

# C O D E X A L I M E N T A R I U S A

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة  
للأمم المتحدة



منظمة  
الصحة العالمية



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

المواصفة الخاصة بالبطاطس الصالحة للأكل

**CXS 339-2020**

تم اعتمادها في عام 2020.

## 1- النطاق

يتمثل الغرض من هذه المواصفة في تحديد متطلبات الجودة للبطاطس الصالحة للأكل بعد مرحلة تحضيرها (مثل تنظيفها بالفرشاة و/أو غسلها) وتعبئتها. وفي حال تطبيق هذه المتطلبات عقب عملية التعبئة، يجوز أن تُظهر البطاطس الصالحة للأكل، ما يلي:

- نقصاً طفيفاً في النضارة والصلابة؛
- تلفاً طفيفاً ناتجاً عن نموها وميلها إلى التعفن.

لا يجوز لصاحب/بائع المنتجات عرض هذه المنتجات أو وضعها للبيع، أو تسليمها أو تسويقها بأي طريقة غير تلك التي تمثل هذه المواصفة. ويكون صاحب/بائع هذه المنتجات مسؤولاً عن الامتثال لأحكام هذه المواصفة.

## 2- تعريف المنتج

تسري هذه المواصفة على الأنواع التجارية للبطاطس الصالحة للأكل من نوع *Solanum tuberosum L* في فصيلة *Solanaceae*، التي تُوفّر طازجة للمستهلك بعد تحضيرها وتعبئتها. وتُستثنى من هذه المواصفة البطاطس الصالحة للأكل المعدة للتجهيز الصناعي والبطاطس المبكرة.<sup>1</sup>

## 3- الأحكام الخاصة بالجودة

### 1-3 الحد الأدنى من المتطلبات

رهنًا بمستويات السماح المقبولة، ينبغي للبطاطس الصالحة للأكل أن تكون:

- كاملة؛
- سليمة؛ وتُستبعد المنتجات الفاسدة أو المتضررة إلى حدٍ يجعلها غير صالحة للاستهلاك،
- طازجة في الشكل وصلبة؛
- نظيفة وخالية عملياً من أي مادة غريبة ظاهرة للعيان؛<sup>2</sup>
- خالية عملياً من الآفات؛<sup>3</sup>
- خالية عملياً من الأضرار التي تسبب بها الآفات؛

<sup>1</sup> تعني البطاطس المبكرة درنات البطاطس المحصودة قبل نضوجها بشكل تام والمسوّقة فوراً ولا يمكن تخزينها، ولا تكون قشرتها ناضجة تماماً بشكل يتيح إزالتها بسهولة من دون تقشير.

<sup>2</sup> تستثنى المواد الغريبة الظاهرة للعيان العلامات الظاهرة لمعالجة البطاطس بمضادات الإنبات

<sup>3</sup> تسري الأحكام الخاصة بالآفات والأضرار الناجمة عنها من دون الإخلال بقواعد وقاية النباتات السارية التي تطبقها الحكومات تماشيًا مع الاتفاقية الدولية لوقاية النباتات.

- خالية من الرطوبة الخارجية غير العادية باستثناء التكثف بعد إخراجها من التخزين البارد؛
- خالية من أي رائحة غريبة؛
- خالية من الأضرار التي يتسبب بها انخفاض و/أو ارتفاع درجات الحرارة؛
- خالية من البراعم؛ أي أنه لا يجوز أن يزيد طول البراعم المنبتة عن 3 ميليمترات
- خالية من العيوب التي تؤثر في مظهرها، حفاظاً على جودتها وطريقة عرضها في العبوة مثل:
  - تغير اللون إلى الأخضر؛ أي اخضرار ما يزيد عن ثمن سطح درنة البطاطس؛
  - البقع البنية؛
  - الشقوق أو الكدمات أو التخشّبات بشكل يتجاوز 4 ميليمترات في العمق؛
  - التشوّهات الكبيرة؛
  - البقع الرمادية أو الزرقاء أو السوداء أو البقع تحت القشرة التي يزيد عمقها عن 5 ميليمترات؛
  - تغير لون قلب الدرنة أو سطحها إلى اللون الأسود، وغير ذلك من العيوب الداخلية؛
  - التبقّعات العميقة الشائعة في البطاطس، والتبقّعات المتفتّحة<sup>3</sup> في البطاطس التي يزيد عمقها عن 2 ملليمتر.
  - التبقّعات السطحية الشائعة في البطاطس، أي أنه ينبغي ألا تغطّي هذه التبقّعات أكثر من ربع سطح الدرنة.

وينبغي أن يكون نمو البطاطس الصالحة للأكل وحالتها على نحو يُمكنها من:

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

### 3-1-1 الحد الأدنى من متطلبات التّضج

ينبغي أن تكون البطاطس الصالحة للأكل ناضجة على نحو كاف وأن تكون قشرتها ناضجة، مع مراعاة خصائص الصنف و/أو النوع التجاري والمنطقة التي زرعت فيها.

### 3-2 التصنيف

إنّ تصنيف البطاطس الصالحة للأكل اختياري. وفي حال تصنيفها، يجري التصنيف وفقاً للقسم 5 - الأحكام الخاصة بالحدود المسموح بها، وتصنّف البطاطس الصالحة للأكل إلى الفئات التالية:

- الفئة الممتازة، والفئة الأولى، والفئة الثانية.

#### 4- الأحكام الخاصة بتحديد الحجم

يجوز تحديد حجم البطاطس الصالحة للأكل استنادًا إلى قطرها، أو عددها أو وزنها أو وفقًا للممارسات التجارية القائمة. ولدى تحديد الحجم وفقًا للممارسات التجارية القائمة، ينبغي أن يُذكر الحجم والأسلوب المستخدمان على بطاقة التوسيم.

ويجوز تحديد الحجم استنادًا إلى قطر القسم الأوسط (يعني المسافة الأكبر من الزاوية اليمنى للدنة على الخط الأعرض فيها) للبطاطس الصالحة للأكل (بالمليمتر) وفقًا للجدول التالي الذي يمكن استخدامه كدليل بصفة اختيارية:

رمز الحجم	قطر القسم الأوسط بالمليمتر
ألف (كبير)	أكثر من 80
باء (دائري)	80- 35
جيم (طويل)	75- 25
دال (صغير)	24- 18

ولكن يجوز أن يقتصر التماثل في الحجم في العبوات المخصصة للبيع والتي لا يزيد وزنها عن 5 كيلوغرامات من الوزن الصافي، على تباين أقصاه 30 مليمترًا بين الدنة الأصغر حجمًا والدنة الأكبر حجمًا.

#### 5- الأحكام الخاصة بالحدود المسموح بها

في جميع مراحل التسويق، تكون الحدود المسموح بها جائزة بالنسبة إلى الجودة والحجم في كل شحنة من المنتجات التي لا تستوفي متطلبات الفئة المبيّنة. ويجوز إعادة فرز المنتجات التي لا تستوفي متطلبات التماثل وجعلها متماثلة وفقًا للأحكام ذات الصلة في الخطوط التوجيهية المتعلقة بنظم الرقابة على الواردات الغذائية (47 CXG-2003).

#### 1-5 الحدود المسموح بها في ما يتعلق بالجودة<sup>3</sup>

النسبة المئوية للمنتجات المعيبة، استنادًا إلى عددها أو وزنها			الحدود المسموح بها في ما يتعلق بالجودة	المجموعة
الفئة الممتازة	الفئة الأولى	الفئة الثانية		
5	10	10	(1) مجموع الحدود المسموح بها للبطاطس الصالحة للأكل لا تستوفي الحد الأدنى من المتطلبات، بما في ذلك العيوب (د)، لا تزيد عن:	1

النسبة المئوية للمنتجات المعيبة، استنادًا إلى عددها أو وزنها			الحدود المسموح بها في ما يتعلق بالجودة	المجموعة
الفئة الثانية	الفئة الأولى	الفئة الممتازة		
2	1	1	(أ) التجميد و/أو الشوائب و/أو التعفن الطري و/أو التلف من الداخل.	
0.50	0.50	0.25	(ب) المواد الغريبة	
0.25	0.25	0.25	(ج) التربة	
			(د) العيوب: <ul style="list-style-type: none"> <li>• الشقوق</li> <li>• الكدمات أو التخشّنات</li> <li>• البقع الرمادية أو الزرقاء أو السوداء أو البقع تحت القشرة؛</li> <li>• التبقّعات العميقة الشائعة في البطاطس، والتبقّعات المنفتحة في البطاطس التي يزيد عمقها عن 2 ملليمتر.</li> <li>• التبقّعات السطحية في البطاطس التي تغطي أكثر من 25 في المائة من سطح الدرنة</li> <li>• البراعم التي تتجاوز 3 ملليمترات</li> <li>• تعيّر اللون إلى الأخضر بشكل يزيد عن ثمن سطح الدرنة أو لا يتجاوز عمق 2 ملليمتر؛</li> </ul>	
			<b>الحدود الإضافية المسموح بها</b>	<b>-2</b>
2	2	2	(أ) المنتجات التي تنتمي إلى أصناف أخرى غير تلك المشار إليها	
10	10	10	(ب) الحدود المسموح بها في الحجم في حال كان مختلفًا عمّا أشير إليه/ تسويقه	

ملاحظة: ينبغي ألا يتجاوز مجموع (أ) و(ب) و(ج) و(د) الحد المنصوص عليه في (1). وفي الحالات التي لا يكون فيها المنتج مصنّفًا تنطبق الحدود المسموح بها للفئة الثانية.

## 6- الأحكام الخاصة بطريقة العرض

### 1-6 التماثل

ينبغي أن تكون محتويات كل عبوة (أو كل شحنة من المنتجات المعروضة سائبة في شاحنات النقل) متماثلة وأن تحتوي على البطاطس الصالحة للأكل فقط وأن تكون من المنشأ نفسه والصنف أو النوع التجاري نفسه، والجودة نفسها والحجم نفسه (في حال تم تحديد الحجم)، وبصفة اختيارية من طريقة الطهي نفسها (في حال تم تحديده).

وينبغي أن يمثل الجزء الظاهر من محتويات العبوة (أو كل شحنة من المنتجات المعروضة سائبة في شاحنات النقل) المحتوى بأكمله.

ولكن، يجوز أن تعبأ مجموعة مختلطة من درنات البطاطس الصالحة للأكل المختلفة بشكل واضح والمختلفة من حيث لون القشرة (باستثناء القشرة الخضراء) معاً في عبوات مخصصة للبيع، بشرط أن تكون متماثلة في الجودة، وبالنسبة إلى كل صنف منها متماثلة في المنشأ.

### 2-6 التعبئة

ينبغي تعبئة البطاطس الصالحة للأكل بطريقة تحمي المنتج على نحو صحيح. وينبغي أن تكون المواد المستخدمة داخل العبوة مخصصة للأغذية ونظيفة ومن نوعية جيدة لعدم التسبب بأي ضرر خارجي أو داخلي للمنتج. ويُسمح باستخدام مواد، وبوجه خاص الورق أو الدمغات التي تحمل المواصفات التجارية، بشرط أن يتم الطبع أو التوسيم بجزء غير سام.

وينبغي تعبئة البطاطس الصالحة للأكل في كل عبوة بما يتماشى مع مدونة الممارسات الخاصة بتعبئة ونقل الفاكهة والخضر الطازجة (CXC 44-1995).

### 1-2-6 وصف الحاويات

ينبغي للعبوات أن تستوفي الخصائص المتعلقة بالجودة والشروط الصحية والتهوية والمقاومة لضمان مناولة البطاطس الصالحة للأكل وشحنها وحفظها بشكل ملائم. وينبغي للعبوات أن تكون خالية من أي مادة أو رائحة غريبة.

## 7- الأحكام المتعلقة بوضع العلامات أو التوسيم

### 1-7 العبوات المخصصة للمستهلك

بالإضافة إلى المتطلبات الواردة في المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، تسري الأحكام المحددة التالية:

### 1-1-7 طبيعة المنتج

في حال لم يكن المنتج ظاهرًا من خارج العبوة، ينبغي ذكر في بطاقات التوسيم الموضوعة على كل عبوة اسم المنتج "البطاطس الصالحة للأكل" وينبغي توسيمها بشكل يتيح وضع اسم الصنف و/أو النوع التجاري.

### 2-1-7 بلد المنشأ

ينبغي تحديد اسم بلد المنشأ،<sup>4</sup> وبصفة اختيارية، اسم المقاطعة التي زرعت فيها المنتجات، أو الاسم الوطني أو الإقليمي أو المحلي.

وفي حال تم خلط مجموعة من الأصناف المختلفة بشكل واضح من أنواع البطاطس الصالحة للأكل المختلفة المنشأ، تظهر الإشارة إلى كل بلد منشأ بالقرب من اسم الصنف المعني.

### 2-7 الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي أن تحمل كل عبوة الخصائص التالية بأسطر مكتوبة مجمعة في نفس الجهة حيث توضع العلامات بشكل مقروء ويتعذر محوها وظاهرة للعيان من الخارج وتكون مطبوعة على العبوة نفسها أو على البطاقة الموضوعة عند وصلة إعلاق العبوة (في حال كانت بطاقة التوسيم داخل العبوة (أكياس الحبال المشبكة)، ينبغي أن توضع بطريقة تتيح قراءة المعلومات من الخارج). وبالنسبة إلى المنتجات التي تنقل بشكل سائب، ينبغي أن تظهر تلك الخصائص في مستند يرفق بالبضائع وأن يعلّق في مكان ظاهر للعيان داخل عربة النقل، إلا في الحالات التي يستبدل بها هذا المستند بحلّ إلكتروني، وفي هذه الحالة ينبغي أن يكون تعريف المنتجات قابلاً للقراءة آلياً وأن يسهل الاطلاع عليه.

### 1-2-7 التعريف

اسم الجهة المصدرة و/أو المعبئة و/أو الموزعة وعنوانها. رمز التعريف (اختياري).<sup>5</sup>

### 2-2-7 طبيعة المنتج

ينبغي توسيم كل عبوة بشكل يتيح وضع اسم المنتج، ويجوز توسيم كل عبوة أيضاً بشكل يتيح وضع اسم الصنف و/أو النوع التجاري. ويجوز وضع علامة (اختيارية) على بطاقة التوسيم مثلاً للإشارة إلى الشكل بيضوي، دائري أو طويل.

### 3-2-7 بلد المنشأ

ينبغي تحديد اسم بلد المنشأ، وبصفة اختيارية، اسم المقاطعة التي زرعت فيها المنتجات، أو الاسم الوطني أو الإقليمي أو المحلي.

<sup>4</sup> ينبغي الإشارة إلى الاسم الكامل أو الشائع الاستخدام.

<sup>5</sup> تقتضي التشريعات الوطنية لعدد من البلدان الإعلان الصريح عن الاسم والعنوان. ولكن في حالة استخدام علامة رمزية، ينبغي الإشارة إلى "الجهة المعبئة و/أو المرسل (أو المختصرات المعادلة)" على مقربة من الرمز.

وفي حال تم خلط مجموعة من الأصناف المختلفة بشكل واضح من أنواع البطاطس الصالحة للأكل المختلفة المنشأ، تظهر الإشارة إلى كل بلد منشأ بالقرب من اسم الصنف المعني.

#### 4-2-7 التعريف التجاري

- الفئة (في حال تم تصنيف المنتج)
- الحجم (في حال تم تحديد الحجم)
- طريقة الطهي، ولون اللب، وشكل الدرنة (اختياري)

#### 5-2-7 علامة التفتيش الرسمية (اختياري)

### 8- الملوثات

- 1-8 ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تمتثل للحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات التي حدّتها هيئة الدستور الغذائي.
- 2-8 وينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تمتثل للحدود القصوى للملوثات والسموم وفقاً للمواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

### 9- نظافة المنتج

- 1-9 يوصى بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة ممارسات النظافة للفاكهة والخضار الطازجة (CXC 53-2003) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات الأخرى.
- 2-9 وينبغي للمنتجات أن تمتثل لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً لمبادئ وضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).