



المواصفة الخاصة بالفلفل الحار والفلفل الأحمر المجففين أو المنزوعي الماء

CXS 353-2022

اعتمدت في عام 2022

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على الفلفل الحار والفلفل الأحمر المجففين أو المنزوع الماء، على النحو المحدد في القسم 2-1، والمقدمين للاستهلاك المباشر أو بوصفهما من مكونات إعداد الطعام، أو لإعادة تعبئتهما عند الحاجة. وهي تستثني المنتج المخصص للتجهيز الصناعي.

2- الوصف

1-2- تعريف المنتج

1-2-2 الفلفل الحار والفلفل الأحمر المجفبان أو المنزوع الماء هما المنتج الذي يتم الحصول عليه من تجفيف ثمرة الفلفل من نوع *Capsicum* الذي ينتمي إلى فصيلة الباذنجانيات على نحو ما يرد في الجدول 1، مع البذور أو السوق أو بدونها، والمجهز على نحو مناسب.

الجدول 1 - الفلفل الحار والفلفل الأحمر المجفبان أو المنزوع الماء اللذان تسري عليهما هذه المواصفة

الاسم الشائع	الاسم التجاري	الاسم العلمي
الفلفل الحار	أسماء أنواعه، على سبيل المثال لا الحصر، كالتالي: الأنثشو والباسلان والهابانيرو والسيرانو والبيكويين والمانزانو	<i>Capsicum annuum</i> L. <i>Capsicum frutescens</i> L. <i>Capsicum baccatum</i> var. <i>pendulum</i> (Willd.) Eshbaugh (مرادف لـ <i>Capsicum frutescens</i> L.) <i>Capsicum chinense</i> Jacq., <i>Capsicum pubescens</i> Ruiz & Pav.
الفلفل الأحمر	الفلفل الأحمر (البابريكا) الفلفل الأحمر الحار (البابريكا الحار)	<i>Capsicum annuum</i> L., <i>Capsicum frutescens</i> L.

2-2 الأشكال

يجوز للفلفل الحار والفلفل الأحمر المجففين أو المنزوع الماء أن يكونا بالأشكال التالية:

(أ) كامل (مع الساق أو بدونها)؛

(ب) مجروش/مكسر/مهشم/مقطع إلى شرائح؛

(ج) مطحون/مسحوق.

الفلفل الحار (الشيلي) المطحون هو المنتج الذي يتم الحصول عليه عبر طحن قرن الفلفل الحار (الشيلي) المجفف كاملاً، مع أو بدون المشيمة والبذور والكأس والساق، وبدون أي مادة أخرى مضافة. وقد يتفاوت لون الفلفل الحار المطحون من الأبيض الشاحب إلى الأحمر الداكن الضارب إلى السواد بحسب النوع/الصنف.

الفلفل الأحمر (البابريكا) المطحون هو المنتج الذي يتم الحصول عليه عبر طحن قرن فلفل أحمر مجفف كامل مع أو بدون المشيمة والبذور والكأس والساق وبدون أي مادة أخرى مضافة. يتفاوت لون الفلفل الأحمر (البابريكا) المطحون بين البرتقالي والأحمر مروراً بالأحمر الضارب إلى الصفرة أو البني وصولاً إلى البني الشاحب الضارب إلى الحمرة، وذلك بحسب الأنواع/الأصناف.

ويسمح بأشكال أخرى مختلفة بشكل واضح عن تلك المذكورة أعلاه، شريطة أن يتم وسمها بناء على ذلك.

3- المكونات الرئيسية وعوامل الجودة

1-3 المكونات

يكون الفلفل الحار و/أو الفلفل الأحمر المجففان أو المنزوعا الماء ممثلين للوصف الوارد في القسم 2.

2-3 عوامل الجودة

1-2-3 الرائحة والنكهة واللون

يتسم المنتج بالرائحة والنكهة واللون التي تميزه، والتي قد تتفاوت بتفاوت العوامل/الظروف الجغرافية-المناخية ويخلو من أي روائح ونكهات وألوان غريبة، ولا سيما إذا كانت ناجمة عن الزنخ والتعفن. وينبغي أن يكون هذا المنتج خالياً من أي فساد.

2-2-3 المتطلبات الكيميائية والمادية

ينبغي للفلفل الحار والفلفل الأحمر المجففين أو المنزوعي الماء الامتثال للمتطلبات الواردة في الملحق الأول (الجدول 1- المتطلبات الكيميائية للفلفل الحار والفلفل الأحمر المجففين أو المنزوعي الماء؛ والجدول 2- المتطلبات الفيزيائية للفلفل الحار والفلفل الأحمر المجففين أو المنزوعي الماء)، ويجب ألا تؤثر العيوب المسموح بها على المظهر العام للمنتج من حيث جودته وجودة حفظه وعرضه في العبوة.

3-2-3 التصنيف (اختياري)

يكون تصنيف الفلفل الحار والفلفل الأحمر اختياريًا.

ووفقاً للمتطلبات الكيميائية والفيزيائية الواردة في الملحق الأول، يجوز تصنيف الفلفل الأحمر والفلفل الأحمر الحار سواء أكان كاملاً أم مطحوناً بحسب الفئات التالية:

(أ) الفئة الممتازة

(ب) فئة أولى/درجة أولى

(ج) فئة ثانية/درجة ثانية

حين يتم الاتجار بالفلفل الأحمر والفلفل الأحمر الحار المجففين أو المنزوعي الماء بدون تصنيف، تسري أحكام المتطلبات الفيزيائية والكيميائية التي تخص الفئة الثانية/الدرجة الثانية بوصفها من متطلبات الحد الأدنى.

3-2-4 تحديد الحجم (اختياري)

يجوز تحديد حجم قرون الفلفل الحار والفلفل الأحمر المجففة أو المنزوعة الماء، بناءً على طولها أو عملاً بالممارسات التجارية السارية. عند تحديد حجمها، ينبغي للوسيلة المستخدمة أن تذكر على العبوة.

4- المواد المضافة إلى الأغذية

تكون العوامل المضادة للتكتل الواردة في الجدول 3 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995)¹ جائزة الاستخدام في الأغذية الممتثلة لهذه المواصفة المتاحة في شكل مسحوق.

5- الملوثات

1-5 يجب أن تتوافق المنتجات المشمولة بهذه المواصفة مع المستويات القصوى للملوثات على نحو ما تنص عليها مواصفة الدستور الغذائي العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995)²، ومدونة ممارسات الوقاية من السموم الفطرية في التوابل وخفضها³ (CXC 78-2017) وغيرها من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة.

2-5 وتمثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات كما حددتها هيئة الدستور الغذائي.

6- النظافة الصحية

1-6 يوصى بأن يتم إعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)⁴ ومدونة الممارسات الصحية الخاصة بالأغذية المتدنية الرطوبة (CXC 75-2015)⁵، (الملحق الثالث بشأن التوابل وأعشاب الطهو المجففة والنصوص الأخرى ذات الصلة الصادرة عن الدستور الغذائي).

2-6 يجب أن تمتثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية حددت طبقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997)⁶.

7- الأوزان والمقاييس

تكون العبوات ممتلئة قدر الإمكان بدون أي إخلال بالجودة، ويجب أن تكون متوافقة مع إعلان صحيح عن محتوى المنتج.

8- التوسيم

1-8 يجري توسيم المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة طبقاً للمواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)⁷. وإضافةً إلى ذلك، تسري الأحكام المحددة التالية:

2-8 اسم المنتج

1-2-8 يكون الاسم الشائع للمنتج على نحو ما ينص عليه القسم 1-1-2.

2-2-8 يتضمن الاسم الشائع للمنتج إشارة إلى شكله، على النحو الموصوف في القسم 2-2.

3-2-8 يجوز ذكر الاسم التجاري أو النوع أو الصنف النباتي على وسم العبوة.

3-8 بلد المنشأ وبلد الحصاد

1-3-8 يجب ذكر بلد المنشأ.

2-3-8 يكون ذكر بلد الحصاد اختياريًا.

3-3-8 يكون ذكر منطقة الحصاد وسنة الحصاد اختياريًا.

4-8 تحديد الهوية التجارية

(أ) الفئة/الدرجة، إذا كان ذلك منطبقًا؛

(ب) والحجم بالنسبة إلى الشكل الكامل (اختياري)

5-8 توسيم حاويات البيع بالجملة

ينبغي لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة أن يتماشى مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021).⁸

9- طرق التحليل وأخذ العينات

1-9 طرق التحليل

للتحقق من الامتثال لهذه المواصفة، تستخدم أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999)⁹ ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.

2-9 خطة أخذ العينات

تصاغ لاحقًا.

الملحق الأول

الجدول 1 - المتطلبات الكيميائية للفلفل الحار والفلفل الأحمر المجففين أو المنزوعي الماء

المنتج	الأشكال	الفئة/الدرجة	الرطوبة % وزن/وزن (حد أقصى) أ	إجمالي الرماد بالحالة الجافة % وزن/وزن (حد أقصى)	رماد غير قابل للذوبان في الحمض بالحالة الجافة % وزن/وزن (حد أقصى)	الحدة بوحدة سكوفيل الحرارية	قيمة اللون وحدات ASTA (الجمعية الأمريكية لتجارة التوابل) للألوان (حد أدنى)
الفلفل الحار	كامل	-	11	10	1.6	900 ≤	لا ينطبق
	مجروش/مهشم/مكسر/بشكل شرائح	-			1.6		
	مطحون/مسحوق	-			~ 1.6		
الفلفل الأحمر (البابريكا)	كامل	الممتازة	11	10	1.3	480 ≤	120
		الأولى			1.6		100
		الثانية			1.6		80
	مجروش/مكسر/مهشم/بشكل شرائح	-	11	10	1.6	480 ≤	80
	مطحون/مسحوق	الممتازة	11	10	~ 1.6	480 ≤	120
		الأولى					100
		الثانية					60

120	900 >480 <	1.6	10	11	المتمازة	كامل	الفلفل الأحمر الحار
100					الأولى		
80					الثانية		
80	900 >480 <	1.6	10	11	-	مجروش/مكسر/مهشم/بشكل شرائح	
120	900 >480 <	1.6	10	11	المتمازة	مطحون/مسحوق	
100					الأولى		
60					الثانية		

(أ) تنطوي بعض أنواع الفلفل الحار (الشيلي) والفلفل الأحمر (البابريكا) المجففة أو المنزوعة الماء على محتوى من الرطوبة يصل إلى 15 في المائة في جميع الأشكال.

(ب) إذا كان المنتج يحتوي على عوامل مضادة للتكتل (بحد أقصى يبلغ 2 في المائة)، يسمح لهذه القيمة أن تبلغ 3 في المائة كحد أقصى للفلفل الأحمر و3.6 في المائة للفلفل الأحمر الحار.

الجدول 2 - المتطلبات الفيزيائية للفلفل الحار والفلفل الأحمر المجففين أو المنزوعي الماء

المنتج	الأشكال	الفئات / الدرجة	إفرازات الثدييات أو / أو غيرها من الإفرازات أ ملغ/كلغ، (حد أقصى)	الضرر الناجم عن العفونة % وزن/وزن (حد أقصى)	الضرر الناجم عن الحشرات، % وزن/وزن، (حد أقصى)	مادة دخيلة ^ب % وزن/وزن (حد أقصى)	مادة غريبة ^ج % وزن/وزن (حد أقصى)	حشرات حيّة عدد/ها/100 غرام	العوامل الأخرى
الفلفل الحار	كامل	-	1	3	1	0.5	0	5% وزن/وزن حجم استثنائي (بحد أقصى)، 10% وزن/وزن أصناف أخرى مماثلة (كحد أقصى) 10% وزن/وزن مكسّر (بحد أقصى).	
	مجروش/مكسر/مهشم/بشكل شرائح	-	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	0	-
	مطحون/مسحوق	-	لا ينطبق	20 ^د	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	0	وبر القوارض عدد 25/6 غ (حد أقصى) أجزاء حشرات عدد 50 /25 غ (حد أقصى)
		المتأزة	1	لا ينطبق	لا ينطبق	1	0.1	0	

5% وزن/وزن حجم استثنائي (كحد أقصى) 10% وزن/وزن أصناف أخرى مماثلة (كحد أقصى) 10% وزن/وزن مكسّر (بحد أقصى).	0	0.5	1	لا ينطبق	لا ينطبق	1	الأولى	كامل	الفلفل الأحمر والفلفل الأحمر الحار
	0	0.5	1	لا ينطبق		1	الثانية		
-	0	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	-	مجروش/مكسر/مهشم/بشكل شرائح	
وبر القوارض عدد 25/11 غ (حد أقصى). أجزاء حشرات عدد 25/ 75 غ (حد أقصى)	0	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	20 ^د	لا ينطبق	-	مطحون/مسحوق	

(أ) إفرازات من حيوانات أخرى كالزواحف والطيور.

(ب) المواد النباتية المرتبطة بالنبتة التي استخرج منها المنتج ولكن التي لا يقبل بها كجزء من المنتج النهائي.

(ج) أي عناصر أو مواد دخيلة/مكشوفة غير مقبولة وظاهرة للعيان لا ترتبط عادة بالمكونات الطبيعية لنبتة التابل، مثل العيدان والحصى ونسيج أكياس الخيش والمعادن وغيرها.

(د) الضرر الناجم عن العفن مقترباً بالضرر الناجم عن الحشرات.

(هـ) لا يعني هذا أن المنتج قد يكون متعفنًا بنسبة 20 في المائة، وإنما يعني أنه يمكن ملاحظة خيوط العفن في 20 في المائة من المجالات التي تم فحصها باستخدام قياس هوارد للتعفن الفطري.

ل/ي = لا ينطبق، بمعنى أن هذا الشكل للمنتج المذكور أعلاه لم يقيم لغايات هذه الأحكام وأنها لا تملك حاليًا أي قيم بشأنه. ل/ي لا يعادل قيمة صفر.

الحواشي

- ¹ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. *المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية*. مواصفة للدستور الغذائي، رقم 192-1995 CXS. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ² منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. *المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف*. مواصفة للدستور الغذائي، رقم 193-1995 CXS. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ³ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2017. *مدونة ممارسات الوقاية من السموم الفطرية في التوابل وتخفيضها*. مدونة ممارسات للدستور الغذائي، رقم 78-CXC 2017. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ⁴ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1969. *المبادئ العامة لنظافة الأغذية*. مدونة ممارسات للدستور الغذائي، رقم 1-1969 CXC. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ⁵ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2015. *مدونة الممارسات الصحية الخاصة بالأغذية المتدنية الرطوبة*. مدونة ممارسات للدستور الغذائي، رقم 75-2015. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ⁶ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1997. *المبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية*. خطوط توجيهية للدستور الغذائي، رقم 21-1997 CXG. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ⁷ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1985. *المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً*. مواصفة للدستور الغذائي، رقم 1-1985 CXS. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ⁸ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2021. *المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة*. مواصفة للدستور الغذائي، رقم 346-2021 CXS. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ⁹ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1999. *أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها*، رقم 234-1999 CXS. هيئة الدستور الغذائي. روما.