

C O D E X A L I M E N T A R I U S

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

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

المواصفة الخاصة بفاكهة الكيوي

CXS 338-2020

اعتمدت في عام 2020.

1- النطاق

يكمن الغرض من هذه المواصفة في تحديد متطلبات الجودة لفاكهة الكيوي بعد التحضير والتعبئة. وعندما تُطبَّق في مراحل تالية لعملية التعبئة، قد يظهر على المنتجات، في ما يتعلق بمتطلبات المواصفة، ما يلي:

- نقص طفيف في النضارة والامتلاء؛
- تلف طفيف ناتج عن نموها وميلها إلى التعفن.

ولا يجوز لصاحب/بائع المنتجات عرض هذه المنتجات أو وضعها للبيع، أو تسليمها أو تسويقها بأي طريقة أخرى لا تمثل لهذه المواصفة. ويكون صاحب/بائع هذه المنتجات مسؤولاً عن ضمان هذا الامتثال.

2- تعريف المنتج

1-2 تسري هذه المواصفة على فاكهة الكيوي (المعروفة أيضاً باسم الأكتينيديا (*actinidia*)) من أصناف (أنواع) مشتقة من *Actinidia chinensis Planch* وكذلك *A. deliciosa (A. Chev.) C.F. Liang & A.R. Ferguson* وهجينة مشتقة من أحدهما على الأقل، من فصيلة *Actinidiaceae*، بحيث يتم إتاحتها طازجة للمستهلك. وتستثنى فاكهة الكيوي المعدّة للتجهيز الصناعي.

3- الأحكام المتعلقة بالجودة

1-3 المتطلبات الدنيا

يجب أن تكون فاكهة الكيوي، في جميع الفئات، ورهنًا بالأحكام الخاصة بالنسبة إلى كل فئة ودرجة السماح المقبولة، على النحو الآتي:

- سليمة (ولكن خالية من السُّويقة)؛
- وسليمة، وتستثنى منها المنتجات المتعفنة أو التالفة بصورة تجعلها غير صالحة للاستهلاك؛
- ومتماسكة بما فيه الكفاية؛ وغير لينة أو ذابلة أو مشبعة بالماء؛
- وجيدة التكوين؛ وتستثنى الفاكهة المزدوجة / المتعددة؛
- ونظيفة، وخالية تقريبًا من أي مادة غريبة ظاهرة للعيان؛
- وخالية تقريبًا من الأضرار الناتجة عن الآفات¹؛
- وخالية من الرطوبة الخارجية غير الطبيعية باستثناء التكثيف بعد الإخراج من التخزين البارد؛
- وخالية من أي رائحة و/أو مذاق غريب؛
- وطازجة المظهر.

ويجب أن يكون نمو فاكهة الكيوي وحالتها بما يُمكنها من:

- تحمل عمليات النقل والمناولة؛
- والوصول في حالة مرضية إلى الوجهة المقصودة.

¹ تسري الأحكام الخاصة بالآفات من دون الإخلال بقواعد وقاية النباتات السارية التي تطبقها الحكومات تماشياً مع الاتفاقية الدولية لوقاية النباتات.

1-1-3 متطلبات النضج الدنيا

يجب أن تكون فاكهة الكيوي قد بلغت درجة ملائمة من النضج وفقاً لخصائص الصنف، من أجل السماح بتطوير خصائص حسية مرضية.

ويجب أن تكون الفاكهة قد بلغت درجة من النضج لا تقل عن 6.2 درجة برقس أو متوسط محتوى من المادة الجافة بنسبة 15 في المائة².

2-3 التصنيف

تصنف فاكهة الكيوي، على النحو المحدد أدناه، إلى ثلاث فئات:

1-2-3 الفئة "الممتازة"

يجب أن تكون فاكهة الكيوي المصنفة في هذه الفئة ذات جودة عالية. ويجب أن تتميز بخصائص الصنف (النوع). ويجب أن يكون اللب سليماً. ويجب أن تكون الفاكهة مستديرة أو بيضاوية في المقطع العرضي (غير مسطحة)، وأن تكون نسبة الحد الأدنى للقطر الاستوائي إلى أقصى قطر استوائي للفاكهة 0.8 أو أكثر.

ويجب أن تكون الفاكهة خالياً من العيوب، باستثناء بعض العيوب السطحية الطفيفة، شريطة ألا تؤثر على المظهر العام للمنتج وجودته وجودة الحفظ والعرض في العبوة.

2-2-3 الفئة الأولى

يجب أن تكون فاكهة الكيوي المصنفة في هذه الفئة ذات جودة جيدة. ويجب أن تتميز بخصائص الصنف (النوع). ويجب أن يكون اللب سليماً. ويجب أن تكون الفاكهة مستديرة أو بيضاوية في المقطع العرضي (غير مسطحة)، وأن تكون نسبة الحد الأدنى للقطر الاستوائي إلى أقصى قطر استوائي للفاكهة 0.7 أو أكثر.

بيد أنه يمكن السماح بالعيوب الطفيفة التالية، شريطة ألا تؤثر على المظهر العام للمنتج وجودته وجودة حفظه وعرضه في العبوة:

- عيب طفيف في الشكل (ولكن خالياً من الانتفاخ أو التشوهات)؛
- وتغيير طفيف في اللون؛
- وعيوب سطحية طفيفة على القشرة شريطة ألا تتجاوز المساحة الكلية المصابة 1 سم مربع؛
- "علامات هايوارد" صغيرة (خطوط طولية) بدون نتوء.

3-2-3 الفئة الثانية

تشمل هذه الفئة فاكهة الكيوي التي ليست المؤهلة لإدراجها في الفئتين الأعلى ولكنها تفي بالمتطلبات الدنيا المذكورة في القسم 1-3 أعلاه. بيد أنه يمكن السماح بالعيوب التالية شريطة أن تحتفظ فاكهة الكيوي بخصائصها الأساسية في ما يتعلق بالجودة

² ينبغي أن يكفل ذلك بلوغ الفاكهة حدًا أدنى من النضج يبلغ 9.5 درجة برقس عند دخولها سلسلة التوزيع.

وجودة الحفظ والعرض في العبوة:

- عيوب في الشكل بما في ذلك الفاكهة المسطّحة؛
- وتغيير في اللون؛
- وعيوب سطحية طفيفة شريطة ألا تتجاوز المساحة الكلية المصابة 2 سم مربع؛
- وعدة "علامات هايوارد" أكثر بروزاً مع نتوء طفيف؛
- ورضوض طفيفة.

4- الأحكام المتعلقة بالحجم

يجوز تحديد حجم فاكهة الكيوي بالوزن أو العدد، أو طبقاً للممارسات التجارية القائمة، وتصنيفها تبعاً لذلك. ولدى تحديد حجمها وفقاً للممارسات التجارية القائمة، يجب أن يُذكر على بطاقة التوسيم الموضوعة على العبوة الحجم والأسلوب المستخدمان.

(ألف) بالنسبة إلى الفاكهة المحدد حجمها بالوزن:

بالنسبة إلى *A. chinensis* و *A. deliciosa* والأنواع الهجينة بين هذين النوعين، يكون الحد الأدنى لوزن الفئة "الممتازة" 90 غ، وللجنة الأولى 70 غ وللجنة الثانية 65 غ.

و ضمناً للاتساق في الحجم، لا يتجاوز نطاق الحجم بين المنتج والآخر في العبوة الواحدة والمحدد بالوزن:

- 10 غ للفاكهة التي تقل عن 85 غ أو تعادل ذلك؛
- 15 غ للفاكهة التي يزيد وزنها عن 85 غ ويصل إلى 120 غ؛
- 20 غ للفاكهة التي يزيد وزنها عن 120 غ ويصل إلى 150 غ؛
- 40 غ للفاكهة التي يزيد وزنها عن 150 غ.

5- الأحكام المتعلقة بالحدود المسموح بها

1-5 الحدود المسموح بها في ما يتعلق بالجودة

يسمح بحدود في ما يتعلق بالجودة والحجم في كل عبوة من المنتجات التي لا تستوفي شروط الفئة المبيّنة. ويجوز إعادة فرز المنتجات التي لا تستوفي تقييم المطابقة وجعلها مطابقة وفقاً للأحكام ذات الصلة الواردة الخطوط التوجيهية المتعلقة بنظم الرقابة على الواردات الغذائية (CXG 47-2003).

1-5 الفئة "الممتازة"

خمسة في المائة، بحسب العدد أو الوزن، من فاكهة الكيوي التي لا تستوفي المتطلبات الخاصة بالفئة ولكنها تستوفي شروط الفئة الأولى. وتشمل هذه النسبة نسبة 0.5 في المائة من السماح بالتعفن و/أو التعفن الطري و/أو التلف الداخلي، والتي لا تنطبق إلا خارج نقطة مراقبة الصادرات.

2-1-5 الفئة الأولى

عشرة في المائة، بحسب العدد أو الوزن، من فاكهة الكيوي التي لا تستوفي المتطلبات الخاصة بالفئة ولكنها تستوفي شروط الفئة الثانية. وتشمل هذه النسبة نسبة 1 في المائة من السماح بالتعفن و/أو التعفن الطري و/أو التلف الداخلي.

3-1-5 الفئة الثانية

عشرة في المائة، بحسب العدد أو الوزن، من فاكهة الكيوي التي لا تستوفي المتطلبات الخاصة بالفئة ولا المتطلبات الدنيا. وضمن هذه النسبة، يجوز لنسبة لا تتجاوز 2 في المائة أن تتألف من منتجات مصابة بالتعفن و/أو التلف الطري و/أو التلف الداخلي.

2-5 الحدود المسموح بها في ما يتعلق بالحجم

بالنسبة إلى جميع الفئات (في حال تحديد حجمها)، يسمح بنسبة 10 في المائة من وزن فاكهة الكيوي التي لا تستوفي المتطلبات المتصلة بالحجم.

-6 الأحكام المتعلقة بالعرض**1-6 التماثل**

يجب أن تكون محتويات كل عبوة متماثلة وأن تحتوي فقط على فاكهة الكيوي من نفس المنشأ أو الصنف (النوع)، والجودة والحجم. ولكن يجوز تعبئة مجموعة مختلطة من فاكهة الكيوي من أصناف مختلفة تمامًا مع بعضها ضمن العبوة الواحدة شريطة أن تكون متماثلة من حيث الجودة، بالنسبة إلى كل صنف معني، ومتماثلة من حيث المنشأ.

ويجب أن يمثّل الجزء المرئي من محتويات العبوة محتويات العبوة بأكملها.

2-6 التعبئة

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

وتعبأ فاكهة الكيوي في كل عبوة طبقاً لمدونة ممارسات تعبئة ونقل الفاكهة والخضار الطازجة (CXC 44-1995).

1-2-6 وصف الحاويات

تستوفي الحاويات الخصائص المتعلقة بالجودة والنظافة الصحية والنهوية والمقاومة لضمان مناولة فاكهة الكيوي وشحنها وحفظها بشكل مناسب.

ويجب أن تكون العبوات خالية من أي مادة أو رائحة غريبة.

7- الأحكام المتعلقة بوضع العلامات أو التوسيم

1-7 العبوات المخصصة للمستهلك

بالإضافة إلى المتطلبات المذكورة في المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، تسري الأحكام المحددة الآتية:

1-1-7 اسم المنتج

يتم توسيم كل عبوة باسم المنتج ويمكن بشكل اختياري ذكر اسم الصنف (الأصناف) أو النوع (الأنواع) أو لون اللب السائد.

2-1-7 منشأ المنتج

بلد المنشأ³، وبشكل اختياري، المنطقة التي نما فيها المنتج أو اسم المكان الوطني أو الإقليمي أو المحلي.

2-7 العبوات غير المخصصة لتجارة التجزئة

يجب أن تحمل كل عبوة التفاصيل التالية بحروف مكتوبة على نفس الجانب وبشكل مقروء ويتعذر محوها وظاهرة للعيان من الخارج.

وبالنسبة إلى فاكهة الكيوي التي تنقل في شكل سائب (التي تُحمل مباشرة في عربة نقل)، فإن هذه التفاصيل يجب أن تظهر في مستند يرفق بالبضائع وأن تعلق في مكان ظاهر للعيان داخل عربة النقل إلا إذا تمت الاستعاضة عن المستند بحل إلكتروني. وفي هذه الحالة، يجب أن يكون بالإمكان قراءة هذه التفاصيل آلياً ومن السهل الوصول إليها.

1-2-7 التعريف

اسم وعنوان المصدر، الجهة المعبئة و/أو المرسله. رمز التعريف (اختياري)⁴.

2-2-7 اسم المنتج

اسم المنتج وبشكل اختياري اسم الصنف (الأصناف) أو النوع (الأنواع) أو لون اللب السائد. ويمكن الاستعاضة عن اسم الصنف بمرادف. ولا يمكن إعطاء اسم تجاري⁵ إلا بالإضافة إلى الصنف أو المرادف.

3-2-7 منشأ المنتج

بلد المنشأ³، وبشكل اختياري، المنطقة التي نما فيها المنتج أو اسم المكان الوطني أو الإقليمي أو المحلي.

³ تنبغي الإشارة إلى الاسم الكامل أو الشائع الاستخدام.

⁴ تتطلب التشريعات الوطنية لعدد من البلدان الإعلان الصريح عن الاسم والعنوان. ولكن في حالة استخدام علامة رمزية، تنبغي الإشارة إلى "الجهة المعبئة و/أو المرسله (أو المختصرات المعادلة)" على مقربة من علامة الرمز.

⁵ يمكن أن يكون الاسم التجاري علامة تجارية تم التماس الحماية لها أو الحصول عليها أو أي نوع تجاري آخر.

4-2-7 المواصفات التجارية

- الفئة
- الحجم (في حال تحديد الحجم) معبراً عنه بما يلي:
 - بالحد الأدنى والأقصى لوزن الفاكهة؛ أو
 - بعدد ثمار الفاكهة ووزنها الصافي؛ أو
 - بالحجم والأسلوب المستخدم.

5-2-7 علامة التفتيش الرسمية (اختياري)

-8 الملوثات

1-8 يمثل المنتج الذي تشمله هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات التي تحددها هيئة الدستور الغذائي.

2-8 ويمثل المنتج الذي تشمله هذه المواصفة للمستويات القصوى للمواصفة العامة للملوثات والسّموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

-9 النظافة الصحية

1-9 يوصى بإعداد المنتج الذي تشمله أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة ممارسات النظافة الخاصة بالفاكهة والخضار الطازجة (CXC 53-2003) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة، مثل مدونات ممارسات النظافة الصحية ومدونات الممارسات.

2-9 وينبغي للمنتج الامتثال لأي معايير ميكروبيولوجية محدّدة وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).