

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

المواصفة الخاصة بالبادنجان

CXS 330-2018

تم اعتمادها في عام 2018.

-1

النطاق

إن الغرض من هذه المواصفة هو التعريف بمتطلبات الجودة للباذنجان بعد مرحلة الإعداد والتوضيب. ولكن إذا طبقت في مراحل تالية لعملية التوضيب، قد يظهر على المنتجات، في ما يتعلق بمتطلبات المواصفة، ما يلي:

- نقص طفيف في النضارة والامتلاء؛

- تلف طفيف ناتج عن نموها وميلها إلى التعفن.

لا يجوز لصاحب/بائع المنتجات عرض هذه المنتجات أو وضعها للبيع، أو تسليمها أو تسويقها بأي طريقة أخرى لا تمثل لهذه المواصفة. ويكون صاحب/بائع هذه المنتجات مسؤولاً عن ضمان هذا الامتثال.

-2

تعريف المنتج

تسري هذه المواصفة على الأنواع التجارية للباذنجان من *Solanum melongena* L. في فصيلة *Solanaceae*، بحيث يتم توفيره طازجاً للمستهلك بعد إعداده وتوضيبه. ويُستثنى الباذنجان المعدّ للتجهيز الصناعي.

ووفقاً لشكل الباذنجان، يجري التمييز بين الأشكال التالية:

- المستطيل؛

- والكروي/المستدير؛

- والباذنجان البيضاوي الشكل.

-3

الأحكام المتصلة بالجودة

1-3

المتطلبات الدنيا

في جميع الفئات، ورهنًا بالأحكام الخاصة بكل فئة ودرجة السماح المقبولة، يجب أن يكون الباذنجان:

- سليماً؛

- ذات كأس وسويقة قد يكونان تالفين بشكل طفيف؛

- صلباً؛

- طازجاً في الشكل؛

- سليماً، وتُستثنى المنتجات المتعفنة أو التالفة بصورة تجعلها غير صالحة للاستهلاك؛

- نظيفاً، خالياً عملياً من أي مادة غريبة ظاهرة للعيان؛

- خالياً من الرضوض أو الشقوق الكبيرة الملتئمة؛

- خالياً عملياً من الآفات¹؛

¹ تسري الأحكام الخاصة بالآفات من دون الإخلال بقواعد وقاية النباتات السارية التي تطبقها الحكومات تمشياً مع الاتفاقية الدولية لوقاية النباتات.

- خاليًا عمليًا من أي ضرر ناجم عن الآفات¹؛
 - خاليًا من الرطوبة الخارجية غير الطبيعية باستثناء التكثف بعد إخراجها من التخزين البارد؛
 - خاليًا من أي رائحة غريبة و/أو مذاق غريب؛
 - خاليًا من أي ضرر ناجم عن تدني الحرارة أو ارتفاعها.
- يجب أن يكون نمو ثمرة الباذنجان وحالتها مما يسمح بما يلي:
- تحمّل عمليات النقل والمناولة؛
 - والوصول بحالة مُرضية إلى الوجهة المقصودة.

1-1-3 متطلبات النضج

يجب أن تكون ثمار الباذنجان نامية على نحوٍ كافٍ من دون أن يكون اللب ليفيًا أو خشبيًا، ومن دون وجود بذور قاسية فيه.

2-3 التصنيف

يُصنّف الباذنجان ضمن الفئات الثلاث المحددة أدناه:

1-2-3 الفئة "الممتازة"

يجب أن يكون الباذنجان في هذه الفئة عالي الجودة. ويجب أن يكون متماسكًا وأن يتميز بخصائص الصنف و/ أو النوع التجاري. ويجب أن يكون الساق كاملاً واللب سليمًا.

ويجب أن يكون خاليًا من العيوب، باستثناء بعض العيوب السطحية الطفيفة، شرط ألا تؤثر على المظهر العام للمنتج وجودته وجودة الحفظ والعرض في العبوة.

2-2-3 الفئة الأولى

يجب أن يكون الباذنجان في هذه الفئة من نوعية جيدة، وأن يتميز بخصائص الصنف و/ أو النوع التجاري.

بيد أنه يمكن السماح بالعيوب الطفيفة التالية، شريطة ألا تؤثر على المظهر العام للمنتج وجودته وجودة حفظه وعرضه في العبوة:

- عيب طفيف في الشكل والنمو؛
- تغيير طفيف في اللون حسب النوع؛
- العيوب السطحية الطفيفة ورضوض طفيفة و/أو شقوق ملتئمة شرط ألا تؤثر على لبّ الثمرة.

3-2-3 الفئة الثانية

تشمل هذه الفئة الباذنجان غير المؤهل لإدراجه في الفئتين الأعلى ولكنه يفي بالشروط الدنيا المذكورة في الفقرة 1-3 أعلاه. بيد أنه يمكن السماح بالعيوب التالية شريطة أن يحتفظ الباذنجان بخصائصه الأساسية في ما يتعلق بالجودة وجودته

حفظه وعرضه في العبوة:

- عيوب في الشكل والنمو؛
- تغيير في اللون حسب النوع؛
- رضوض طفيفة و/أو شقوق ملتئمة أو حروقات الشمس؛
- عيب طفيف في القشرة الجافة شرط ألا يؤثر على لبّ الفاكهة.

4- الأحكام المتصلة بتحديد الحجم

يجوز تحديد حجم ثمرة الباذنجان بواسطة القطر (القطر الأقصى للقسم الأوسط لكل ثمرة) أو عددها أو طولها أو وزنها أو وفقاً للممارسات التجارية القائمة. ولدى تحديد حجمها وفقاً للممارسات التجارية القائمة، ينبغي أن يُذكر على بطاقة التوسيم الموضوعية على العبوة الحجم والأسلوب المستخدمان.

وضمناً للاتساق في الحجم، يجب ألا يتجاوز نطاق الحجم بين ثمرة وأخرى في العبوة الواحدة:

(أ) في حالة تحديد الحجم بالقطر:

- 20 ملم للباذنجان المستطيل الشكل؛
- 25 ملم للباذنجان الكروي/المستدير والبيضاوي الشكل.

(ب) في حالة تحديد الحجم بواسطة الوزن:

- 10 غ للباذنجان بين 20 و 50 غ؛
- 20 غ للباذنجان بين أكثر من 50 إلى 100 غ؛
- 75 غ للباذنجان بين أكثر من 100 إلى 300 غ؛
- 100 غ للباذنجان بين أكثر من 300 إلى 500 غ؛
- 250 غ للباذنجان فوق 500 غ.

إنّ الاتساق في الحجم إلزامي للفئة الممتازة فقط لكن ليس للباذنجان الذي يساوي قطره 30 ملم أو أقلّ.

5- الأحكام المتصلة بالحدود القصوى المسموح بها

يسمح بحدود قصوى في ما يتعلق بالجودة والحجم في كل مجموعة من المنتج لا تستوفي شروط الفئة المبيّنة. ويجوز إعادة فرز المنتجات التي لا تستوفي تقييم المطابقة وجعلها مطابقة وفقاً للأحكام ذات الصلة في الخطوط التوجيهية لنظم الرقابة على الواردات الغذائية (CXG 47-2003).

5-1 الحدود المسموح بها في ما يتعلق بالجودة

5-1-1 الفئة "الممتازة"

خمسة في المائة بحسب عدد أو وزن الباذنجان الذي لا يستوفي المتطلبات الخاصة بالفئة ولكنه يستوفي شروط الفئة الأولى.

وتشمل هذه النسبة 1 في المائة من السماح بالشوائب و/أو التعفن الطري و/أو التلف من الداخل.

2-1-5 الفئة الأولى

عشرة في المائة بحسب عدد أو وزن الباذنجان الذي لا يستوفي المتطلبات الخاصة بالفئة الأولى ولكنه يستوفي شروط الفئة الثانية. وتشمل هذه النسبة 1 في المائة من السماح بالشوائب و/أو التعفن الطري و/أو التلف من الداخل.

3-1-5 الفئة الثانية

عشرة في المائة بحسب عدد أو وزن الباذنجان الذي لا يستوفي المتطلبات الخاصة بالفئة الثانية أو المتطلبات الدنيا. وتشمل هذه النسبة 2 في المائة من السماح بالشوائب و/أو التعفن الطري و/أو التلف من الداخل.

2-5 الحدود المسموح بها في ما يتعلق بالحجم

بالنسبة إلى جميع الفئات (في حال تحديد حجمها)، نسبة 10 في المائة من وزن الباذنجان الذي لا يستوفي المتطلبات المتصلة بالحجم.

-6 الأحكام المتعلقة بالعرض

1-6 التماثل

يجب أن تكون محتويات كل عبوة متماثلة وأن تحتوي على ثمار الباذنجان من نفس المنشأ أو النوع أو الصنف التجاري، والجودة واللون والحجم (في حال تحديد حجمها). ويجب أن يمثل الجزء المرئي من محتويات العبوة كل محتويات العبوة. إنما يجوز تعبئة مجموعة مختلطة من ثمار الباذنجان من أصناف تجارية مختلفة بشكل متميز مع بعضها ضمن العبوة الواحدة، شرط أن تكون متماثلة من حيث الجودة وبالنسبة إلى كل صنف أو منشأ تجاري معني.

2-6 التوضيب

يجب توضيب الباذنجان بطريقة تحمي المنتج على النحو الصحيح. ويجب أن تكون المواد المستخدمة داخل العبوة مواد مخصصة للأغذية ونظيفة ومن نوعية جيدة لعدم التسبب بأي ضرر خارجي أو داخلي للمنتج. ويُسمح باستخدام مواد، ويوجه خاص الورق أو الدمغات التي تحمل المواصفات التجارية، شريطة أن يتم الطبع أو التوسيم بحبر أو غراء غير سام. ويُعبأ الباذنجان في كل عبوة بما يتماشى مع مدونة الممارسات الخاصة بتعبئة ونقل الفاكهة والخضار الطازجة (CXC 44-1995).

1-2-6 وصف الحاويات

تستوفي الحاويات الخصائص المتعلقة بالجودة والشروط الصحية والتهوية والمقاومة لضمان مناولة الباذنجان وشحنه وحفظه بشكل مناسب. ويجب أن تكون الحاويات خالية من أي مادة أو رائحة غريبة.

7- الأحمكام المتعلقة بوضع العلامات أو التوسيم

1-7 العبوات المخصّصة للمستهلك

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

1-1-7 اسم المنتج

يتم توسيم كل عبوة باسم المنتج ويجوز توسيمها بحسب اسم الصنف التجاري.

2-1-7 منشأ المنتج

بلد المنشأ²، وبشكل اختياري، المنطقة التي أنتجته أو اسم المكان الوطني أو الإقليمي أو المحلي. وفي حالة خليط من أصناف مختلفة تماماً من الباذنجان المختلفة المنشأ، تظهر الإشارة إلى كل بلد منشأ بالقرب من اسم الصنف التجاري المعني.

2-7 الحاويات غير المخصّصة للبيع بالتجزئة

يجب أن تحمل كل عبوة التفاصيل التالية بحروف مكتوبة على نفس الجانب وبشكل مقروء ويتعذر محوها وظاهرة للعيان من الخارج.

1-2-7 التعريف

اسم وعنوان المصدر، الجهة المعبئة و/أو المرسله. رمز التعريف (اختياري)³.

2-2-7 اسم المنتج

اسم المنتج "الباذنجان". اسم الصنف التجاري (اختياري). وفي حال خليط من أنواع الباذنجان، أو تسمية معادلة، في حال خليط من الأنواع التجارية المختلفة تماماً من الباذنجان. وفي حال لم يكن المنتج مرئياً من الخارج، يجب الإشارة إلى الأنواع التجارية وكمية كل منها في العبوة.

3-2-7 منشأ المنتج

بلد المنشأ²، وبشكل اختياري، المنطقة التي نما فيها المنتج أو اسم المكان الوطني أو الإقليمي أو المحلي. في حال خليط من الأنواع التجارية المختلفة تماماً من أنواع الباذنجان المختلفة المنشأ، تظهر الإشارة إلى كل بلد منشأ بالقرب من اسم الصنف التجاري المعني.

² تنبغي الإشارة إلى الاسم الكامل أو الشائع الاستخدام.

³ تقتضي التشريعات الوطنية لعدد من البلدان الإعلان الصريح عن الاسم والعنوان. ولكن في حالة استخدام علامة رمزية، يجب الإشارة إلى "الجهة المعبئة و/أو المرسله (أو المختصرات المعادلة)" على مقربة من الرمز.

4-2-7 المواصفات التجارية

- الفئة
- الحجم (في حال تحديد الحجم) معبّر عنه بالطرق التالية:
 - حسب القطر الأدنى أو الأقصى للقسم الأوسط (بالملم) على محور الطول؛
 - أو حسب الوزن (بالغرام).

5-2-7 علامة التفتيش الرسمية (اختياري)

8- الملوثات

1-8 يمثل المنتج الذي تشمله هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات التي تحددها هيئة الدستور الغذائي بالنسبة إلى هذا المنتج.

2-8 يمثل المنتج الذي تشمله هذه المواصفة للمستويات القصوى للمواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

9- الشروط الصحية

1-9 يوصى بأن يجري إعداد ومناولة المنتج الذي تشمله أحكام هذه المواصفة وفقاً للأقسام ذات الصلة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة ممارسات النظافة الخاصة بالفاكهة والخضار الطازجة (CXC 53-2003) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة، مثل مدونات ممارسات النظافة الصحية ومدونات الممارسات.

2-9 وينبغي للمنتج الامتثال لأي معايير ميكروبيولوجية محدّدة وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).