

# CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة  
للأمم المتحدة



منظمة  
الصحة العالمية



# A

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

المواصفة الخاصة بتوت العليق المعلب

**CXS 60-1981**

سابقاً CAC/RS 60-1972. اعتمدت في عام 1981.

## 1. الوصف

## 1.1 تعريف المنتج

إن توت العليق المعلب هو المنتج (أ) المُعدّ من أنواع توت العليق التي تتسم بخصائص ثمرة *Rubus* أو *Rubus idaeus* L. *occidentalis* L. شريطة أن تكون على درجة معقولة من الكمال والنضج، وقد أزيلت منها المواد الدخيلة من قبيل كؤوس النبتة وجذوعها؛ (ب) والمعبأ في الماء أو في وسيط سائل آخر مناسب للتعبئة؛ (ج) والمعالج بالحرارة بصورة مناسبة قبل أو بعد إغلاقه المحكم داخل حاوية تقادياً لتلف المنتج.

## 1.2 نوع الصنف

يجوز استخدام أي نوع ملائم من توت العليق.

## 2. التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

2.1 وسائط التعبئة<sup>1</sup>

2.1.1 يجوز تعبئة توت العليق المعلب في أي من الوسائط التالية:

2.1.1.1 الماء – حيث يكون الماء وسيط التعبئة الأوحده؛

2.1.1.2 عصير الفاكهة – حيث يكون عصير توت العليق، أو أي عصير فاكهة ملائم آخر هو وسيط التعبئة الأوحده؛

2.1.1.3 الماء مع عصير (أو عصائر) الفاكهة – حيث يشكل مزيج الماء وعصير توت العليق، أو الماء وعصير نوع واحد من الفاكهة، أو الماء وعصير نوعين أو أكثر من الفاكهة، وسيط التعبئة؛

2.1.1.4 عصائر الفاكهة المختلطة – حيث يتم المزج بين عصير نوعين أو أكثر من الفاكهة، بما فيها توت العليق، لتشكيل وسيط التعبئة؛

2.1.1.5 مع السكر (أو السكريات) – يجوز لأي من وسائط التعبئة التي ورد ذكرها من الفقرة 2.1.1.1 إلى 2.1.1.4 أن يحتوي نوعاً واحداً أو أكثر من السكريات المضافة إليه: أي السكروز وشراب السكر المحوّل، والدكستروز، وشراب الغلوكوز المجفف وشراب الغلوكوز المركّز.

## 2.1.2 تصنيف وسائط التعبئة لدى إضافة السكريات

2.1.2.1 حين تضاف السكريات إلى عصير توت العليق أو عصائر الفاكهة الأخرى، ينبغي للوسيط السائل ألا يقل عن 15 درجة بركس، ويصنّف على أساس الحد الأقصى لتركز السكر، كما يلي:

عصير (إسم الفاكهة) خفيف التحلية - 15 درجة بركس كحد أدنى

عصير (إسم الفاكهة) شديد التحلية - 20 درجة بركس كحد أدنى

2.1.2.2 حين تضاف السكريات إلى الماء، أو إلى الماء الممزوج بعصير توت العليق، أو الماء الممزوج بعصائر الفاكهة، يُصنّف الوسيط السائل على أساس الحد الأقصى لتركز السكر على النحو التالي:

## درجات القوة الأساسية للشراب المركّز

15 درجة بركس كحد أدنى

الشراب الخفيف

20 درجة بركس كحد أدنى

الشراب المركّز

## 2.1.3 وسيط التعبئة الاختياري

يجوز استخدام وسائط التعبئة التالية، بشرط ألا تكون محظورة في بلد البيع:

) الماء الخفيف التحلية

) 11 درجة بركس كحد أدنى ولكن أقل من 15 درجة بركس.

) الماء المحلّى بشكل خفيف

) الشراب الخفيف للغاية

) أكثر من 26 درجة بركس.

) الشراب الشديد التركيز

2.1.4 يُحدّد الحد الأقصى لتركيز السكر في العصير المحلّى أو الشراب استناداً إلى متوسط العينات، على ألا تقلّ درجات البريكس لأي من الحاويات عن قيمة الحد الأدنى للفئة التالية الأقل منها، في حال وُجدت.

<sup>1</sup> أنظر ملحق الجزء الأول.

**2.2 معايير الجودة****2.2.1 اللون**

باستثناء توت العليق المعلب ذات اللون الاصطناعي، ينبغي للثمار أن تتسم بخصائص اللون الطبيعي لتوت العليق المعلب وأن تتصف باللون الاعتيادي للنوع المستخدم.

**2.2.2 النكهة**

ينبغي أن يتسم توت العليق المعلب بنكهة ورائحة طبيعيتين ويكون خالياً من النكهات أو الروائح الغريبة على المنتج.

**2.2.3 القوام**

ينبغي أن يتسم توت العليق بقوام متجانس بدرجة معقولة بحيث لا يكون مفرط الصلابة ولا مفرط الليونة.

**2.2.4 العيوب والمسموحات**

يكون توت العليق المعلب خالياً إلى حدّ بعيد من العيوب وذلك ضمن الحدود المعينة التالية:

| الحدود القصوى                                  | العيوب   |
|--|--|
| 10 في المائة كتلة/كتلة من توت العليق المصقّى   | (أ) توت العليق الذي ينطوي على شوائب (الذي يتألف من ثمار تضررت جراء الاحتكاك بالهواء أو الحشرات أو الأمراض أو المشوّهة إلى درجة التأثير المادي في شكلها أو في جودة تناولها) |
| 25 في المائة كتلة/كتلة من توت العليق المصقّى   | (ب) الثمار المسحوقة أو المهشمة (تتألف من ثمار قد تعرّض أكثر من 50 في المائة من حُسيلاتها إلى السحق أو التهشيم أو الانفصال أو التضرر إلى درجة إتلاف تكوينها الأصلي).        |
| 25 في المائة كتلة/كتلة من توت العليق المصقّى   | إجمالي العيوب المذكورة أعلاه (أ) و(ب)  |
| قطعتان عن كل 100 غرام من الكمية المصفاة        | (ج) المواد النباتية الدخيلة (بناء على المتوسطات)؛  |
| 2 سنتمتر مربع عن كل 100 غرام من الكمية المصفاة | (1) سيقان النبتة أو أجزاء منها، على أن يفوق طول الواحدة منها 3 ملم   |
|  | (2) أوراق أو كؤوس أو أجزاء من أي منها أو ما شابهها من مواد نباتية دخيلة غير ضارة   |

**2.2.5 تصنيف "الوحدات المعيبة"**

إن أي حاوية لا تستوفي شرطاً واحداً أو أكثر من متطلبات الجودة المرعية المنصوص عليها في الأقسام الفرعية من 2.2.1 إلى 2.2.4 (باستثناء المواد النباتية الدخيلة المستندة إلى المتوسطات) تُعتبر "معيوبة".

**2.2.6 قبول الدفعة**

تُعتبر الدفعة مستوفية لمتطلبات الجودة المعمول بها والمُشار إليها في القسم الفرعي 2.2.5 في الحالات التالية:

- (أ) بالنسبة إلى المتطلبات غير المستندة إلى متوسطات – حين لا يتجاوز عدد الحاويات "المعيوبة"، بحسب تعريفها في القسم الفرعي 2.2.5، عدد القبول (c) لخطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5 (أنظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات).
- (ب) وحين تستوفي الدفعة المتطلبات المستندة إلى متوسطات العينات.

**3. المواد المضافة إلى الأغذية****الحد الأقصى****3.1 الألوان**

- 3.1.1 إريثروزيين - CI 45430 ) 300 ملغ/كغ من المنتج النهائي  
3.1.2 بونسو 4 - CI 16255 R ) فردياً أو مع مواد أخرى

#### 4. الملوثات

- الخصائص  
القصدير  
1 ملغ/كغ  
250 ملغ/كغ محتسبة كقصدير

#### 5. النظافة الصحية

- 5.1 يوصى بأن تُعدّ المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة وأن تتم مناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وغيرها من مدونات الممارسات ذات الصلة التي يوصي بها الدستور الغذائي.  
5.2 يكون المنتج خالياً من أي مواد غير مرغوب فيها إلى أقصى حد ممكن تنص عليه ممارسات التصنيع الجيدة.  
5.3 يكون المنتج، عند اختباره بطرائق أخذ العينات والفحص المناسبة، كما يلي:  
- خالياً من الكائنات الدقيقة بكميات قد تشكل خطراً على الصحة؛  
- خالياً من الطفيليات التي قد تشكل خطراً على الصحة؛  
- لا يحتوي على أي مادة ناشئة عن كائنات دقيقة بالكميات التي قد تشكل خطراً على الصحة.

#### 6. الأوزان والمقاييس

##### 6.1 سعة الحاوية

##### 6.1.1 السعة الدنيا

ينبغي ملء الحاوية جيداً بتوت العليق، وينبغي للمنتج (بما فيه وسيط التعبئة) أن يشغل ما لا يقل عن 90 في المائة من سعة الحاوية من المياه. وسعة الحاوية من المياه هي حجم المياه المقطرة عند 20 درجة مئوية الذي تستوعبه الحاوية بعد ملئها بالكامل.

##### 6.1.2 تصنيف "الحاويات المعيوبية"

تُعتبر أي حاوية لا تستوفي شرط السعة الدنيا الوارد في القسم الفرعي 5.1.1 حاوية "معيوبة".

##### 6.1.3 قبول الدفعة

تُعتبر الدفعة مستوفية للمتطلبات الواردة في القسم الفرعي 5.1.1 عندما لا يتجاوز عدد الحاويات "المعيوبة"، بحسب التعريف الوارد في القسم الفرعي 5.1.2 الرقم المقبول (c) لخطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5 (أنظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات).

##### 6.1.4 الحد الأدنى للوزن المصفى

6.1.4.1 يجب ألا يقلّ الوزن المصفى للمنتج عن 37 في المائة من وزن المياه المقطرة عند 20 درجة مئوية والتي ستحتويها الحاوية المغلقة بإحكام عند ملئها بالكامل.

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

#### 7. التوسيم

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

##### 7.1 إسم المنتج الغذائي

- 7.1.1 يكون اسم المنتج "توت العليق".  
7.1.2 في حال استخدام أنواع غير توت العليق الأحمر يجب ذكر لون الثمرة كجزء من إسم المنتج أو على مقربة منه.  
7.1.3 يُذكر إسم وسيط التعبئة كجزء من إسم المنتج أو على مقربة منه.

**7.1.3.1** حين يتكوّن وسيط التعبئة من الماء، أو من الماء وعصير توت العليّق، أو من الماء وعصير فاكهة واحدة أو عصائر فاكهة متعددة تكون فيها نسبة الماء غالبية، يشار إلى وسيط التعبئة كالتالي:  
"في الماء" أو "معبأ في الماء"

**7.1.3.2** حين يكون وسيط التعبئة مكوّنًا فقط من عصير توت العليّق أو أي عصير نوع واحد من الفاكهة، يشار إلى وسيط التعبئة كالتالي:  
"في عصير توت العليّق" أو "في عصير (إسم الفاكهة)"

**7.1.3.3** حين يتكوّن وسيط التعبئة من عصير نوعين أو أكثر من الفاكهة التي قد تشتمل على عصير توت العليّق، يشار إليه كالتالي:  
"في عصير (إسم الفاكهة)" أو "في عصائر الفاكهة" أو "في خليط من عصائر الفاكهة"

**7.1.3.4** حين تُضاف السكريات إلى عصير توت العليّق أو غيره من عصائر الفاكهة، يشار إلى وسيط التعبئة على الحاوية كالتالي:  
"عصير (إسم الفاكهة) خفيف التحلية"

أو

"عصير (عصائر) (إسم الفاكهة) شديد التحلية"

أو

"عصائر فاكهة خفيفة التحلية"

أو

"عصير (عصائر) فاكهة مخلوطة شديد التحلية"

بحسب مقتضى الحال

**7.1.3.5** حين تُضاف السكريات إلى الماء، أو إلى مزيج الماء وعصير فاكهة واحدة (بما في ذلك عصير توت العليّق)، أو مزيج الماء مع عصير نوعين أو أكثر من الفاكهة، يجب الإشارة إلى وسيط التعبئة كالتالي:

"شراب خفيف" أو "شراب مركز" أو

"ماء محلى بشكل خفيف"

أو

"ماء خفيف التحلية"

أو

"شراب خفيف للغاية"

أو

"شراب شديد التركيز"

بحسب مقتضى الحال

**7.1.3.6** حين يتألف وسيط التعبئة من الماء الممزوج بعصير توت العليّق، أو الماء مع عصير نوع واحد أو أكثر من الفاكهة حيث يشكل عصير الفاكهة 50 في المائة أو أكثر من حجم وسيط التعبئة، يُشار إلى وسيط التعبئة بصياغة تدل على غلبة نسبة عصير الفاكهة، مثلاً:

"عصير توت العليّق مع الماء" أو عصير (عصائر) (إسم الفاكهة) مع ماء."

## 8. أساليب التحليل وأخذ العينات

أنظر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات.