

# CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة  
للأمم المتحدة



منظمة  
الصحة العالمية



# A

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

المواصفة الخاصة بالبامية

**CXS 318-2014**

اعتمدت في عام 2014

## 1. تعريف المنتج

تسري هذه المواصفة على الأصناف التجارية للبامية المستنبتة من أصناف *Abelmoschus esculentus* (L.) Moench (*syn.* *Hibiscus esculentus* L.) من فصيلة *Malvaceae*، التي تُعرض طازجة على المستهلك بعد التجهيز والتعبئة. وتستنثى من ذلك البامية المخصّصة للتجهيز الصناعي.

## 2. الأحكام المتعلقة بالجودة

### 2.1 المتطلبات الدنيا

يجب أن تكون البامية في جميع الفئات، ورهنأ بالأحكام الخاصة بكل فئة ودرجة السماح المقبولة، على النحو الآتي:

- كاملة وتكون الساق مقطوعة بشكل نظيف؛
  - طازجة المظهر، وتُستبعد المنتجات المتعفنة أو التالفة بصورة تجعلها غير صالحة للاستهلاك؛
  - نظيفة، وخالية عملياً من أي مادة غريبة ظاهرة؛
  - خالية عملياً من الآفات والأضرار التي تسببها والتي تؤثر على المظهر العام للمنتج؛
  - خالية من الرطوبة الخارجية غير الطبيعية، باستثناء التكثف بعد إخراجها من التخزين البارد؛
  - خالية من أي رائحة غريبة و/أو مذاق غريب؛
  - خالية من الأضرار التي تسببها درجات الحرارة المنخفضة أو المرتفعة؛
- ويجب أن يكون نمو البامية وحالتها بما يُمكنها من:
- تحمل النقل والمناولة؛
  - والوصول بحالة مرضية إلى الوجهة المقصودة.

### 2.1.1 شروط النضج

يجب على البامية أن تكون على درجة كافية من النمو وألا تكون ليفية.

### 2.2 التصنيف

تُصنّف البامية في ثلاث فئات معرّفة أدناه:

#### 2.2.1 الفئة "الممتازة"

يجب أن تكون البامية المدرجة في هذه الفئة عالية الجودة. ويجب أن تكون متماسكة وأن تتصف بخصائص الصنف في ما يتعلق بالشكل والمظهر والنمو. ويجب أن تكون خالية من العيوب، باستثناء عيوب سطحية طفيفة للغاية، شريطة ألا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتج وجودته وجودة الحفظ والعرض في العبوة.

#### 2.2.2 الفئة الأولى

يجب أن تكون البامية المدرجة في هذه الفئة ذات نوعية جيدة. بيد أنه يجوز السماح بالعيوب الطفيفة التالية، شريطة ألا تؤثر على المظهر العام للمنتج ونوعيته وجودة الحفظ والعرض في العبوة:

- عيوب طفيفة في الشكل والنمو؛
- عيوب طفيفة في اللون لا تتجاوز 5 في المائة من إجمالي مساحة السطح؛
- عيوب طفيفة في القشرة مثل الندوب والشوائب والخدوش والكدمات التي لا تتجاوز 2 في المائة من إجمالي مساحة السطح.

#### 2.2.3 الفئة الثانية

تشمل هذه الفئة البامية غير المؤهلة لأن تُدرج في الفئتين المبيّنتين أعلاه ولكنها تستوفي المتطلبات الدنيا المذكورة في القسم 2.1 أعلاه. بيد أنه يمكن السماح بالعيوب التالية شريطة أن تحتفظ البامية بخصائصها الأساسية من ناحية الجودة وجودة الحفظ والعرض في العبوة:

- عيوب في الشكل والنمو؛
- عيوب طفيفة في اللون لا تتجاوز 10 في المائة من إجمالي مساحة السطح؛
- عيوب في القشرة مثل الندوب والشوائب والخدوش والكدمات التي لا تتجاوز 5 في المائة من إجمالي مساحة السطح.

### 3. الأحكام المتعلقة بالحجم

يُحدد الحجم بحسب طول البامية (بالسنتمتر من دون العنق).  
ويمكن الاسترشاد بالجدول التالي ويجوز استخدامه بشكل اختياري:

رمز الحجم	الطول (بالسنتمتر)
1	4.0 – 2.0
2	6.0 – 4.0 >
3	8.0 – 6.0 >
4	10.0 – 8.0 >
5	10 >

### 4. الأحكام الخاصة بالحدود المسموح بها

يُسمح بحدود للتسامح في ما يتعلق بالجودة والحجم في كل عبوة بالنسبة إلى المنتجات التي لا تفي بالمتطلبات المحددة للفئة المبينة.

#### 4.1 حدود التسامح في ما يتعلق بالجودة

##### 4.1.1 الفئة "الممتازة"

خمس (5) في المائة من حيث العدد أو الوزن بالنسبة إلى البامية التي لا تستوفي المتطلبات الخاصة بالفئة ولكنها تستوفي متطلبات الفئة الأولى أو تدرج، بشكل استثنائي، ضمن الحدود المسموح بها لتلك الفئة.

##### 4.1.2 الفئة الأولى

عشرة (10) في المائة من حيث العدد أو الوزن بالنسبة إلى البامية التي لا تستوفي المتطلبات الخاصة بالفئة ولكنها تستوفي متطلبات الفئة الثانية أو تدرج، بشكل استثنائي، ضمن الحدود المسموح بها لتلك الفئة.

##### 4.1.3 الفئة الثانية

عشرة (10) في المائة من حيث العدد أو الوزن بالنسبة إلى البامية التي لا تستوفي المتطلبات الخاصة بالفئة ولا المتطلبات الدنيا، باستثناء المنتج المصاب بالتعفن والرضوض الظاهرة أو بأي تلف آخر يجعله غير صالح للاستهلاك.

#### 4.2 الحدود المسموح بها في ما خص الحجم

إن الحجم المسموح به لجميع الفئات هو 10 في المائة من حيث العدد أو الوزن من البامية التي تناظر الحجم الذي يزيد و/أو ينقص مباشرةً عما هو مبين على العبوة.

### 5. الأحكام المتعلقة بطريقة العرض

#### 5.1 التجانس

يجب أن تكون محتويات كل عبوة متجانسة وتحتوي فقط على البامية المتجانسة من حيث المنشأ، والصنف أو النوع التجاري، والنوعية والحجم. ويجب أن يمثل الجزء المرئي من محتويات العبوة كامل محتويات العبوة.

**5.2 التعبئة**

يجب تعبئة البامية بطريقة تحمي المنتج على النحو الصحيح ويجب أن تكون المواد المستخدمة داخل العبوة جديدة<sup>1</sup> ونظيفة وجيدة بما يحول دون التسبب بأي 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.

ويجب أن تُعبأ البامية في كل حاوية بما يتماشى مع المدونة الدولية لممارسات تعبئة ونقل الفاكهة والخضروات الطازجة (CXC 1995-44).

**5.2.1 وصف الحاويات**

يجب أن تفي الحاويات بمواصفات النوعية والنظافة الصحية والتهوية والمقاومة التي تضمن مناولة البامية وشحنها وحفظها بالطريقة المناسبة. ويجب أن تكون العبوات خالية من أي مواد أو روائح غريبة.

**6. وضع العلامات أو التوسيم****6.1 العبوات المخصصة للمستهلك**

بالإضافة إلى متطلبات المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985) تُطبق الأحكام المحددة التالية:

**6.1.1 طبيعة المنتج**

في حال لم يكن المنتج مرئياً من خارج العبوة، يُذكر في بطاقة التوسيم الموضوعية على كل عبوة اسم المنتج، كما يمكن أن يرد في البطاقة اسم الصنف و/أو النوع التجاري.

**6.2 العبوات غير المخصصة للبيع بالتجزئة**

ينبغي أن تحمل كل عبوة التفاصيل التالية بعبارة مجمعة على جانب واحد من العبوة وبشكل مقروء ويتعذر محوه وظاهر للعيان من الخارج، أو في المستندات المصاحبة للشحنة.

**6.2.1 تحديد الهوية**

اسم وعنوان المصدر و/أو المعيّ و/أو المرسل. رمز تحديد الهوية (اختياري)<sup>2</sup>.

**6.2.2 طبيعة المنتج**

يكون اسم المنتج "البامية" إذا لم تكن المحتويات مرئية من الخارج. اسم الصنف و/أو النوع التجاري (اختياري).

**6.2.3 منشأ المنتج**

بلد المنشأ، وعلى أساس اختياري، المنطقة التي استُثبت فيها المنتج، أو اسم المكان الوطني أو الاقليمي أو المحلي.

**6.2.4 تحديد الهوية التجارية**

- الفئة؛

- الحجم (رمز الحجم أو الحد الأدنى والأقصى للطول بالسنتيمتر). إذا كان رمز الحجم مختلفاً عن الجدول، يجب أن يكون التوسيم تبعاً لذلك.

**6.2.5 علامة التفتيش الرسمية (اختياري)****7. الملوثات**

يجب أن يمثل المنتج الذي تشمله هذه المواصفة للمستويات القصوى المحددة في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

يجب أن يمثل المنتج الذي تشمله هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات التي تحددها هيئة الدستور الغذائي.

**8. النظافة الصحية**

1 لأغراض هذه المواصفة، تشمل هذه المواد مواداً تم إعادة استخدامها في غذاء نوعي.  
2 تتطلب التشریعات القطرية في عدد من البلدان الاعلان الصريح عن الاسم والعنوان. ولكن في حال استخدام علامة رمزية، ينبغي الإشارة إلى "المعبي و/أو المرسل (أو المختصرات المعادلة)" على مقربة من الرمز.

يوصى بأن يُعدَّ المنتج الذي تشمله أحكام هذه المواصفة وتتم مناولته وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة للنظافة الصحية للأغذية (CXC 1-1969)، ومدونة ممارسات النظافة للفاكهة والخضر الطازجة (CXC 53-2003) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة الصحية ومدونة الممارسات الأخرى.

ينبغي أن يمتثل المنتج لأي معايير ميكروبيولوجية محددة وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).