

## مواصفة الدستور الغذائي للفاكهة المنواة المعلبة<sup>1</sup>

**CXS 242-2003**

اعتمدت في عام 2003. وعدّلت في عام 2017 و2022.

<sup>1</sup> تنطبق فقط على الفاكهة المنواة من صنف *Prunus*.

## تعديل 2022

أدخل التعديل التالي على نص المواصفة بموجب القرارات التي اتخذت في الدورة الخامسة والأربعين لهيئة الدستور الغذائي في ديسمبر/كانون الأول 2022.

نص الصيغة المعدلة	نص النسخة السابقة	الموضع	الصفحة
ينبغي لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة أن يتماشى مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021).	توضع المعلومات الخاصة بحاويات البيع بالجملة إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، ولكن يجب أن تظهر على الحاوية اسم المنتج وعلامات الشحنة واسم وعنوان المصنع أو المعبئ، الموزع و/أو المستورد إضافة إلى تعليمات التخزين. ويجوز الاستعاضة عن اسم المنتجات وعلامات الشحنة واسم وعنوان المصنع، المعبئ، الموزع و/أو المستورد بشرط أن يكون من السهل التعرف بوضوح على هذه العلامات في المستندات المصاحبة.	القسم 8-2 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة	13

## 1- النطاق

تسري هذه المواصفة على الفاكهة المنواة المعلبة من صنف *Prunus* على نحو تعريفها في القسم 2 أدناه والمعروضة للاستهلاك المباشر بما في ذلك لأغراض إعداد الطعام أو لإعادة التعبئة إذا اقتضى الأمر ذلك. ولا تسري هذه المواصفة على المنتج عندما يُشار إلى أنه مخصص لمزيد من التجهيز.

## 2- الوصف

### 1-2 تعريف المنتج

الفاكهة المنواة المعلبة هي المنتج:

(أ) المعد من الفاكهة المنواة الطازجة أو المجمدة أو المعلبة مسبقاً والناضجة من الأنواع التجارية الصالحة للتعليب من جنس *Prunus* منزوعة السويق والنواة أو غير منزوعة النواة والتي تتمثل لخصائص الفاكهة المنواة الصالحة للاستهلاك البشري؛

(ب) والمعبأ مع أو بدون وسيط تعبئة سائل ملائم، و/أو سكريات و/أو محليات أخرى من فئة الكربوهيدرات مثل العسل والمكونات الأخرى المسموح بها والمشار إليها في القسم 3-3 أدناه؛

(ج) والمعالج بالحرارة بطريقة ملائمة قبل أو بعد وضعه داخل حاوية محكمة الأغلاق لتجنبيه أي تلف.

### 2-2 الأنواع

يمكن استخدام الأنواع التالية:

1-2-2 المشمش - *Prunus armeniaca* L.

2-2-2 الدراق - *Prunus persica* L.

3-2-2 الخوخ

(أ) *Prunus cerasifera* Ehrb. (القراصيا)؛

(ب) *Prunus domestica* L. (الخبوخ)؛

(ج) *Prunus insititia* L. (خوخ الشام)؛

(د) *Prunus italica* L. (الخبوخ الأخضر).

### 4-2-2 الكرز

(أ) *Prunus avium* L. (الكرز الحلو بما فيه البيغارو)؛

(ب) *Prunus cerasus* L., var. *austera* L. (الكرز الحامض بما فيه الغريوت).

## 3-2 أنواع الأصناف

ينبغي تحديد الأنواع المتميزة لأصناف الدراق والخوخ والكرز.

### 1-3-2 الدراق

#### 1-1-3-2 تحديد النوع بناءً على سهولة فصل النواة

(أ) نواة ملتصقة - حيث تلتصق النواة باللب؛ أو

(ب) نواة غير ملتصقة - حيث تنفصل النواة بسهولة عن اللب.

#### 2-1-3-2 تحديد النوع بناءً على اللون

(أ) أخضر - أنواع الصنف التي يتراوح اللون الطاغي للّب ثمّرتها الناضجة بين الأخضر الشاحب والأخضر عندما تكون كاملة النضج؛

(ب) أحمر - أنواع الصنف التي يتراوح اللون الطاغي للّب ثمّرتها الناضجة بين الأصفر الشاحب والبرتقالي الأحمر مصحوبة بلون أحمر منوّع مختلف عن اللون الأحمر الخاص بجوف النواة؛

(ج) أبيض - نوع الصنف الذي يتراوح اللون الطاغي للّب ثمّرتة الناضجة بين الأبيض والأبيض الضارب إلى الصفرة؛

(د) أصفر - نوع الصنف الذي يتراوح اللون الطاغي للّب ثمّرتة الناضجة بين الأصفر الشاحب والبرتقالي الأحمر القوي.

### 2-3-2 الخوخ

(أ) القراصيا؛

(ب) الخوخ الأخضر؛

(ج) خوخ ميرابيل؛

(د) الخوخ الأرجواني؛

(هـ) الخوخ الأهلي؛

(و) الخوخ الأحمر؛

(ز) الخوخ الأصفر.

### 3-3-2 الكرز

(أ) الكرز الحامض (الغريوت)؛

(ب) الكرز الحلو الداكن؛

(ج) الكرز الحلو الفاتح (البيغارو).

- 4-2 الأشكال
- 1-4-2 يكون الدراق مقشورًا.
- 2-4-2 كاملاً - تكون الثمرة كاملةً سواء أكانت منزوعة النواة أم غير منزوعة النواة.
- 3-4-2 أنصافاً - تكون الثمرة منزوعة النواة ومقطّعة إلى جزئين متساويين تقريبًا.<sup>2</sup>
- 4-4-2 أرباعاً - تكون الثمرة منزوعة النواة ومقطّعة إلى أربعة أجزاء متساوية تقريبًا.
- 5-4-2 شرائح - تكون الثمرة منزوعة النواة ومقطّعة إلى أجزاء على شكل إسفين.
- 6-4-2 مكعبات - تكون الثمرة منزوعة النواة ومقطّعة إلى أجزاء على شكل مكعبات.
- 7-4-2 قطعاً - (أو قطعاً مختلطة أو غير متناسقة الحجم) - تكون الثمرة منزوعة النواة وتتضمن أشكالاً وأحجاماً غير متناسقة.
- 8-4-2 إضافةً إلى ذلك، يمكن أن يتم إعداد عبوة صلبة من المشمش باستخدام ثمار المشمش المقشّرة وغير المقشّرة على حد سواء في العبوة ذاتها.
- 3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة
- 1-3 التركيبة
- 1-1-3 المكونات الأساسية
- الفاكهة المنواة على نحو تعريفها في القسم 2 ووسيط التعبئة السائل الملائم للمنتج.
- 2-1-3 وسيط التعبئة
- يمثل للخطوط التوجيهية للدستور الغذائي بشأن وسائل تعبئة الفاكهة المعلبة (CXS 51-2003).
- 3-1-3 المكونات الأخرى المسموح بها
- (أ) التوابل؛
- (ب) الخل.
- 4-3 معايير الجودة
- تكون الفاكهة المنواة المعلبة طبيعية النكهة والرائحة واللون ويعكس قوامها الخصائص الطبيعية للمنتج. ويكون المنتج خاليًا من النواة أو أجزاء من النواة إذا كان حجمها يزيد عن 2 ملم، إلا في الحالة التي يكون فيها المنتج غير منزوع النواة.

<sup>2</sup> في صناعة الحلوى، يجدر تقطيع الدراق والمشمش على مدى الخط الطبيعي للثمرة، من الساق إلى الرأس.

### 1-2-3 المعايير الأخرى للجودة

#### 1-1-2-3 اللون

ينبغي أن يكون لون المنتج هو نفسه اللون الطبيعي لنوع صنف الفاكهة المستخدم، باستثناء أنواع الخوخ والكرز الملونة بصورة اصطناعية. وينبغي اعتبار لون الفاكهة المنواة المعلبة التي تحتوي مكونات خاصة على أنه لونها الاعتيادي إذا لم يكن هناك تغيير غير عادي للون جراء تلك المكونات المستخدمة.

ويعتبر لون أجزاء الدراق التي تكون قريبة من جوف النواة أو جزءاً منه، الذي قد يشحب بعد عملية تعليبها، على أنه اللون الطبيعي الاعتيادي.

#### 2-1-2-3 النكهة

ينبغي للمنتج أن يتسم بنكهة أو رائحة طبيعية وأن يخلو من أي نكهات أو روائح غريبة عنه. ويجدر أن يمتلك المنتج الذي يحتوي على مكونات خاصة، النكهة المميزة التي تفوح من الفاكهة المعلبة والمواد الأخرى المستخدمة.

#### 3-1-2-3 القوام

ينبغي أن تكون الفاكهة المعلبة ذات لب كافٍ ومتجانسة القوام إلى حد معقول، ويجوز أن تكون طرية بدرجات متفاوتة ولكن لا ينبغي أن تكون فائقة الطراوة أو فائقة الصلابة.

#### 4-1-2-3 الاتساق في الحجم

يجدر بالفاكهة أن تكون متسقة في الحجم إلى حد معقول.

#### 5-1-2-3 تعريف العيوب

(أ) الشوائب - تتمثل في التغيير السطحي للون والبقع الناتجة عن عوامل مادية أو مرضية أو حشرية أو عوامل أخرى تتعارض بشكل سافر مع اللون الإجمالي، والتي يمكن أن تصل إلى اللب. وتشمل الأمثلة الكدمات والخدوش والتغيير الداكن في اللون.

(ب) الهرس أو التهشيم: يشكّل ذلك عيباً فقط في الفاكهة المعلبة أكانت كاملة أن مقطعة إلى أنصاف في وسيط التعبئة السائل؛ ويعني ذلك ثمرة قد هرست حتى فقدت شكلها الطبيعي (ليس جراء النضج) أو قطعت إلى أجزاء محددة. أما الأنصاف المفصولة جزئياً من الطرف وصولاً إلى جوف النواة، وثمرات المشمش الكاملة المقسومة طولياً، فلا تعتبر أنها مهشمة. وتعدّ جميع الأجزاء التي تساوي مجتمعة حجم ثمرة كاملة، وحدة تامة بموجب حد السماح المنصوص عليه هنا. وفي حالة الخوخ والكرز لا ينبغي للشوائب أن تؤثر على مظهر الثمار تأثيراً سافراً.

(ج) المواد الدخيلة غير المؤذية - هي أي مواد نباتية (على سبيل التعداد لا الحصر، ورقة أو جزءاً من ورقة أو ساق) غير مؤذية تميل إلى التأثير على مظهر المنتج.

(د) القشر - يعتبر عيباً، إلا في ما يتعلق بالثمار "غير المقشرة"؛ وهو يعني القشر الملتصق بلب الثمرة أو الذي يوجد مفصلاً عنها داخل الحاوية.

(هـ) **مادة النواة** - تعتبر عيبًا في الأشكال كافةً باستثناء الشكل الكامل؛ وهي النواة كاملةً والأجزاء الصلبة الحادة المشتقة من النواة.

(و) **الشق (الكرز والخوخ)** - أي شق يؤثر بشكل سافر على مظهر المنتج.

(ز) **آثار التشذيب** - تعتبر عيبًا فقط بالنسبة إلى الفاكهة المعلبة أكانت كاملة أم مقطعة إلى أنصاف في وسيط التعبئة السائل. وينبغي في هذه الحالة أن تكون كمية الآثار مفرطة وأن تتضمن حفرة بارزة (سواء أكانت ناتجة عن التشذيب المادي أو وسائل أخرى) على سطح الثمرات ما يؤثر بشكل سافر على المظهر.

### 6-1-2-3 العيوب والتسامح

ينبغي أن يكون المنتج خاليًا بشكل جوهري من العيوب مثل المواد الدخيلة، والمادة المشتقة من النواة، والقشر (في الأشكال المقشورة فقط)، والوحدات التي تتخللها شوائب والوحدات المهشمة. ولا يجدر أن تكون بعض العيوب العامة موجودة بكميات تفوق الحدود التالية:

#### (أ) المشمش الملعب

الحدود القصوى في الوزن المصقّى		
العبوات الصلبة	العبوات التي تحتوي وسيطًا سائلًا	العيوب
3 وحدات لكل 500 غرام	30% من عدد الثمرات	(1) شوائب وآثار تشذيب
لا تنطبق	15% من عدد الثمرات	(2) مهشمة (كامل، أنصافًا)
لا تنطبق	35% من عدد الثمرات	(3) مجموع العيوب السابقة الذكر
ثلاث قطع لكل 500 غرام	قطعتان لكل 500 غرام	(4) مواد غريبة غير ضارة
لا يتجاوز 12 سنتيمترًا مربعًا من المساحة الإجمالية لكل 500 غرام	لا يتجاوز 6 سنتيمترات مربعة من المساحة الإجمالية لكل 500 غرام	(5) القشر (بنسبة متوسطة في الأشكال المقشورة فقط)
نواة واحدة أو ما يعادلها <sup>3</sup> لكل 500 غرام	نواة واحدة أو ما يعادلها <sup>3</sup> لكل 500 غرام	(6) النواة أو مادة النواة (متوسط)

<sup>3</sup> تضاهي النواة الواحدة بموجب حد السماح هذا: نواة واحدة كاملة، أو جزءًا كبيرًا واحدًا يعادل نصف النواة أو أكبر؛ أو حتى ثلاث قطع صلبة صغيرة بحيث يقل مجموع حجمها عن نصف نواة.

## (ب) الدراق المقلب

الحدود القصوى في الوزن المصفى		
العبوات الصلبة	العبوات التي تحتوي وسيطاً سائلاً	العيوب
ثلاث وحدات لكل 500 غرام	30% من عدد الثمرات	(1) الشوائب وآثار التشذيب
لا تنطبق	5% من عدد الثمرات	(2) مهشمة (كامل، أنصاف، أرباع)
لا يمكن تطبيقها	32% من عدد الثمرات	(3) مجموع العيوب السابق ذكرها
لا يتجاوز 30 ستم <sup>2</sup> من المساحة الإجمالية في كل كيلوغرام	لا يتجاوز 15 ستم <sup>2</sup> من المساحة الإجمالية في كل كيلوغرام	(4) القشر (متوسط)
نواة واحدة أو ما يعادلها <sup>3</sup> لكل 5 كيلوغرامات	نواة واحدة أو ما يعادلها <sup>3</sup> لكل 5 كيلوغرامات	(5) النواة أو مادة النواة (متوسطها)

## (ج) الخوخ المقلب/الكرز المقلب

الحدود القصوى في الوزن المصفى	العيوب
30 3 % كتلة/كتلة	(1) الشوائب
25 % كتلة/كتلة	(2) مهشم (كامل، أنصاف)
35 % كتلة/كتلة	(3) مجموع العيوب السابق ذكرها
قطعة واحدة لكل 200 غ (على أساس المتوسطات)	(4) المواد النباتية الدخيلة
ثلاثة أجزاء لكل 500 غ (على أساس المتوسطات)	(5) أجزاء متفرقة من النواة (كامل)
جزءان لكل 500 غ (على أساس المتوسطات)	(6) النواة أو أجزاء من النواة (كامل، أنصاف)

## 3-3 تصنيف الحاويات التي "فيها عيب"

تعتبر الحاوية أمها حاوية "فيها عيب" عندما لا تستوفي واحدًا أو أكثر من شروط الجودة المعمول بها على النحو المنصوص عليه من الفقرة 3-1-2-1 إلى 3-1-2-6 (باستثناء القشر ومادة النواة في المتوسط).

## 4-3 قبول الدفعة

تعتبر الدفعة المعينة مستوفية لشروط الجودة المعمول بها الواردة في القسم 3-3 عندما:

(أ) حين لا تعتمد الشروط على النسب المتوسطة، لا يتجاوز عدد الوحدات التي "فيها عيب"، بحسب تعريفها في القسم 3-3، عدد القبول (ج) لخطة أخذ العينات المناسبة التي يبلغ مستوى الجودة المقبول بموجبها 6.5؛

(ب) ويتم الامتثال للشروط التي تقوم على متوسطات العينة.



## -4 المواد المضافة إلى الأغذية

## 1-4 عوامل الحموضة

الحدود القصوى	اسم المادة المضافة إلى الأغذية	الرقم الدولي
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض الأسيتيك	260
	حمض اللاكتيك	270
	حمض الماليك	296
	حمض السيتريك	330
1300 ملغ/كغ	حمض الطرطريك	334

## 2-4 مضادات الأكسدة

الحدود القصوى	اسم المادة المضافة إلى الأغذية	الرقم الدولي
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	حمض الأسكوربيك	300

## 3-4 الألوان

الحدود القصوى	اسم المادة المضافة إلى الأغذية	الرقم الدولي
200 ملغ/كغ من المنتج النهائي	الإريثروزين (للكرز الحلو فقط)	127
	صبغة الألورا الحمراء - AC (للخوخ "الأحمر" أو "الأرجواني" المعلّب فقط)	129

## 4-4 المنكهات

ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	المنكهات الطبيعية والاصطناعية باستثناء تلك التي تقلد نكهة الفاكهة المنواة المعينة
---	---

## -5 الملوثات

1-5 تمثل المنتجات المشمولة بهذه المواصفة بالحدود القصوى التي تنص عليها مواصفة الدستور الغذائي العامة للملوثات والسّموم في الأغذية والأعلاف (CODEX STAN 193-1995).

2-5 تمثل المنتجات المشمولة بهذه المواصفات للحدود القصوى لمخلفات المبيدات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي.

#### 6- النظافة الصحية

1-6 يوصى بأن تُعدّ المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفات وأن تتم مناولتها وفقاً لأقسام المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات الممارسات الخاصة بالنظافة ومدونات الممارسات.

2-6 ينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية توضع وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).

#### 7- الأوزان والمقاييس

##### 1-7 سعة الحاوية

##### 1-1-7 الحد الأدنى للتعبئة

ينبغي أن تكون الحاوية ممتلئة جيداً بالمنتج (بما في ذلك وسيط التعبئة) الذي يجب أن يشغل ما لا يقل عن 90 في المائة من سعة الحاوية من المياه. وإنّ سعة الحاوية من المياه هو حجم الماء المقطّر على حرارة 20 درجة مئوية الذي ستضمه الحاوية بعد أن يتم ملؤها بالكامل.

##### 2-1-7 تصنيف الحاويات التي "فيها عيب"

إنّ الحاوية التي لا تستوفي شرط الحد الأدنى من التعبئة (أي 90 في المائة من سعة الحاوية) المنصوص عليه في القسم 1-1-7 تعتبر أن "فيها عيب".

##### 3-1-7 قبول الدفعة

تعتبر الدفعة مستوفية للشرط الوارد في القسم 1-1-7 عندما لا يتجاوز عدد العبوات التي "فيها عيب" كما جاء تعريفها في القسم 2-1-7 العدد المقبول (ج) لخطة لأخذ العينات التي يبلغ مستوى الجودة المقبول بموجبها 6.5.

##### 4-1-7 الحد الأدنى للوزن المصفي

1-4-1-7 لا يجدر أن يقل الوزن الأدنى المصفي للمنتج عن النسب المئوية التالية، المحسوبة على أساس وزن الماء المقطّر على حرارة 20 درجة مئوية الذي ستحتوي عليه الحاوية محكمة الإغلاق عندما تُملأ بالكامل.<sup>4</sup>

<sup>4</sup> بالنسبة إلى الحاويات الصلبة غير المعدنية مثل الحاويات الزجاجية، ينبغي حساب أساس التحديد بالاستناد إلى وزن المياه المقطرة على حرارة 20 درجة مئوية التي ستحتوي عليها الحاوية المحكمة الإغلاق حين تملأ بالكامل، ناقص 20 مل.

## (أ) المشمش المعلب

54 %	1- في الشراب "الكثيف" و"فائق الكثافة" لعصير (أو عصائر) الفاكهة أو النكتارات الكثيفة التحلية
55 %	2- في الشراب "الخفيف" و"فائق الخفة" لعصير (أو عصائر) الفاكهة أو النكتارات الخفيفة التحلية
82 %	3- عبوة صلبة
46 %	4- ثمار كاملة

## (ب) الدراق المعلب

النوع ذو النواة غير الملتصقة	النوع ذو النواة الملتصقة	
54 %	57 %	1- في شراب "مركز" و"فائق التركيز"
56 %	59 %	2- في شراب "خفيف" و"فائق الخفة"
82 %	84 %	3- عبوة صلبة
	52 %	4- ثمار كاملة

## (ج) الخوخ المعلب

50 %	1- كاملاً
55 %	2- أنصافاً

## (د) الكرز المعلب

53 %	جميع الأصناف
------	--------------

7-1-4-2 يُعتبر أنه تم استيفاء المتطلبات الخاصة بالحد الأدنى للوزن المصقّى عندما لا يقلّ متوسط الوزن المصقّى لجميع الحاويات الخاضعة للفحص عن الحد الأدنى المطلوب، شرط ألا يكون هناك نقص غير مبرر في فرادى الحاويات.

## 8- التوسيم

يتم توسيم المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة وفقاً للمواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985). وبالإضافة إلى ذلك، تسري الأحكام المحددة التالية:

## 8-1 اسم المنتج

8-1-1 يكون اسم المنتج هو نفسه اسم الفاكهة المستخدمة، على النحو المعرف في القسم 2-2.

2-1-8 ينبغي أن يشمل اسم المنتج ما يلي:

(أ) نوع الصنف حسب مقتضى الحال:

(1) **الدراق**: ذو "النواة غير المتصقة" أو "النواة المتصقة" حسب مقتضى الحال؛ و"أصفر" أو أبيض" أو "أحمر" أو أخضر" حسب مقتضى الحال.

(2) **الخوخ**: "أصفر" أو "ذهبي"، "أحمر" أو "أرجواني" حسب مقتضى الحال؛ أو الاسم المحدد للأصناف النباتية أو "الخوخ الأخضر" (Greengage)، و"خوخ دمشق" (Damson)، و"القراصيا"، و"خوخ ميرابيل" للأصناف المناسبة المحددة في القسم 2-3-2 من هذه المواصفة، بيد أنه يجب إغفال ذكر كلمة "خوخ" في تسمية أنواع "Greengage" و"Damson" و"Mirabelles" و"Quetsches" في البلدان التي لا يؤدي فيها ذلك الإغفال إلى تضليل المستهلك.

(3) **الكرز**: يجب أن يشمل اسم منتج الكرز نوع الصنف حسب المقتضى /أو الأنواع المعينة للأصناف النباتية المذكورة في القسم 3-3-2 باستثناء تسميتي "بيغارو" و"غريوت" اللتين لا تحتاجان إلى أن تصبحا كلمة "كرز" في البلدان التي لا يؤدي فيها إغفال الكلمة إلى تضليل المستهلك.

(ب) يجب أن يشتمل الاسم على ذكر أي نكهة تميز المنتج، مثلاً "بنكهة كذا"، حسب مقتضى الحال.

3-1-8 ينبغي بيان ما يلي، حسب مقتضى الحال، كجزء من الاسم أو على مقربة منه

(أ) الشكل كما تم تعريفه في القسم 2-4 من المواصفة.

(ب) ذكر ما إذا كانت الثمرة "بقشرتها" أو "مقشورة".

2-8 **توسيم حاويات البيع بالجملة**

ينبغي لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة أن يتماشى مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021).

9- **طرق التحليل والمعاينة**

بغية التحقق من الامتثال لهذه المواصفة، تستخدم طرق التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999) ذات الصلة بأحكام هذه المواصفة.