ز) خالية نسبياً من براعم الزهور؛
- (ح) خالية نسبياً من التاج وجزء منه، ما عدا في السبانخ "الكاملة"؛
- (ي) خالية نسبياً من المواد النباتية الغريبة.

### 3-2-2 الميزات التحليلية

- (أ) لا يجب أن تشكّل نسبة الشوائب المعدنية مثل الرمل، والحصى والطيني أكثر من 0.1 في المائة م/م، يجري قياسها على أساس المنتج الكامل؛
- (ب) المواد الجافة الخالية من كلوريد الصوديوم- ليس أقل من 5.5 في المائة م/م.

### 4-2-2 تعريف العيوب البصرية

<sup>1</sup> تماشياً مع المواصفات ذات الصلة الخاصة بالتوابل والأعشاب العطرية، لدى توقّرها.

- (أ) الأوراق السائبة (الشكل "الكامل" فقط) - أي الأوراق المنفصلة عن التاج.
- (ب) تغيير اللون - أي تغيير في اللون من أي نوع كان في الأوراق أو في أجزاء من الساق، وحيث ينقص مادياً من مظهر المنتج.
- (1) طفيف - تغيير بسيط في اللون؛
- (2) كبير - تغيير قائم في اللون يكون بني أو أسود
- (ج) المواد النباتية الغريبة - أي المواد النباتية غير الضارة مثل العشب، والأعشاب الضارة، والقش، وغير ذلك.
- (1) طفيف - تكون المواد النباتية الغريبة خضراء اللون وطرية.
- (2) كبير - تكون المواد النباتية الغريبة من غير اللون الأخضر وخشنة.
- (د) رؤوس البذور (سيقان الزهرة) - الزهرة التي تحمل جزءاً من نبات السبانخ، وتكون أطول من 25 ملم؛
- (هـ) براعم الزهور - براعم الزهور المنفصلة عن رأس البذرة؛
- (و) التيجان (في الشكل "الكامل" حصراً) - أي الموقع الصلب من نبات السبانخ الموجود بين الجذر ومجموعات الأوراق المعلقة به.
- (ز) مواد الجذر - أي جزء من الجذر، أكان سائباً أو معلقاً بالأوراق.

## 5-2-2 وحدة العينة الدنيا

تكون وحدة العينة الدنيا للتمييز بين العيوب البصرية وتقييمها كما هي مبيّنة في الجدول 1.

الجدول 1 - حجم العينة

الشكل	وحدة العينة الدنيا (غ)
(أ) الكامل والأوراق	300
(ب) الأوراق المقطعة	300
(ج) المفروم	100
(د) المحولة إلى هريس	100

## 6-2-2 طريقة الفحص

يهدف فصل العيوب البصرية وتعدادها، توضع العينة المعيارية (أنظر حجم العينة الدنيا) في المياه في طبق عميق، وتُفصل الأوراق أو أجزاء الورقة عن بعضها كل على حدة.

## 7-2-2 العيوب والإضافات

بالنسبة إلى المستويات المسموح بها بالاستناد إلى وحدة العينة الدنيا المبينة في القسم 5-2-2، يجب أن تُسند نقاط إلى العيوب البصرية وفقاً للجدول ذي الصلة في هذا القسم. ويمثل العدد الأقصى من العيوب المسموح بها تصنيف "إجمالي النقاط المسموح بها" والمبين لكل من فئات العيوب الطفيفة والكبرى والحادة أو المجموع المختلط من هذه الفئات.

## الجدول 2 - الأوراق الكاملة والأوراق المقطعة

فئات العيوب				وحدة القياس	العيوب
المجموع	حادة	كبيرة	طفيفة		
			1	كل ورقة	(أ) الأوراق السائبة (الشكل الكامل فقط)
				كل 4 سم <sup>2</sup>	(ب) تغيير في اللون
			1		(1) طفيف
		2			(2) كبير
				كل 5 سم	(ج) المواد النباتية الغريبة
			1		(1) طفيفة
		2			(2) كبيرة
		2		كل رأس كامل	(د) رؤوس البذور
			1	كل جزء	
		2		كل تاج كامل	(هـ) التاج (في الشكل "الكامل" حصراً)
				كل جزء	
	4			كل قطعة	(و) مواد الجذور
20	4	10	20	إجمالي النقاط المسموح بها	

## الجدول 3 - الشكل المفروم

فئات العيوب			وحدة القياس	العيوب
المجموع	كبيرة	طفيفة		
			كل سم <sup>2</sup>	(أ) تغيير في اللون
		1		(1) طفيف
	2			(2) كبير
			كل سم <sup>2</sup>	(ب) المواد النباتية الغريبة
		1		(1) طفيفة
	2			(2) كبيرة
		1	كل 50 قطعة	(ج) براعم الزهور
	2		كل قطعة	(د) مواد التاج
	2		كل قطعة	(هـ) مواد الجذور
20	10	20	إجمالي النقاط المسموح بها	

## الجدول 4 - شكل الهريس

العيوب	التفاوت المسموح به
أي جزء قائم اللون أو برعم الزهرة	لا يؤثر على المظهر الإجمالي للمنتج

### 3-2 تصنيف "المنتجات المعيبة"

أي وحدة عيّنة دنيا لا تمثل متطلبات الجودة، كما هو مبين في الأقسام 1-2-2، و6-1-2، و1-2-2 تُعتبر "معيبة".

### 4-2 قبول شحنة المنتج

تُعتبر شحنة مقبولة حين لا يتجاوز عدد "المنتجات المعيبة" كما هو مبين في القسم 2-2 رقم القبول (ج) في خطة أخذ العينات الملائمة ذات مستوى جودة مقبول 6.5.

ولدى تطبيق إجراء القبول، تتم معالجة كل "منتج معيب"، كما هو مبين في القسم 2-2، على نحو فردي وفقاً لخصائصه.

### -3 المواد المضافة إلى الأغذية

لا يُسمح بأي منها.

### -4 التوسيم

#### 1-4 اسم المنتج

يشمل اسم المنتج تسمية "السبانخ".