

## مواصفات الدستور الغذائي لبعض البقول

### CODEX STAN 171-1989 (Rev. 1-1995)

يحتوي مرفق هذه المواصفات على أحكام لا يعتزم تطبيقها عند قبول أحكام القسم 4 ألف (1)(ب) من المبادئ العامة للدستور الغذائي.

#### 1- النطاق

تنطبق هذه المواصفات على البقول الكاملة، المقشورة أو المفلوقة بحسب تعريفها الوارد أدناه والمعدة للاستهلاك البشري المباشر. ولا تنطبق المواصفات على البقول المعدة للتدرج والتعبئة في المصنع، أو للتجهيز الصناعي أو البقول المعدة للاستخدام في تغذية الحيوانات. ولا تنطبق على البقول المجزأة عندما تباع على هذا الشكل، أو على البقول الأخرى التي يمكن أن توضع لها مواصفات منفصلة.

#### 2- الوصف

##### 1-2 تعريف المنتجات

البقول هي بذور جافة لبقوليات تتميز عن بقوليات البذور الزيتية بسبب محتوى الدهون المنخفض فيها. والبقول التي تشملها هذه المواصفات هي:

- أنواع الفاصوليا *Phaseolus* (باستثناء *Phaseolus mungo* L. syn. *Vigna mungo* (L.) Hepper and *Phaseolus aureus* Roxb. syn. *Phaseolus radiatus* L., *Vigna radiata* (L.) Wilczek);
- عدس. *Lens culinaris* Medic. Syn. *Lens esculenta* Moench.
- بازلاء. *Pisum sativum* L.
- حمص *Cicer arietinum* L.
- الفول الشائع صغير الحبة. *Vicia faba* L.
- لوبيا بعين سوداء *Vigna unguiculata* (L.) Walp., syn. *Vigna sesquipedalis* Fruhw., *Vigna sinensis* (L.) Savi exd Hassk.

### 3- التركيب الأساسية وعوامل الجودة

#### 3-1 عوامل الجودة - العامة

3-1-1 تكون البقول مأمونة وصالحة للاستهلاك البشري.

3-1-2 تكون البقول خالية من النكهات غير الطبيعية والروائح والحشرات الحية.

3-1-3 تكون البقول خالية من القذارات (الشوائب من أصل حيواني بما فيها الحشرات الميتة) بكميات قد تشكل خطراً على صحة الإنسان.

#### 3-2 عوامل الجودة - النوعية

##### 3-2-1 محتوى الرطوبة

3-2-1-1 فيما يلي اثنان من مستويات الرطوبة القصوى من أجل الاستجابة للظروف المناخية المختلفة وممارسات التسويق. اقترحت نسب منخفضة في العمود الأول للبلدان التي لها مناخ استوائي أو عندما يكون المعتاد تجارياً هو التخزين على المدى الطويل (أكثر من موسم محصولي واحد) وأما النسب في العمود الثاني للمناخ الأكثر اعتدالاً أو عندما يكون المعتاد تجارياً هو التخزين على المدى القصير.

محتوى الرطوبة (بالنسب المئوية)	البقول
19 15	الفاصوليا
16 15	العدس
18 15	البازلاء
16 14	الحمص
18 15	اللوبياء بعين سوداء
19 15	القول الشائع صغير الحبة

ويجب تطبيق حدود رطوبة أقل على بعض الوجهات بحسب المناخ ومدة النقل والتخزين. ويُطلب من الحكومات التي توافق على المواصفات الإشارة إلى المتطلبات السارية في بلدانها وتقديم المبررات.

3-2-1-2 في حال البقول التي تباع دون غلاف البذرة، يكون محتوى الرطوبة الأقصى أقل بنسبة 2% (بصورة مطلقة) في كل حالة.

3-2-2 المواد الدخيلة هي المواد العضوية أو المعدنية (الغبار، الأغصان، غلاف البذرة، البذور من أنواع أخرى، الحشرات الميتة، أجزاء أو بقايا الحشرات والشوائب الأخرى من أصل حيواني). ولا يجوز أن تحتوي البقول على أكثر من نسبة 1% من المواد الدخيلة بحيث لا تشكل المواد المعدنية أكثر من نسبة 0,25% والحشرات الميتة، وأجزاء أو بقايا الحشرات و/أو القذارات الأخرى من أصل حيواني أكثر من نسبة 0,10%.

#### 3-2-2-1 البذور السامة أو الضارة

تخلو المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفات من البذور السامة أو الضارة التالية بكميات يمكن أن تشكل خطراً على صحة الإنسان.

بذور *Crotolaria* (أنواع *Crotolaria*)، ورد الحقول (*Agrostemma githago* L.)، بذرة نبات الخروع (*Ricinus communis* L.) الداتورة (أنواع الداتورة) والبذور الأخرى المعروف عنها أنها مضرّة للصحة بشكل عام.

#### 4- الملوثات

##### 4-1 المعادن الثقيلة

تكون البقول خالية من المعادن الثقيلة بأي كميات تشكل خطراً على الصحة.

##### 4-2 مخلفات المبيدات

تتقيد البقول بالحدود القصوى لمستوى المخلفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي لهذه السلعة.

##### 4-3 السموم الفطرية

تتقيد البقول بالحدود القصوى للسموم الفطرية التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي لهذه السلعة.

#### 5- النظافة

5-1 المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفات يوصى بإعدادها ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في مدونة الممارسات الدولية الموصى بها - المبادئ العامة للنظافة العامة للأغذية (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2-1985, Codex Alimentarius Volume 1B)، وغير ذلك من مدونات الممارسات ذات الصلة بهذه المنتجات والتي توصي بها هيئة الدستور الغذائي.

5-2 تكون المنتجات خالية من المواد الكريهة على قدر الإمكان بحسب ممارسات التصنيع الجيدة.

5-3 تكون المنتجات كما يلي عند اختبارها بالطرق المناسبة للفحص وأخذ العينات:

- خالية من الكائنات الصغيرة بكميات يمكن أن تشكل خطراً على الصحة؛
- خالية من الطفيليات التي يمكن أن تشكل خطراً على الصحة؛
- لا تحتوي على أي مادة يكون منشأها من كائنات دقيقة بكميات يمكن أن تشكل خطراً على الصحة.

## 6- التعبئة

- 1-6 تعبأ البقول في عبوات تحفظ الخصائص الصحية والتغذوية والتكنولوجية والخصائص الظاهرية للمنتجات.
- 2-6 يجب تصنيع الحاويات بما فيها مواد التعبئة من مواد مأمونة ومناسبة لاستخدامها المقصود. ولا يجوز أن تضيف إلى المنتجات أي مادة سامة أو رائحة أو نكهة غير مرغوبة.
- 3-6 عند التعبئة في أكياس، يجب أن تكون نظيفة ومتينة وقوية الحياكة أو مغلقة إغلاقاً محكماً.

## 7- التوسيم

علاوة على مواصفات الدستور الغذائي العامة لتوسيم الأغذية المعبأة (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991, Codex Alimentarius Volume 1A)، تُطبق الحدود التالية:

### 1-7 اسم المنتج

يكون اسم المنتج الذي يظهر على بطاقة التوسيم هو النوع التجاري للبقول.

### 2-7 توسيم عبوات البيع بالجملة

توضع المعلومات بشأن عبوات البيع بالجملة على العبوة أو في المستندات المصاحبة باستثناء أن يظهر على العبوة اسم المنتج وعلامات اللوطات واسم وعنوان الصانع أو المعبئ. غير أنه يمكن استبدال علامات اللوطات واسم وعنوان الصانع أو المعبئ بعلامة شرط أن يمكن التعرف على هذه العلامة بوضوح في المستندات المصاحبة.

## 8- طرق التحليل وأخذ العينات

انظر الدستور الغذائي المجلد 13.

## الملحق

عند وجود عدة حدود لعوامل الجودة أو لطرائق التحليل، نوصي بشدة بتوضيح الحدود وطرائق التحليل من جانب من يستخدمونها.

طريقة التحليل	الحد	العوامل/الأوصاف
فحص بالعين المجردة	حد أقصى: 1,0%  حد أقصى 7,0% حيث لا تتجاوز البقول المكسورة نسبة 3,0%	<p><b>العيوب</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>البذور التي بها عيوب مهمة. البذور التي تضررت فيها الفلقات من جراء الآفات أو هاجمتها الآفات؛ البذور التي بها آثار طفيفة جدا للتعفن أو التحلل أو التي بها شائبة صغيرة على الفلقة</li> <li>البذور التي بها عيوب صغيرة. البذور التي لم تتوصل إلى نمو طبيعي؛ البذور التي بها شوائب كثيرة على الغلاف من دون أن تتأثر الفلقة؛ البذور التي يكون غلافها متجعداً أو به طيات كثيرة، أو البقول المكسورة</li> <li>البقول المكسورة. البقول المكسورة بالكامل هي البقول التي انفصلت فيها الفلقات أو انكسرت فيها فلقة واحدة. والبقول المكسورة جزئياً هي البقول التي انكسرت فيها الفلقة</li> </ul>
فحص بالعين المجردة	الحد الأقصى: 3,0%  الحد الأقصى: 6,0%  الحد الأقصى: 3,0%  الحد الأقصى: 10,0%  الحد الأقصى: 20,0%	<p><b>تغير لون البذرة</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>البذور التي لها لون متماثل ولكن نوع تجاري مختلف (باستثناء الفاصوليا التي لها بذور بيضاء)</li> <li>البذور التي لها لون مختلف (غير البذور التي تغير لونها)</li> <li>البذور التي تغير لونها</li> <li>البذور التي تغير لونها والتي هي من النوع التجاري نفسه</li> <li>الفاصوليا التي لها بذور خضراء والبازلاء التي لها بذور خضراء والتي تغير لون بذرتها بشكل طفيف</li> </ul>

طريقة التحليل	الحد	العامل/الوصف
فحص بالعين المجردة	حسب ما يفضله المشترون	<b>العرض</b> . البقول المقشورة. البقول دون غلاف البذرة حيث لم تُفصل الفلقات  . البقول المفلوكة. البقول دون غلاف البذرة مع فلتتين مفصولتين عن بعضهما البعض