

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 الإقليمية الخاصة بفطر الشانتريل (الإناثية)

CXS 40R-1981

تم اعتمادها في عام 1981. وتم تنقيحها في عامي 2012 و2022.

التعريف⁽¹⁾

-1

تسري هذه المواصفة على الثمار البوغية (أجسام الإثمار) من أنواع الفطر الصالحة للأكل من جنس *Cantharellus* وجنس *Craterellus* التي تعرض طازجة على المستهلك، على أن يستثنى منها فطر الشانتريل المخصص لأغراض التجهيز الصناعي.

وترد أدناه قائمة غير حصرية من أنواع فطر الشانتريل المتداولة تجاريًا.

جنس كوزي (*Cantharellus*)

1-1

الأنواع	الاسم الشائع	الاسم التجاري
<i>Cantharellus amethysteus</i> (Quél.) Sacc.	الشانتريل الأرجواني	الشانتريل
<i>Cantharellus cibarius</i> Fr.	الشانتريل الذهبي	الشانتريل
<i>Cantharellus ferruginascens</i> P.D.Orton	لا يوجد	الشانتريل
<i>Cantharellus formosus</i> Corner	شانتريل المحيط الهادئ الذهبي	الشانتريل
<i>Cantharellus lilacinopruinatus</i> Hermitte, Eyssart. & Poumarat	لا يوجد	الشانتريل
<i>Cantharellus subpruinatus</i> Eyssart. & Buyck	لا يوجد	الشانتريل
<i>Cantharellus cinereus</i> (Pers.) Fr.	الشانتريل الرمادي	الشانتريل

جنس البوق الأسود (*Craterellus*)

2-1

الأنواع	الاسم الشائع	الاسم التجاري
<i>Craterellus lutescens</i> (Fr.) Fr.	أصفر الساق	الشانتريل
<i>Craterellus tubaeformis</i> (Fr.) Quél.	الشانتريل البوقي، الشانتريل الخريفي	الشانتريل
<i>Craterellus cornucopioides</i> (L.) Pers.	قرن الوفرة، بوق الموت، الشانتريل الأسود	الشانتريل

(1) جميع المعلومات عن الأسماء اللاتينية مأخوذة من Index Fungorum. انظر www.indexfungorum.org.

-2

الأحكام المتعلقة بالجودة

يكمن الغرض من هذه المواصفة في تحديد متطلبات الجودة لفطر الشانترييل في مرحلة التصدير والمراقبة بعد التحضير والتعبئة.

ولكن إذا طبقت في مراحل تلي التصدير، قد تظهر على المنتجات في ما يتعلق بمتطلبات المواصفة، ما يلي:

- نقص طفيف في النضارة والامتلاء؛
- وبالنسبة إلى المنتجات المصنفة في فئات أخرى غير الفئة "المتأخرة"، تلف طفيف ناتج عن نموها وميلها إلى التعفن.
- لا يجوز لصاحب/بائع المنتجات عرض هذه المنتجات أو تقديمها للبيع أو تسليمها أو تسويقها بأي طريقة أخرى لا تمثل لهذه المواصفة. ويكون صاحب/بائع هذه المنتجات مسؤولاً عن ضمان هذا الامتثال.

1-2

المتطلبات الدنيا

يجب أن يكون فطر الشانترييل، في جميع الفئات ورهناً بالأحكام الخاصة بالنسبة إلى كل فئة والحدود المسموح بها، على النحو التالي:

- سليماً؛ ويجب أن تكون الساق معلقة بالغطاء؛ ويمكن قطع الجزء السفلي المتسخ؛
 - وكاملاً؛ بحيث يستبعد المنتج المصاب بالتعفن أو التلف بشكل يجعله غير صالح للاستهلاك؛
 - ونظيفاً؛ خالياً تقريباً من أي مادة غريبة مرئية؛
 - ويمكن تحديده تحديداً إيجابياً؛
 - ومتناسكاً؛
 - وطازج المظهر؛
 - وخالياً تقريباً من الآفات؛
 - وخالياً تقريباً من الضرر جراء الآفات؛
 - وخالياً من الرطوبة الخارجية غير الطبيعية؛
 - وخالياً من أي رائحة غريبة و/أو مذاق غريب.
- ويجب أن يكون نمو فطر الشانترييل وحالته على نحو يمكّنه من:
- تحمل النقل والمناولة؛
 - والوصول في حالة مرضية إلى الوجهة المقصودة.

2-2

التصنيف

يُصنّف فطر الشانترييل في ثلاث فئات، على النحو المحدد أدناه:

1-2-2 الفئة "الممتازة"

يجب أن يكون فطر الشانتريل المدرج في هذه الفئة ذا جودة عالية. ويجب أن يحتوي على الخصائص التي تميز هذا النوع. ويجب أن يكون خاليًا من العيوب باستثناء العيوب السطحية الطفيفة جدا شريطة ألا تؤثر في المظهر العام للمنتج وجودته وجودة الحفظ والعرض في العبوة.

2-2-2 الفئة الأولى

يجب أن يكون فطر الشانتريل المدرج في هذه الفئة ذا جودة جيدة. ويجب أن يحتوي على الخصائص التي تميز هذا النوع. ولكن يمكن السماح بالعيوب الطفيفة التالية شريطة ألا تؤثر في المظهر العام للمنتج وجودته وجودة الحفظ والعرض في العبوة:

- عيوب طفيفة في الشكل؛
- وعيوب طفيفة في اللون؛
- وضرر طفيف جراء الآفات.

3-2-2 الفئة الثانية

تشمل هذه الفئة فطر الشانتريل غير المؤهل لأن يدرج في الفئتين الأعلى ولكنه يستوفي المتطلبات الدنيا المذكورة أعلاه. ولكن يمكن السماح بالعيوب التالية شريطة أن يحتفظ فطر الشانتريل بخصائصه الأساسية في ما يتعلق بالجودة وجودة الحفظ والعرض:

- عيوب سطحية؛
- وعيوب في اللون؛
- والضرر جراء الآفات
- والضرر، بما في ذلك إزالة الأجزاء المعيبة.

3- الأحكام المتعلقة بالحجم

يحدد الحجم بالحد الأقصى لقطر الغطاء والطول.

يكون الحد الأدنى لحجم فطر الشانتريل سنتيمترا واحدا (1) في الطول.

يكون تماثل الحجم اختياريًا. وفي حال تحديد الحجم، لا يتجاوز نطاق الحجم بين الغطاء في نفس الحزمة 5 سنتيمترات.

4- الأحكام المتعلقة بالحدود المسموح بها

يسمح، في مراحل التسويق كافة، بحدود قصوى في ما يتعلق بالجودة والحجم في كل مجموعة من المنتج لا تستوفي متطلبات الفئة المبيّنة.

1-4 الحدود المسموح بها في ما يتعلق بالجودة

1-1-4 الفئة "الممتازة"

يسمح بما مجموعه 5 في المائة، بحسب الوزن، من فطر الشانتريل الذي لا يستوفي متطلبات الفئة ولكنه يستوفي متطلبات الفئة الأولى. وضمن هذا الحد المسموح به، يجوز لما لا يزيد عن 0.5 في المائة أن تتألف من منتج يستوفي متطلبات جودة الفئة الثانية.

2-1-4 الفئة الأولى

يسمح بما مجموعه 10 في المائة، بحسب الوزن، من فطر الشانتريل الذي لا يستوفي متطلبات الفئة ولكنه يستوفي متطلبات الفئة الثانية. وضمن هذا الحد المسموح به، يجوز لنسبة لا تزيد عن 1 في المائة أن تتألف من منتج لا يستوفي لا متطلبات جودة الفئة الثانية ولا المتطلبات الدنيا، أو من منتج مصاب بالتعفن. وبالإضافة إلى ذلك، يسمح بحد أقصى قدره 5 في المائة، بحسب الوزن، من فطر الشانتريل المشذب.

3-1-4 الفئة الثانية

يسمح بما مجموعه 10 في المائة، بحسب الوزن، من فطر الشانتريل الذي لا يستوفي لا متطلبات الفئة ولا المتطلبات الدنيا. وضمن هذا الحد المسموح به، يجوز لنسبة لا تزيد عن 2 في المائة أن تتألف من منتج مصاب بالتعفن.

2-4 الحدود المسموح بها في ما يتعلق بالحجم

بالنسبة إلى جميع الفئات (في حال تحديد حجمها)، يسمح بنسبة 10 في المائة، بحسب الوزن، من فطر الشانتريل الذي لا يستوفي المتطلبات المتعلقة بالحجم.

5- الأحكام المتعلقة بعرض المنتج

1-5 التماثل

يجب أن تكون محتويات كل عبوة متماثلة وأن تحتوي على فطر الشانتريل من نفس المنشأ والجودة والنوع والحجم، (في حال تحديد الحجم).

ولكن يجوز تعبئة خليط من أنواع مختلفة تمامًا من فطر الشانتريل معا في عبوة واحدة، شريطة أن تكون مفصولة عن بعضها البعض (بواسطة حواجز على سبيل المثال) ومتماثلة من حيث الجودة، وبالنسبة إلى كل نوع، من حيث المنشأ والحجم (في حال تحديد الحجم).

ويجب أن يمثل الجزء المرئي من محتويات العبوة كل محتوياتها.

2-5 التعبئة

يجب تعبئة فطر الشانتريل بطريقة تحمي المنتج على نحو سليم.

ويجب أن تكون المواد المستخدمة داخل العبوة جديدة⁽²⁾ ونظيفة ومن نوعية جيدة حتى لا تتسبب 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.

وُعبأ فطر الشانتريل في كل عبوة بما يمثل لمُدونة ممارسات تعبئة ونقل الفاكهة والخضرة الطازجة (CXC 44-1995).¹

1-2-5 وصف الحاويات

ينبغي أن تستوفي الحاويات الخصائص المتعلقة بالجودة والنظافة الصحية والتهوية والتحمل لضمان مناولة فطر الشانتريل وشحنه وحفظه بشكل مناسب. ويجب أن تكون الحاويات خالية من أي مادة أو رائحة غريبة.

-6 الملوثات

1-6 ينبغي أن يمثل المنتج الذي تشمله هذه المواصفة للمستويات القصوى المحددة في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995)²

2-6 وينبغي أن يمثل المنتج الذي تشمله هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات المبيدات و/أو العقاقير البيطرية التي حددتها هيئة الدستور الغذائي لهذه السلعة.

-7 النظافة العامة

1-7 يوصى بإعداد المنتج الذي تشمله أحكام هذه المواصفة ومناولته وفقاً للأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)³ ومدونة ممارسات النظافة للفاكهة والخضرة الطازجة (CXC 53-2003)⁴ وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات الأخرى.

2-7 وينبغي أن يمثل المنتج لأي معايير ميكروبيولوجية تُوضع وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997)⁵

-8 وضع العلامات أو التوسيم

1-8 العبوات المخصصة للمستهلك

بالإضافة إلى متطلبات المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)،⁶ تسري الأحكام المحددة التالية:

1-1-8 طبيعة المنتج

إذا لم يكن المنتج مرئياً من خارج العبوة، يتم توسيم كل عبوة بالاسم الشائع للمنتج.

2-1-8 منشأ المنتج

بلد المنشأ، وبشكل اختياري، المنطقة التي زرعت فيها الأنواع المعروضة أو اسم المكان الوطني أو الإقليمي أو المحلي.

(2) لأغراض هذه المواصفة، تشمل هذه المواد مواد يعاد تدويرها ذات جودة غذائية.

3-1-8 الخلائط

في حالة خليط من أنواع مختلفة تمامًا من فطر الشانتريل، تنبغي الإشارة إلى الأسماء الشائعة لكل نوع منها. وإذا كان بلد المنشأ أو حجم كل نوع من الأنواع المختلفة تمامًا مختلفًا، تنبغي الإشارة إلى ذلك بالقرب من اسم الأنواع المعنية.

2-8 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

بالإضافة إلى متطلبات المواصفة العامة لتوسيم حاويات الأغذية غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021)، يجب أن تحمل كل عبوة التفاصيل التالية بحروف مكتوبة على نفس الجانب وبشكل مقروء ويتعذر محوها ومرئية من خارج العبوة، أو في المستندات المصاحبة للشحنة.

1-2-8 طبيعة المنتج

الاسم النباتي للأنواع (اختياري).

2-2-8 تحديد الهوية التجارية

• الفئة؛

• والحجم (في حال تحديده) معبرًا عنه بالقطر الأدنى أو الأقصى للغطاء بالسنتيمتر؛

3-2-8 علامة التفتيش الرسمية (اختياري)

ملاحظات

- 1 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. مدونة ممارسات تعبئة ونقل الفاكهة والخضر الطازجة. مدونة الممارسات للدستور الغذائي رقم CXC 44-1995. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 2 FAO and WHO. 1995. *General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed. Codex Standard, No. CXS 193-* 1995. Codex Alimentarius Commission. Rome.
- 3 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1969. المبادئ العامة لنظافة الأغذية. مدونة الممارسات للدستور الغذائي رقم CXC 1-1969. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 4 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.
- 5 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.
- 6 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1985. المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقًا. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXS 1-1985. هيئة الدستور الغذائي. روما.