

## مواصفات الدستور الغذائي للزنجبيل

(CODEX STAN 218-1999, AMD. 1-2005)

### 1- تعريف المنتجات

تنطبق هذه المواصفات على الأصناف التجارية من الزنجبيل *Zingiber officinale* Roscoe من فصيلة *Zingiberaceae* التي تقدم طازجة للمستهلك بعد إعدادها وتعبئتها. ويستثنى المخصص للأغراض الصناعية.

### 2- الأحكام المتعلقة بالجودة

#### 1-2 الشروط الدنيا

تخضع كل درجة لأحكام خاصة ولحدود التسامح فيها، ولكن يجب أن يكون الزنجبيل من كل الدرجات كما يلي:

- كاملاً؛
- سليماً، حيث تستبعد المنتجات النتنة أو الفاسدة غير الصالحة للاستهلاك؛
- نظيفاً، أي خالياً من أي مادة غريبة ظاهرة؛
- خالياً من الآفات التي تؤثر على المظهر العام للمنتجات؛
- خالياً من الرطوبة الخارجية غير الطبيعية ومجففاً بطريقة ملائمة إذا كان مغسولاً، باستثناء التكتف بعد الإخراج من التخزين البارد؛
- خالياً من أي رائحة غريبة و/أو مذاق غريب؛
- متماسكاً؛
- خالياً من التآكل بالاحتكاك، ولا تعتبر التآكلات الطفيفة عيباً إذا كانت قد جفت تماماً؛
- جافاً بشكل كاف للاستخدام المقصود؛ وينبغي أن تكون القشرة والساق والقطوع الناجمة عن الحصاد قد جفت تماماً.

#### 1-1-2 ينبغي أن تكون درجة نضج المنتجات بحيث:

- تتحمل عمليات النقل والمناولة،
- تصل سليمة إلى الوجهة المقصودة.

## 2-2 التدرج

في ثلاث درجات كالتالي :

## 1-2-2 الدرجة "المتازة"

ينبغي أن يكون الزنجبيل من هذه الدرجة عالي الجودة وأن يتميز بالخصائص المعروفة في الصنف و/أو النوع التجاري وأن تكون الجذور قد سبق تنظيفها، وذات شكل جيد وخالية من العيوب باستثناء العيوب السطحية الطفيفة شرط ألا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتجات ونوعيتها وجودة الحفظ والعرض في العبوة.

## 2-2-2 الدرجة الأولى

ينبغي أن يكون الزنجبيل من هذه الدرجة من نوعية جيدة وأن يتميز بالخصائص المعروفة في الصنف و/أو النوع التجاري. ويجب وأن تكون الجذور متماسكة دون دليل على الذبول أو الجفاف أو التبرعم. غير انه يمكن السماح بالعيوب الطفيفة التالية شرط ألا تؤثر على المظهر العام للمنتجات ونوعيتها وجودة حفظها وعرضها في العبوة:

- العيوب الطفيفة في القشرة من جراء الاحتكاك، شرط أن تكون ملتئمة وجافة وألا يتجاوز الضرر نسبة 10% في المائة من محيط السطح.

## 3-2-2 الدرجة الثانية

تشمل هذه الدرجة الزنجبيل الذي لا يتميز بجودة تسمح بإدراجه في درجة أعلى ولكنه يستوفي الشروط الدنيا المذكورة في الفقرة 1-2 أعلاه. وينبغي أن تكون الجذور متماسكة إلى حد معقول. ويمكن السماح بالعيوب التالية، شرط أن تحتفظ المنتجات بخصائصها الأساسية من ناحية النوعية وجودة الحفظ والعرض:

- العيوب في القشرة جراء الاحتكاك، شرط أن تكون ملتئمة وجافة وألا يتجاوز الضرر نسبة 15 في المائة من محيط السطح؛
- الدلائل المبكرة على وجود براعم (لا تتجاوز 10% من الوزن في كل وحدة معروضة)؛
- العلامات الطفيفة من جراء الآفات؛
- الشقوق الملتئمة شرط أن تكون جافة تماما؛
- بقايا طفيفة من التراب؛
- الرضوض.

### 3- الأحكام المتعلقة بتحديد الحجم

يكون تحديد الحجم بحسب وزن الزنجبيل وفقاً للجدول التالي:

الوزن (بالغرام)	فئات الحجم
300	A
200	B
150	C

### 4- الأحكام بشأن التسامح

يُسمح بالتفاوت في الجودة والحجم في أي عبوة للمنتجات لا تستوفي شروط الدرجة المعلنة.

#### 1-4 التسامح في الجودة

##### 1-1-4 الدرجة "المتأزة"

يسمح بنسبة 5% من منتجات لا تستوفي شروط هذه الدرجة من حيث العدد أو الوزن لكنها تستوفي شروط الدرجة الأولى، أو تدخل، استثنائياً، ضمن المسموح به في تلك الدرجة.

##### 2-1-4 الدرجة الأولى

يسمح بنسبة 10% من منتجات لا تستوفي شروط هذه الدرجة من حيث العدد أو الوزن لكنها تستوفي شروط الدرجة الثانية، أو تدخل، استثنائياً، ضمن المسموح به في تلك الدرجة.

##### 3-1-4 الدرجة الثانية

يسمح بنسبة 10% من منتجات لا تستوفي شروط هذه الدرجة من حيث العدد والوزن ولا تستوفي الشروط الدنيا، باستثناء المنتجات المتضررة من النتانة أو من أي نوع من الفساد، مما يجعلها غير صالحة للاستهلاك.

#### 2-4 التسامح في الحجم

يسمح في الدرجة المتأزة بنسبة 5% من حيث العدد أو الوزن وفي الدرجتين الأولى أو الثانية بنسبة 10% من منتجات لا تستوفي الشروط المتعلقة بتحديد الحجم.

## 5- أحكام عرض المنتجات

### 1-5 التماثل

ينبغي أن تكون محتويات العبوة متماثلة وأن تحتوي فقط على زنجبيل من نفس المنشأ والصنف و/أو النوع التجاري والجودة والحجم. وينبغي أن يكون الجزء الظاهر من محتويات العبوة مماثلاً لكل محتويات العبوة.

وينبغي ألا يتجاوز وزن أثقل يد (الريزوم) ضعف وزن أخف يد (الريزوم) في العبوة نفسها.

### 2-5 التعبئة

ينبغي تعبئة الزنجبيل بطريقة تحمي المنتجات بصورة ملائمة. ويجب أن تكون المواد المستخدمة داخل العبوة جديدة<sup>1</sup>، ونظيفة وجيدة بما يحول دون التسبب في أي ضرر خارجي أو داخلي للمنتجات. ويُسمح باستخدام المواد، وبوجه خاص الورق أو الأختام، التي تبين المواصفات التجارية شرط أن يكون الطبع أو التوسيم بحبر أو غراء غير سام.

يعبأ الزنجبيل في كل عبوة وفقاً لمدونة الممارسات الدولية الموصى بها لتعبئة الفاكهة والخضار الطازجة ونقلها (CAC/RCP 44-1995, Amd 1-2004).

### 1-2-5 وصف العبوات

ينبغي أن تستوفي العبوات خصائص الجودة والنظافة والتهوية والمقاومة وأن تضمن المناولة والشحن والحفظ المناسب للزنجبيل. ويجب أن تكون العبوات خالية من أي مواد غريبة أو روائح غريبة.

## 6- العلامات أو التوسيم

### 1-6 العبوات المعروضة على المستهلك

تُطبق الأحكام النوعية التالية، بالإضافة إلى مواصفات الدستور الغذائي العامة لتوسيم الأغذية المعبأة (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991):

<sup>1</sup> في هذه المواصفات، يشمل ذلك مواد أُعيد استخدامها وتصلح لتعبئة الأغذية.

**1-1-6 طباعة المنتجات**

إذا لم تكن المنتجات مرئية من الخارج، يجب توسيم كل عبوة باسم المنتجات ويمكن توسيمها بحسب اسم الصنف و/أو النوع التجاري.

**2-6 عبوات البيع بالجملة**

ينبغي أن تحمل كل عبوة التفاصيل التالية بحروف مكتوبة على جانب واحد من العبوة وبشكل مقروء ويتعذر محوه ومرئي للعين من الخارج، أو في المستندات المصاحبة للشحنة.

**1-2-6 التعريف**

اسم وعنوان المصدر، أو المعبئ و/أو المرسل. رمز التعريف (اختياري)<sup>2</sup>.

**2-2-6 طباعة المنتجات**

اسم المنتجات إذا لم تكن المحتويات مرئية من الخارج. اسم الصنف و/أو النوع التجاري (اختياري).

**3-2-6 منشأ المنتجات**

بلد المنشأ، واختيارياً، المنطقة التي نمت فيها المنتجات أو اسم المكان القطري أو الإقليمي أو المحلي.

**4-2-6 التعريف التجاري**

- الدرجة؛
- الحجم (رمز الحجم أو القطر الأدنى والأقصى بالграм)؛
- عدد الوحدات (اختياري)؛
- الوزن الصافي (اختياري)؛

<sup>2</sup> تتطلب التشريعات القطرية في عدد من البلدان الإعلان الصريح عن الاسم والعنوان. ولكن في حالة استخدام علامة رمزية ينبغي الإشارة إلى "المعبئ و/أو المرسل (أو المختصرات المعادلة)" على مقربة من الرمز.

## 5-2-6 علامة المعاينة الرسمية (اختياري)

## -7 الملوثات

## 1-7 المعادن الثقيلة

يتقيد الزنجبيل بالحدود القصوى لمستوى المعادن الثقيلة التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي لهذه السلعة.

## 2-7 مخلفات المبيدات

يتقيد الزنجبيل بالحدود القصوى لمستوى المخلفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي لهذه السلعة.

## -8 النظافة

1-8 يوصى بإعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفات وبمناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في مدونة الممارسات الدولية الموصى بها - المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003) ومدونة ممارسات النظافة في الفواكه والخضر (CAC/RCP 53-2003) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة، مثل مدونات الممارسات الخاصة بالنظافة ومدونات الممارسات.

2-8 تتقيد المنتجات بأي معايير ميكروبيولوجية توضع وفقاً لمبادئ وضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية في الأغذية (CAC/GL 21-1997).