

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

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

المواصفة الخاصة بالبصل والكراث

CXS 348-2022

تم اعتمادها في عام 2022

1- النطاق

يكمن الغرض من هذه المواصفة في تحديد متطلبات الجودة للبصل والكراث بعد التحضير والتعبئة. وإذا ما طبقت في مراحل تالية لمرحلة التعبئة، قد يظهر على البصل والكراث في ما يتعلق بمتطلبات المواصفة ما يلي:

- نقص طفيف في النضارة والامتلاء؛
- وتلف طفيف ناتج عن نموها وميلها إلى الفساد.

ولا يجوز لصاحب/بائع المنتجات عرض هذه المنتجات أو تقديمها للبيع أو تناولتها أو تسويقها بأي طريقة أخرى لا تمثل لهذه المواصفة. ويقع على صاحب/بائع هذه المنتجات مسؤولية ضمان هذا الامتثال.

2- تعريف المنتج

تنطبق هذه المواصفة على بصيالات البصل من الأصناف المستنبته من مجموعة *Allium cepa* L. وبصيالات الكراث المستنبته من مجموعة *Allium cepa Aggregatum*، وبصيالات الكراث الرمادي المستنبته من مجموعة *Allium oschaninii* O Fedtsch، التي تُورّد للمستهلك وهي طازجة. ويُستثنى من ذلك البصل الأخضر والكراث الأخضر بأوراق كاملة، وكذلك البصل والكراث المعدّان للتجهيز الصناعي.

- قد يتخذ البصل والكراث الأشكال التالية: دائري أو بيضاوي/ممدود أو طويل أو شبه طويل.
- يجب أن يحمل البصل والكراث خصائص لون القشرة الخاصة بالصنف المستنبته منه، بما فيها اللون الأبيض أو الأرجواني أو القشدي أو الوردي أو الأحمر أو الرمادي أو الأصفر أو البني.

3- الأحكام المتعلقة بالجودة

1-3 المتطلبات الدنيا

في جميع الفئات وrehنًا بالأحكام الخاصة بالنسبة إلى كل فئة والحدود المسموح بها، يجب أن تكون ثمار البصل والكراث كالتالي:

- بشكلها الكامل؛
- ومتماسكة؛
- وسليمة: بحيث يُستبعد المنتج المصاب بالتعفن أو التلف بشكل يجعله غير صالح للاستهلاك؛
- ونظيفة: خالية تقريبًا من أي مادة غريبة مرئية¹؛
- وخالية تقريبًا من الآفات⁽¹⁾؛
- وخالية من الأضرار التي تسببها الآفات وتصيب لبّ الثمرة؛
- وخالية من أي ساق أجوف و/أو ساق زائف قاسي؛
- وخالية من النمو المرئي للبراعم؛

(1) تنطبق الأحكام الخاصة بالآفات على قواعد وقاية النباتات المعمول بها والتي تطبقها الحكومات، دون الإخلال بهذه القواعد، بما يتماشى مع الاتفاقية الدولية لوقاية النباتات.

- وخالية من الرطوبة الخارجية غير العادية، باستثناء التكثف بعد إخراجها من الغرف المبردة؛
- وخالية من أي رائحة غريبة و/أو مذاق غريب؛
- وخالية من الأضرار التي يسببها انخفاض و/أو ارتفاع درجة الحرارة؛ وخالية تقريبًا من الآفات؛
- وجافة بدرجة كافية للاستخدام المقصود (في حال البصل المعد للتخزين، يجب أن تكون على الأقل أول طبقتين خارجيتين من القشرة والجذع الزائف جافتين تمامًا)؛
- ويجب أن تكون السيقان الزائفة للبصل والكزرات ملتوية أو مقطوعة بشكل جيد، ويجب ألا يزيد طولها عن 6 سنتيمترات، باستثناء ثمار البصل أو الكزرات المعروضة في شكل حبال، ويجب تجديدها بسيقانها وربطها بحبل أو شريط رافيا أو أي مادة مناسبة أخرى.

1-1-3 متطلبات النضج الدنيا

يجب أن تكون ثمار البصل والكزرات قد نمت بشكل كافٍ، وأن تكون قد بلغت مستوى مناسبًا من النمو وفقًا للمعايير المناسبة للصنف و/أو النوع التجاري والمنطقة التي تُزرع فيها. ويجب أن تكون متماسكة وغير لينة أو إسفنجية، وأن تكون ذات طبقات خارجية جافة وورقية.

ويجب أن يكون نمو ثمار البصل والكزرات وحالتها على نحو يمكنها من:

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

2-3 التصنيف

يمكن تصنيف البصل والكزرات إلى ثلاث فئات، على النحو المحدد أدناه:

1-2-3 الفئة "الممتازة"

يجب أن يتصف البصل والكزرات المصنّفان في هذه الفئة بجودة عالية. ويجب أن يحملوا الخصائص التي تميّز صنفهما و/أو نوعهما التجاري. ويجب أن يكونا خالين من العيوب، باستثناء العيوب السطحية الطفيفة جدًا، شريطة ألا تؤثر في المظهر العام للمنتج وجودته وجودة الحفظ والعرض في العبوة.

وبالنسبة إلى الكزرات، لا يُعد وجود بُصيلتين أو ثلاث أو أكثر من العيوب.

ولكن يمكن السماح بالعيوب الطفيفة التالية:

- عيب طفيف جدًا في الشكل؛
- وعيوب طفيفة جدًا في اللون؛
- تلطخ بسيط للغاية، شريطة ألا يغطي أكثر من خمس مساحة البصيلة؛
- بالنسبة إلى البصل، ينبغي أن تكون البصيلات خالية من الشقوق و/أو لا تحتوي على لبين أو أكثر؛
- ويُسمح بخصلات الجذور في:
 - الكزرات الرمادي؛
 - والبصل وغيره من أنواع الكزرات المحصود قبل نضوجه.

3-2-2 الفئة الأولى

يجب أن يتصف البصل والكزّات المصنّفان في هذه الفئة بنوعية جيدة وأن يحملا الخصائص التي تميّز صنفهما و/أو نوعهما التجاري.

وبالنسبة إلى الكزّات، لا يعتبر وجود بُصيلتين أو ثلاث أو أكثر من العيوب.

ولكن يمكن السماح بالعيوب الطفيفة التالية شريطة ألا تؤثر في المظهر العام للمنتج وجودته وجودة الحفظ والعرض في العبوة:

- عيب طفيف في الشكل؛
- وعيوب طفيفة في اللون؛
- وتشققات سطحية في القشرة الخارجية وغياب جزئي لهذه الأخيرة، بشرط أن يكون اللب محميًا؛
- وتلطخ بسيط، شريطة ألا يغطي أكثر من ثلث مساحة البصيلة؛
- وبالنسبة إلى البصل، وجود بُصيلتين أو ثلاث أو أكثر؛
- وبالنسبة إلى البصل، لا يتجاوز اللمعان/الشفافية الطفيفة الحلقة الخارجية للّب البصل؛
- ويُسمح بخصلات الجذور بالنسبة إلى:
 - الكزّات الرمادي؛
 - والبصل وغيره من أنواع الكزّات المحصود قبل نضوجه.
- الخلو تقريبًا من البصل الحامل للبراعم.

3-2-3 الفئة الثانية

تشمل هذه الفئة ثمار البصل والكزّات غير المؤهلة لكي تُدرج في فئة أعلى ولكنها تستوفي متطلبات الحد الأدنى المذكورة في القسم 3-1 أعلاه.

وبالنسبة إلى الكزّات، لا يُعد وجود بُصيلتين أو ثلاث أو أكثر من العيوب.

ولكن يمكن السماح بالعيوب التالية شريطة أن يحتفظ البصل والكزّات بالخصائص الأساسية المتعلقة بالجودة وجودة الحفظ والعرض:

- عيوب في الشكل؛
- وعيوب في اللون؛
- ورضوض طفيفة؛
- والأضرار الميكانيكية الملتزمة؛
- وخصلات الجذور؛
- والبقع، شريطة ألا تغطي أكثر من نصف سطح البصيلة؛
- والتشققات في القشرة الخارجية وغياب جزئي للقشرة على ثلث سطح البصيلة كحد أقصى، شريطة عدم تلف اللب؛

- وبالنسبة إلى البصل، لا يتجاوز اللمعان /الشفافية الطفيفة الحلقتين الخارجيتين للب؛
- وبالنسبة إلى البصل، وجود بُصيلتين و/أو ثلاث أو أكثر؛
- والخلو تقريباً من البصل الحامل للبراعم.

4- الأحكام المتعلقة بالحجم

1-4 يمكن تحديد حجم البصل والكرات بحجم القطر الأقصى للقسم الأوسط وفقاً للممارسات التجارية الحالية. وعند تحديد الحجم وفقاً لممارسات التجارة الحالية، يجب توسيم العبوة بالحجم والطريقة المستخدمة. وتعتبر الأحكام التالية المتعلقة بالحجم بمثابة دليل ويمكن استخدامها من أجل:

(أ) البصل:

يبلغ الحد الأدنى للقطر 10 ملم.

ولضمان تجانس الحجم، يجب ألا يتجاوز نطاق الحجم بين ثمار البصل في العبوة نفسها ما يلي:

- 10 ملم عندما يبلغ قطر أصغر بصلة 25 ملم وأكثر، ولكن لا يتجاوز 40 ملم؛
- 20 ملم عندما يبلغ قطر أصغر بصلة 40 ملم وأكثر، ولكن لا يتجاوز 70 ملم؛
- 30 ملم عندما يبلغ قطر أصغر بصلة 70 ملم أو أكثر.

(ب) الكرات

يبلغ الحد الأدنى للقطر:

- 10 ملم للكرات.

يبلغ الحد الأقصى للقطر:

- 55 ملم للكرات الدائري؛
- و60 ملم للكرات شبه الطويل والطويل.

ومن أجل ضمان التجانس في الحجم، يجب ألا يتجاوز نطاق الحجم بين ثمار الكرات في العبوة نفسها ما يلي:

- 3 ملم عندما يبلغ قطر أصغر بصيلة 10 ملم ولكن لا يتجاوز 15 ملم؛
- 5 ملم عندما يبلغ قطر أصغر بصيلة 15 ملم ولكن لا يتجاوز 25 ملم؛
- 10 ملم عندما يبلغ قطر أصغر بصيلة 25 ملم ولكن لا يتجاوز 40 ملم؛
- 15 ملم عندما يبلغ قطر أصغر بصيلة 40 أو أكثر.

5- الأحكام المتعلقة بالحدود المسموح بها

1-5 الحدود المسموح بها في ما يتعلق بالجودة

في مراحل التسويق كافة، تكون الحدود المسموح بها جائزة في ما يخص الجودة في كل شحنة من المنتجات لا تستوفي متطلبات الفئة المبينة. ويجوز إعادة فرز المنتجات التي لا تستوفي تقييم المطابقة وجعلها متماثلة وفقاً للأحكام ذات الصلة في الخطوط التوجيهية المتعلقة بنظم الرقابة على الواردات الغذائية (CXG 47-2003).²

1-1-5 الفئة "الممتازة"

خمسة في المائة من ثمار البصل أو الكزّات، بحسب عددها أو وزنها، التي لا تستوفي المتطلبات الخاصة بالفئة، ولكنها تستوفي متطلبات الفئة الأولى. وضمن هذه الحدود، يُسمح بوجود نسبة لا تتجاوز 1 في المائة من الشوائب و/أو التعفن الطري و/أو التلف من الداخل.

2-1-5 الفئة الأولى

عشرة في المائة من ثمار البصل أو الكزّات، بحسب عددها أو وزنها التي لا تستوفي المتطلبات الخاصة بالفئة، ولكنها تستوفي متطلبات الفئة الثانية. وضمن هذه الحدود، يُسمح بوجود نسبة لا تتجاوز 1 في المائة من الشوائب و/أو التعفن الطري و/أو التلف من الداخل.

وإضافة إلى ذلك، يُسمح بوجود براعم خارجية مرئية لا يتجاوز طولها 1 سم على نسبة 4 في المائة من البصيلات المتماسكة، بحسب عددها أو وزنها.

3-1-5 الفئة الثانية

عشرة في المائة من ثمار البصل أو الكزّات، بحسب عددها أو وزنها، التي لا تستوفي المتطلبات الخاصة بالفئة ولا الحد الأدنى من المتطلبات. وضمن هذه الحدود، يُسمح بوجود نسبة لا تتجاوز 2 في المائة من الشوائب و/أو التعفن الطري و/أو التلف من الداخل.

وإضافة إلى ذلك، يُسمح بوجود براعم خارجية مرئية لا يتجاوز طولها 1 سم على نسبة 10 في المائة من البصيلات المتماسكة، بحسب عددها أو وزنها.

2-5 الحدود المسموح بها في ما يتعلق بالحجم

بالنسبة إلى جميع الفئات (في حال تحديد الحجم)، يُسمح لما نسبته 10 في المائة من ثمار البصل والكزّات، بحسب عددها أو وزنها، بألا تستوفي متطلبات الحجم المبينة على العبوة.

6- الأحكام المتعلقة بطريقة العرض

1-6 التجانس

ينبغي أن تكون المحتويات في كل عبوة أو شحنة من المنتجات المعروضة في شكل سائب في عربة النقل أو المقصورة الخاص بها متجانسة وأن تحتوي فقط على ثمار البصل أو الكرات من نفس المنشأ والصفة والنوع التجاري والجودة والحجم. ومع ذلك، تجوز تعبئة مزيج من ثمار البصل والكرات من أنواع تجارية و/أو ألوان مختلفة تمامًا مع بعضها في عبوة واحدة معدة للاستهلاك، شريطة أن تكون متجانسة من حيث الجودة والمنشأ بالنسبة إلى كل نوع تجاري و/أو لون معني. ولكن لا يشترط التجانس في الحجم بالنسبة إلى المزيج.

ويجب أن يمثل الجزء المرئي من محتويات العبوة أو شحنة المنتجات المعروضة في شكل سائب المحتويات بأكملها.

2-6 التعبئة

يجب تعبئة ثمار البصل والكرات بطريقة تحمي المنتج بشكل مناسب. ويجب أن تكون المواد المستخدمة داخل العبوة صالحة للاستخدام الغذائي ونظيفة ومن نوعية جيدة لا تسبب أي ضرر خارجي أو داخلي للمنتج. ويُسمح باستخدام مواد، بوجه خاص الورق أو الدمغات التي تحمل المواصفات التجارية، شريطة أن يتم الطبع أو التوسيم بحبر أو غراء غير سام.

ويمكن عرض البصل والكرات برؤوس مظفرة أو معقودة في حبال. ويُغلف البصل والكرات في كل عبوة بموجب أحكام القسم المناسب من مدونة ممارسات تعبئة ونقل الفاكهة والخضار الطازجة (CXC 44-1995).³

1-2-6 وصف الحاويات

يجب أن تستوفي الحاويات الخصائص المتعلقة بالجودة والنظافة الصحية والتهوية والمقاومة من أجل ضمان مناولة ثمار البصل والكرات وشحنها وحفظها بشكل مناسب. ويجب أن تكون الحاويات خالية من أي مواد أو روائح غريبة.

7- الأحكام الخاصة بوضع العلامات والتوسيم

1-7 العبوات المخصصة للمستهلك

إضافة إلى متطلبات المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقًا (CXS 1-1985)،⁴ تُطبق الأحكام المحددة التالية:

1-1-7 اسم المنتج

في حال لم يكن المنتج ظاهرًا من خارج العبوة، ينبغي أن تذكر بطاقات التوسيم الموضوعة على كل عبوة اسم المنتج ("بصل" أو "كرات" على النحو المحدد في القسم 2 - تعريف المنتج)، ويمكن توسيمه بشكل يتيح وضع اسم الصنف و/أو النوع التجاري.

7-1-2 بلد المنشأ

ينبغي تحديد اسم بلد المنشأ،⁽²⁾ وبصفة اختيارية، اسم المقاطعة التي زُرعت فيها المنتجات، أو الاسم الوطني أو الإقليمي أو المحلي.

وفي حال مزج أنواع أو ألوان تجارية مختلفة بشكل واضح من البصل أو الكرات المختلفة المنشأ، يتعين ذكر كل بلد منشأ بالقرب من اسم الأنواع التجارية و/أو الألوان المعنية.

7-2-1 الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي أن يمثل توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة للمواصفة العامة لتوسيم حاويات الأغذية غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021)،⁵ ويجب تطبيق المتطلبات التالية:

يجب أن تذكر على كل عبوة الخصائص التالية بأسطر مكتوبة مجمعة في نفس الجهة، بشكل مقروء ويتعذر محوه وظاهر للعيان من الخارج.

7-2-1 منشأ المنتج

بلد المنشأ⁽³⁾ وبصفة اختيارية المقاطعة التي زرع فيها المنتج أو الاسم الوطني أو الإقليمي أو المحلي للمكان. وفي حال مزج أنواع أو ألوان تجارية مختلفة بشكل واضح من البصل أو الكرات المختلفة المنشأ، يتعين ذكر كل بلد منشأ بالقرب من اسم الأنواع التجارية و/أو الألوان المعنية.

7-2-2 المواصفات التجارية

- الفئة؛
- الصنف و/أو النوع التجاري (اختياري)؛
- الحجم (إذا تم تحديده)، وذلك بذكر الحد الأدنى والأقصى للقطر أو وفقاً للأسلوب المستخدم.

7-2-3 علامة التفتيش الرسمية (اختياري)**8- المواد المضافة إلى الأغذية**

لا يُسمح بوجود مواد مضافة إلى الأغذية في البصل والكرات.

9- الملوثات

9-1 ينبغي للمنتج الذي تشمله هذه المواصفة أن يمثل للحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات التي حدّتها هيئة الدستور الغذائي.

(2) ينبغي الإشارة إلى الاسم الكامل أو الشائع الاستخدام.

(3) انظر الملاحظة 3 أعلاه.

2-9 وينبغي للمنتج الذي تشمله هذه المواصفة الامتثال للحدود القصوى المحددة في المواصفة العامة للملوثات والسّموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).⁶

10- النظافة

1-10 يُوصى بإعداد المنتج الذي تشمله أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)⁷ ومدونة ممارسات النظافة للفاكهة والخضار الطازجة (CXC 53-2003)⁸ وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات الأخرى.

2-10 وينبغي أن يمتثل المنتج لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدّد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).⁹

الملاحظات

-
- 1 FAO and WHO. 2023. *Definition of terms for application in the layout for Codex Standards for Fresh Fruits and Vegetables*. Rome. https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/committee/docs/INF_CCFFV_8e.pdf
- 2 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية 2003. *الخطوط التوجيهية المتعلقة بنظم الرقابة على الواردات الغذائية*. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي، رقم CXG 47-2003. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 3 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. *مدونة ممارسات تعبئة ونقل الفاكهة والخضار الطازجة*. مدونة الممارسات للدستور الغذائي، رقم CXC 44-1995. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 4 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1985. *المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً*. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXC 1-1985. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 5 FAO and WHO. 2021. *General Standard for the Labelling of Non-Retail Containers of Foods*. Codex Standard, No. CXS 346-2021. Codex Alimentarius Commission. Rome.
- 6 FAO and WHO. 1995. *General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed*. Codex Standard, No. CXS 193-1995. Codex Alimentarius Commission. Rome.
- 7 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1969. *المبادئ العامة لنظافة الأغذية*. مدونة الممارسات للدستور الغذائي، رقم CXC 1-1969. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 8 FAO and WHO. 2003. *Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables*. Codex Code of Practice, No. CXC 53-2003. Codex Alimentarius Commission. Rome.
- 9 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1997. *المبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية*. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي، رقم CXG 21-1997. هيئة الدستور الغذائي. روما.