

المواصفة العامة للفطريات الصالحة للأكل والمنتجات الفطرية¹

CXS 38-1981

تم تعديلها في عام 1981. وتم تعديلها في عام 2022.

¹ سابقاً CAC/RS 28-1970

تعديل عام 2022

أجري هذا التعديل على نصّ المواصفة بناءً على القرارات التي اتخذتها هيئة الدستور الغذائي في دورتها الخامسة والأربعين في ديسمبر/كانون الأول 2022.

الصفحة	المكان	النص في النسخة السابقة	نصّ النسخة المنقّحة
15	القسم 4-8 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة	ينبغي أن يكون توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة متوافقاً مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021).	

1- النطاق

تحدد هذه المواصفة المتطلبات العامة المطبقة على جميع الفطريات الصالحة للأكل، سواء كانت طازجة أو مجهزة، والمسموح بيعها من قبل السلطات المختصة في البلدان المستهلكة، باستثناء الفطر المستزرع المعلّب من نوع *Agaricus*. ويمكن تحديد المتطلبات المختلفة للمنتجات التي تغطيها هذه المواصفة في مواصفات تغطي مجموعة من المنتجات أو منتجات فردية.

2- الوصف**1-2 تعريف المنتجات**

1-1-2 الفطريات الصالحة للأكل: تعني ثمار مجموعة نباتية معينة - الفطريات التي تنمو برياً أو تُستزرع والتي تكون مناسبة لاستخدامها كغذاء بعد خضوعها للتجهيز الضروري.

2-1-2 الأنواع: تعني الأنواع النباتية والأصناف الوثيقة الصلة بها؛ على سبيل المثال، يُنظر إلى أصناف *Boletus edulis* و *Morchella* المستديرة أو المسننة على أنها تنتمي إلى النوع عينه.

3-1-2 الفطريات الطازجة: تعني الفطريات الصالحة للأكل التي تم فرزها وتعبئتها، وتسليمها للمستهلك في أسرع وقت ممكن بعد قطفها.

4-1-2 الفطريات المختلطة: تعني المنتج المعد عن طريق خلط الفطريات الصالحة للأكل أو الأجزاء التي يمكن التعرف عليها من الفطريات الصالحة للأكل من أنواع مختلفة وفقاً لنسب محددة بعد فرزها وفقاً للقسم الفرعي 2.4 من هذه المواصفة.

5-1-2 المنتجات الفطرية: تعني الفطريات المجففة الصالحة للأكل (بما في ذلك الفطريات المجففة بالتجميد، وجريش الفطريات، ومسحوق الفطريات)، والفطريات المخللة، والفطريات المملحة، والفطريات المخمرة، والفطريات المنقوعة في الزيوت النباتية، والفطريات السريعة التجميد، والفطريات المعقمة، ومستخلصات الفطر، ومركّزات الفطر ومركّزات الفطر المجفف.

6-1-2 الفطريات المجففة: هي المنتج الذي يتم الحصول عليه عن طريق تخفيف فطريات من نوع واحد صالحة للأكل، سواء كانت كاملة أو مقطعة، أو تخفيفها بالتجميد.

7-1-2 جريش الفطر: يعني فطريات مجففة من نوع واحد تكون صالحة للأكل ومطحونة بشكل خشن.

8-1-2 مسحوق الفطريات: هي فطريات مجففة صالحة للأكل من نوع واحد يتم طحنها بشكل ناعم لتمكين المسحوق من المرور عبر غربال به فتحات يبلغ حجمها 200 ميكرون.

9-1-2 الفطريات المخملية: تعني الفطريات الطازجة أو المحفوظة مسبقاً الصالحة للأكل من نوع واحد أو أكثر التي يتم إعدادها بشكل مناسب بعد تنظيفها وغسلها وسلقها سلقاً خفيفاً، والتي يتم نقعها في الخل مع أو بدون إضافة الملح والتوابل والسكريات والزيت النباتية وحمض الخليك واللبنيك والأسكوربيك، قبل بسترتها في حاويات محكمة الإغلاق.

10-1-2 الفطريات المملحة: هي الفطريات الطازجة الصالحة للأكل من نوع واحد، سواء كانت كاملة أو مقطعة، والمحفوظة في محلول ملحي بعد تنظيفها وغسلها وسلقها بشكل خفيف.

11-1-2 الفطريات المخمرة: هي الفطريات الطازجة الصالحة للأكل من نوع واحد والمحفوظة بالملح وعن طريق التخمر بواسطة حمض اللاكتيك.

12-1-2 الفطريات السريعة التجميد: تعني الفطريات الطازجة الصالحة للأكل من نوع واحد التي تخضع بعد تنظيفها وغسلها وسلقها سلقاً خفيفاً لعملية تجميد في معدات مناسبة وتتوافق مع الشروط الموضحة أدناه في هذا القسم وفي القسم الفرعي 2-7 من هذه المواصفة. ويجب أن تتم عملية التجميد هذه بحيث يتم تخطي نطاق درجة الحرارة القصوى للتبلور بسرعة. ولا تُعتبر عملية التجميد السريعة مكتملة ما لم تبلغ درجة حرارة المنتج 18 درجة مئوية دون الصفر (0 درجة فهرنهايت) في المركز الحراري، وذلك بعد التثبيت الحراري.

13-1-2 مستخلص الفطر: منتج مركّز محضّر من عصير الفطر الطازج الصالح للأكل أو من المستخلصات المائية لنوع واحد أو أكثر من الفطريات المجففة الصالحة للأكل مع إضافة الملح، ويتم تركيزه للحصول على مستخلص منزوع الملح بنسبة 7 في المائة.

14-1-2 مركّز الفطر: منتج مركّز محضّر من عصير الفطر الطازج الصالح للأكل أو من المستخلصات المائية لنوع واحد أو أكثر من الفطريات المجففة الصالحة للأكل مع إضافة الملح، ويتم تركيزه للحصول على مستخلص منزوع الملح بنسبة 24 في المائة.

15-1-2 مركّز الفطر المجفف: يعني المنتج المجفف الذي يتم الحصول عليه من مستخلص الفطر أو مركّز الفطر.

16-1-2 الفطريات المعقمة: تعني الفطريات الصالحة للأكل، سواء كانت طازجة أو مملحة أو مجمدة، من نوع واحد أو أكثر، كاملة أو مقطعة، ومعبأة في عبوات محكمة الإغلاق في مزيج من الماء والملح، ومعالجة بالحرارة إلى درجة تضمن مقاومة المنتج للتلف.

17-1-2 الفطريات المنقوعة في زيت الزيتون والزيتون النباتية الأخرى: تعني الفطريات الصالحة للأكل سواء كانت طازجة أو مملحة مسبقاً، من نوع واحد، كاملة أو مقطعة إلى شرائح، ومعبأة في عبوات محكمة الإغلاق مملوءة بزيت الزيتون أو زيت نباتي آخر صالح للأكل، ومعالجة بالحرارة إلى درجة تضمن مقاومة المنتج للتلف.

18-1-2 كُسب أو أقراص الغزل الفطري (الميسيليوم).

2-2 تعريف العيوب

1-2-2 فطريات تالفة: تعني الفطريات التي يكون أكثر من ربع قطنسوتها مفقودًا.

2-2-2 فطريات مهشمة: تعني أجزاء من الفطريات تمر عبر غربال به فتحات حجمها 15×15 ملم بالنسبة إلى الفطريات الطازجة و 5×5 ملم بالنسبة إلى الفطريات المجففة.

3-2-2 فطريات فاسدة: تعني الفطريات المائلة إلى البني أو المتعفنة نتيجة تعرضها للكائنات الدقيقة و/ أو العفن.

4-2-2 فطريات أتلفتها اليرقات: تعني فطريات بها ثقب سببها اليرقات.

5-2-2 فطريات أتلفتها اليرقات بشكل جسيم: تعني فطريات بها أربع ثقب أو أكثر سببها اليرقات.

6-2-2 شوائب عضوية ذات منشأ نباتي: تعني خلائط من فطريات أخرى صالحة للأكل وأجزاء من نباتات مثل الأوراق وإبر الصنوبر.

7-2-2 شوائب معدنية: تعني تلك المواد التي تبقى بعد الترمد كمخلفات غير قابلة للذوبان في حمض الهيدروكلوريك.

3-2 الأنواع الرئيسية

جميع الفطريات الصالحة للأكل التي تسمح السلطات المختصة في البلدان المستهلكة ببيعها.

4-2 فحص المواد الخام وفرزها

نظرًا إلى التشابه الشديد بين الفطريات الصالحة للأكل والفطريات غير الصالحة للأكل أو السامة، يجب توخي الحذر لضمان قطف الفطريات من الأنواع الصالحة للأكل عينها دون سواها. وفي حال عدم توخي مستوى كافٍ من الحذر، يجب فصل أنواع الفطريات الصالحة للأكل من بين الفطريات التي جرى قطفها، قبل تسويقها أو حفظها أو استخدامها في تحضير منتجات الفطريات. ويجب فحص الفطريات البرية التي يُنوى تسويقها أو حفظها أو استخدامها في تحضير منتجات الفطريات بعناية من قبل خبير لتحديد ما إذا كان هناك أي فطريات غير صالحة للأكل من ضمنها لكي يُعمل على إزالتها.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 الفطريات الطازجة

1-1-3 الحالة: يجب أن تكون الفطريات الطازجة الصالحة للأكل سليمة، أي غير فاسدة، ونظيفة عملياً، ومنتاسكة، وغير تالفة، وخالية قدر الإمكان من الأضرار التي تسببها اليرقات، ويجب أن تتسم بالرائحة والنكهة اللتين يتميز بهما النوع.

2-1-3 التركيبة: يجب ألا يتجاوز عدد السيقان عدد القلنسوات.

3-1-3 العيوب المسموح بها

1-3-1-3 الفطريات البرية

أ) الشوائب المعدنية	ما لا يزيد عن 1% كتلة/كتلة
ب) الشوائب العضوية ذات المنشأ النباتي	ما لا يزيد عن 0.3% كتلة/كتلة
ج) محتوى الفطريات التي أتلقتها اليرقات	ما لا يزيد عن 6% كتلة/كتلة من مجموع التالف، بما في ذلك ما لا يزيد عن 2% كتلة/كتلة من التالف بشكل جسيم

2-3-1-3 الفطريات المستزرعة

أ) الشوائب المعدنية	ما لا يزيد عن 0.5% كتلة/كتلة
ب) الشوائب العضوية	
(بما يشمل مواد السماد):	
للفطريات غير المقطعة	ما لا يزيد عن 8% كتلة/كتلة
للفطريات المقطعة	ما لا يزيد عن 1% كتلة/كتلة
ج) محتوى الفطريات التي أتلقتها اليرقات	ما لا يزيد عن 1% كتلة/كتلة من مجموع التالف، بما في ذلك ما لا يزيد عن 0.5% كتلة/كتلة من التالف بشكل جسيم

2-3 المنتجات الفطرية - المتطلبات العامة

1-2-3 المواد الخام: يجوز فقط استخدام الفطريات الطازجة الصالحة للأكل التي تمت معالجتها أو تجهيزها مباشرةً بعد قطفها، وقبل أن تصاب بالتلف، في تحضير المنتجات الفطرية. ويجب أن تكون الفطريات، سواء بشكلها الخام أو كمواد محفوظة، سليمة ونظيفة وغير تالفة وخالية قدر الإمكان من التلف الذي تسببه اليرقات وذات نكهة ومذاق ملائمين للأصناف المعنية.

2-2-3 المكونات المسموح بها

يجوز للمنتجات الفطرية أن تحتوي على الملح (كلوريد الصوديوم)، والخل، والتوابل والأعشاب، والسكريات (أي مادة محلية من أنواع الكربوهيدرات)، والزيوت النباتية المكررة الصالحة للأكل، والدهون الحيوانية المكررة الصالحة للأكل، والزبدة، والحليب، ومسحوق الحليب، والقشدة، والماء، والنبيد.

3-2-3 الأشكال

يمكن عرض الفطريات التي جرى تجهيزها بأشكال مختلفة، كأن تكون كاملة مع سيقان، أو ذات قطنسوات بدون سيقان، أو على شكل شرائح، أو قطع وسيقان، أو على شكل جريش، أو مسحوق أو مركز.

4-2-3 الأشكال الأخرى

يجوز استخدام أي شكل آخر من أشكال عرض هذا المنتج بشرط:

- (أ) أن يكون متميزًا بدرجة كافية عن أشكال العرض الأخرى المذكورة في هذه المواصفة؛
- (ب) أن يستوفي جميع المتطلبات الأخرى لهذه المواصفة، بما في ذلك المتطلبات الخاصة بالحدود المفروضة على العيوب، والوزن المصقّى، وأي متطلبات أخرى في هذه المواصفة تنطبق على الشكل الذي يشبه بأكبر قدر الشكل أو الأشكال المقصودة بموجب هذا البند؛
- (ج) أن يكون موصوفًا بالشكل الكافي على بطاقة التوسيم تفاديًا للتسبب بأي التباس لدى المستهلك ومنعًا لتضليله.

5-2-3 التركيبة

في ما خلا حالة المنتجات الفطرية التي تتكوّن بالكامل من القطنسوات أو حيث يتم ذكر إضافة السيقان على بطاقة التوسيم وفقًا لأحكام القسم الفرعي 8-1-6، لا يجوز أن يتجاوز عدد السيقان عدد القطنسوات.

3-3 المنتجات الفطرية - المتطلبات الخاصة**1-3-3 الفطريات المجففة****1-1-3-3 معايير الجودة**

- (أ) يجب أن يتناسب اللون والنكهة مع خصائص النوع.

(ب) المحتوى من الماء

الحد الأقصى للمحتوى من الماء

المنتج

6% كتلة/كتلة

فطريات مجففة بالتجميد

12% كتلة/كتلة

فطريات مجففة (بخلاف التجفيف بالتجميد)

13% كتلة/كتلة

فطريات مجففة من نوع Shii-ta-ke

2-1-3-3 العيوب المسموح بها

ما لا يزيد عن 2% كتلة/كتلة

(أ) الشوائب المعدنية

(ب) الشوائب العضوية ذات المنشأ النباتي

ما لا يزيد عن 0.02% كتلة/كتلة، باستثناء الفطريات من نوع Shii-ta-ke، حيث يجب أن يكون الحد الأقصى 1% كتلة/كتلة

(ج) محتوى الفطريات التي أتلفتها اليرقات:

ما لا يزيد عن 20% كتلة/كتلة من مجموع التالف، بما في ذلك التالف الجسيم

الفطريات البرية

ما لا يزيد عن 1% كتلة/كتلة من مجموع التالف، بما في ذلك ما لا يزيد عن 0.5% كتلة/كتلة من التالف بشكل جسيم

الفطريات المستزرعة

2-3-3 جريش الفطر ومسحوق الفطريات

1-2-3-3 معايير الجودة

ما لا يزيد عن 13% كتلة/كتلة

(أ) محتوى جريش الفطر من الماء

ما لا يزيد عن 9% كتلة/كتلة

(ب) محتوى مسحوق الفطر من الماء

2-2-3-3 العيوب المسموح بها

ما لا يزيد عن 2% كتلة/كتلة

الشوائب المعدنية

3-3-3 الفطريات المخلفة

1-3-3-3 المكونات المسموح بها

ما لا يزيد عن 2.5% كتلة/كتلة	(أ) الملح (كلوريد الصوديوم)
ما لا يزيد عن 2.5% كتلة/كتلة	(ب) السكريات
ما لا يزيد عن 2% كتلة/كتلة على شكل حمض الخليك	(ج) الخل

2-3-3-3 العيوب المسموح بها

ما لا يزيد عن 0.1% كتلة/كتلة	(أ) الشوائب المعدنية
ما لا يزيد عن 0.02% كتلة/كتلة	(ب) الشوائب العضوية ذات المنشأ النباتي
ما لا يزيد عن 6% كتلة/كتلة من مجموع التالف، بما في ذلك ما لا يزيد عن 2% كتلة/كتلة من التالف بشكل جسيم	(ج) محتوى الفطريات التي أتلقتها اليرقات: الفطريات البرية
ما لا يزيد عن 1% كتلة/كتلة من مجموع التالف، بما في ذلك ما لا يزيد عن 0.5% كتلة/كتلة من التالف بشكل جسيم	الفطريات المستزرعة

4-3-3 الفطريات المخمرة

1-4-3-3 التركيبة الأساسية وعامل الجودة

حمض اللاكتيك الذي يتكون بشكل طبيعي

نتيجة عملية التخمير

2-4-3-3 المكونات المسموح بها

المالح (كلوريد الصوديوم)

ما لا يقل عن 3% كتلة/كتلة وما لا يزيد عن 6% كتلة/كتلة

3-4-3-3 العيوب المسموح بها

ما لا يزيد عن 0.2% كتلة/كتلة	(أ) الشوائب المعدنية
ما لا يزيد عن 0.1% كتلة/كتلة	(ب) الشوائب العضوية ذات المنشأ النباتي

(ج) محتوى الفطريات التي أتلفتها اليرقات ما لا يزيد عن 4% كتلة/كتلة

5-3-3 الفطريات المنقوعة في زيت الزيتون والزيوت النباتية الأخرى

1-5-3-3 المكونات المسموح بها

(أ) الملح (كلوريد الصوديوم) ما لا يزيد عن 1% كتلة/كتلة

(ب) زيت الزيتون أو غيرها من الزيوت

النباتية الصالحة للأكل

2-5-3-3 العيوب المسموح بها

(أ) الشوائب المعدنية ما لا يزيد عن 0.1% كتلة/كتلة

(ب) الشوائب العضوية ذات المنشأ النباتي ما لا يزيد عن 0.02% كتلة/كتلة

(ج) الفطريات التي أتلفتها اليرقات

الفطريات البرية

ما لا يزيد عن 6% كتلة/كتلة من مجموع التالف، بما في ذلك

ما لا يزيد عن 2% كتلة/كتلة من التالف بشكل جسيم

ما لا يزيد عن 1% كتلة/كتلة من مجموع التالف، بما في ذلك

ما لا يزيد عن 0.5% كتلة/كتلة من التالف بشكل جسيم

الفطريات المستزرعة

6-3-3 الفطريات السريعة التجميد

1-6-3-3 العيوب المسموح بها

(أ) الشوائب المعدنية ما لا يزيد عن 0.2% كتلة/كتلة

(ب) الشوائب العضوية ذات المنشأ النباتي ما لا يزيد عن 0.02% كتلة/كتلة

(ج) محتوى الفطريات التي أتلفتها اليرقات

الفطريات البرية

ما لا يزيد عن 6% كتلة/كتلة من مجموع التالف، بما في ذلك

ما لا يزيد عن 2% كتلة/كتلة من التالف بشكل جسيم

ما لا يزيد عن 1% كتلة/كتلة من مجموع التالف، بما في ذلك

ما لا يزيد عن 0.5% كتلة/كتلة من التالف بشكل جسيم

الفطريات المستزرعة

7-3-3 الفطريات المعقمة

1-7-3-3 المكونات المسموح بها

الملح (كلوريد الصوديوم) ما لا يزيد عن 2% كتلة/كتلة

2-7-3-3 العيوب المسموح بها

(أ) الشوائب المعدنية ما لا يزيد عن 0.2% كتلة/كتلة
(ب) الشوائب العضوية ذات المنشأ النباتي ما لا يزيد عن 0.02% كتلة/كتلة

(ج) محتوى الفطريات التي أتلقتها اليرقات

الفطريات البرية

الفطريات المستزرعة

ما لا يزيد عن 6% كتلة/كتلة من مجموع التالف، بما في ذلك
ما لا يزيد عن 2% كتلة/كتلة من التالف بشكل جسيم
ما لا يزيد عن 1% كتلة/كتلة من مجموع التالف، بما في ذلك
ما لا يزيد عن 0.5% كتلة/كتلة من التالف بشكل جسيم

8-3-3 مستخلص الفطريات ومركز الفطر

1-8-3-3 المكونات المسموح بها

الملح (كلوريد الصوديوم) ما لا يزيد عن 20% كتلة/كتلة

2-8-3-3 العيوب المسموح بها

(أ) الشوائب المعدنية ()
(ب) الشوائب العضوية ذات المنشأ النباتي (لا يوجد)

9-3-3 مركز الفطر المجفف

1-9-3-3 معايير الجودة

المحتوى من الماء ما لا يزيد عن 9% كتلة/كتلة

3-3-9-2 المكونات المسموح بها

الملح (كلوريد الصوديوم) ما لا يزيد عن 5% كتلة/كتلة

3-3-9-3 العيوب المسموح بها

- (أ) الشوائب المعدنية
(ب) الشوائب العضوية ذات المنشأ النباتي لا يوجد

3-3-10 الفطريات المملحة (المنتجات شبه المجهرة)

3-3-10-1 المكونات المسموح بها

الملح (كلوريد الصوديوم) ما لا يقل عن 15% كتلة/كتلة وما لا يزيد عن 18% كتلة/كتلة

3-3-10-2 العيوب المسموح بها

- (أ) الشوائب المعدنية ما لا يزيد عن 0.3% كتلة/كتلة
(ب) الشوائب العضوية ذات المنشأ النباتي ما لا يزيد عن 0.05% كتلة/كتلة
(ج) محتوى الفطريات التي أتلفتها اليرقات الفطريات البرية ما لا يزيد عن 6% كتلة/كتلة من مجموع التالف، بما في ذلك ما لا يزيد عن 2% كتلة/كتلة من التالف بشكل جسيم
الفطريات المستزرعة ما لا يزيد عن 1% كتلة/كتلة من مجموع التالف، بما في ذلك ما لا يزيد عن 0.5% كتلة/كتلة من التالف بشكل جسيم

4- المواد المضافة إلى الأغذية

الحد الأقصى

المادة المضافة

- 1-4 حمض الخليك
2-4 حمض اللاكتيك
3-4 حمض الستريك
(غير محدود، إلا بالنسبة إلى الفطريات المخلفة والفطريات المعقمة على النحو المنصوص عليه أدناه)

- 4-4 حمض الأسكوربيك (
- 5-4 حمض الخليلك 20 غ/كلغ بالنسبة إلى الفطريات المخلفة
- 6-4 حمض اللاكتيك (5 غ/كلغ منفردة أو مع مواد أخرى بالنسبة إلى الفطريات المعقمة
- 7-4 حمض الستريك (
- 5 النظافة الصحية
- 1-5 يوصى بأن تُعدّ المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة وأن تتم تناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في قواعد الممارسات الدولية الموصى بها- المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وغيرها من مدونات الممارسات ذات الصلة التي يوصى بها الدستور الغذائي.
- 2-5 يكون المنتج خالياً من أي مواد غير مرغوب فيها إلى أقصى حد ممكن تنص عليه ممارسات التصنيع الجيدة.
- 3-5 يكون المنتج، عند اختباره بأساليب 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.
- 4-5 يجب تحضير المنتجات التي تغطيها هذه المواصفة والتي تكون بشكل مجفف أو منزوع الماء وفقاً لأحكام مدونة الممارسات الصحية للفاكهة والخضر المنزوعة الماء بما في ذلك الفطر الصالح للأكل التي أوصت بها هيئة الدستور الغذائي (-5 CXC 1971).
- 5-5 يجب تحضير المنتجات التي تغطيها هذه المواصفة والتي تم بسترتها في عبوات محكمة الإغلاق وفقاً لمدونة الممارسات الصحية لمنتجات الفاكهة والخضر المعلبة التي أوصت بها هيئة الدستور الغذائي (CXC 5-1971).
- 6-5 يجب تحضير المنتجات التي تغطيها هذه المواصفة والتي تكون في حالة التجميد السريع وفقاً لمدونة الممارسات الخاصة بتجهيز الأغذية السريعة التجميد ومناولتها (CXC 8-1976).
- 7-5 يجب تحضير المنتجات التي تغطيها هذه المواصفة والتي لا تقع ضمن إحدى الفئات المبينة في الأقسام 4-5 و5-5 و6-5 أعلاه؛ على سبيل المثال، يجب تحضير الفطريات الطازجة الصالحة للأكل وفقاً للأقسام ذات الصلة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969, Rev. 2 (1985)، هيئة الدستور الغذائي، المجلد 1).

- 1-8 اسم الغذاء**
- 1-1-8** تُسمى المنتجات التي تمثل للتعريف والمتطلبات الأخرى الواردة في هذه المواصفة بشكل مناسب للإشارة إلى طبيعتها الحقيقية. ويجوز أن يجل محل المصطلحين "فطر" و"فطريات" مصطلحات تستخدم بشكل متعارف عليه لوصف الجنس أو النوع المعني في البلد التي يُعتمز بيع المنتج فيه، مثلًا "عيش الغراب" أو "مجموعة عيش الغراب" بالنسبة إلى الجنس *Agaricus*. ويجب أن تُذكر على بطاقة التوسيم طريقة المعالجة التي خضع لها المنتج، مثلًا: "مجففة" أو "معقمة" أو "سريعة التجميد".
- 2-1-8** في حالة الفطريات الطازجة والمجففة والمملحة والسريعة التجميد والمخمرة والمخللة والمعلبة، يُذكر الاسم الشائع لأنواع الفطريات بالإضافة إلى كلمة "الفطريات". كما يجب ذكر الاسم العلمي لأنواع.
- 3-1-8** في حالة المنتجات الفطرية المصنوعة من أكثر من نوع واحد من الفطريات، يجب أن تكون كلمة "مختلط" جزءًا من التسمية. بالإضافة إلى ذلك، يجب ذكر أسماء الأنواع (بما في ذلك الاسم العلمي) على بطاقة التوسيم.
- 4-1-8** في حالة المنتجات الفطرية المصنوعة من الفطريات غير الفطريات الطازجة، يجب أن يُشار على بطاقة التوسيم إلى طريقة التجهيز التي خضعت لها الفطريات المستخدمة في تحضير المنتج النهائي.
- 5-1-8** عند استخدام الفطريات المملحة كمواد خام لتحضير المنتجات الفطرية الأخرى، يجب أن تشير بطاقة التوسيم إلى ذلك.
- 6-1-8** في حال إضافة السيقان إلى الفطريات الطازجة أو المنتجات الفطرية، يجب ذكر عبارة "مع سيقان مضافة" على بطاقة التوسيم.
- 2-8 الأشكال الأخرى** - إذا تم تصنيع المنتج وفقًا للأحكام المتعلقة بالأشكال الأخرى (القسم الفرعي 3-2-4)، يجب أن تُذكر على بطاقة التوسيم بالقرب من اسم المنتج كلمات أو عبارات إضافية من شأنها الحؤول دون تضليل المستهلك أو التسبب بأي التباس لديه.
- 3-8 قائمة المكونات**
- تعلن قائمة كاملة بالمكونات على بطاقة التوسيم بالترتيب التنازلي للنسب المئوية، باستثناء الفطريات المجففة.
- 4-8 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة**
- ينبغي أن يكون توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة متوافقًا مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021).

9- أساليب التحليل وأخذ العينات

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