

# 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 بالزبيب

**CXS 67-1981\***

تم اعتمادها في عام 1981. وتم تعديلها في عام 2019.

المواصفة CAC/RS 67-1974 سابقاً

**1- النطاق**

تسري هذه المواصفة على العنب المجفف من الأصناف التي تتمثل لخصائص نوع *Vitis vinifera L* والتي تمت معالجته أو تجهيزه بشكل ملائم، والمعدّ للاستهلاك المباشر كزبيب أو عنب السلطانة. وتشمل هذه المواصفة أيضًا الزبيب المعبأ في حاويات سائبة بقصد إعادة تعبئته في حاويات بحجم استهلاكي. ولا تشمل هذه المواصفة ثمار الكروم المجففة المماثلة التي تعرف باسم الكشمش المجفف.

**2- الوصف****1-2 تعريف المنتج**

الزبيب منتج يُعدّ من العنب السليم المجفّف من الأصناف التي تتمثل لخصائص نوع *Vitis vinifera L* (باستثناء أنواع الكشمش المجفف) ويُجهّز بطريقة ملائمة في شكل زبيب قابل للتسويق ويكون مغلقًا أو لا بمكوّنات اختيارية مناسبة. وينبغي للعنب المجفف أو الزبيب أن يكون:

- (1) منظفًا على النحو الصحيح سواء أكان مغسولًا أو غير مغسول؛
- (2) وأن تُنزع الساق باستثناء عناقيد الزبيب؛
- (3) وأن يُنزع العنق باستثناء العنق في العنب من نوع مالاغا موسكاتل (Malaga Muscatel)؛
- (4) ويمكن غمسه (العنب غير المبيّض) في محلول قلوي ومحلول زيتي باعتباره مادة مساعدة في التجفيف؛
- (5) ويمكن تبييضه بإخضاعه لمعالجة بمواد مبيّضة بواسطة وسائل كيميائية ثم مواصلة تجهيزه بالتجفيف؛
- (6) ويمكن إزالة البذور منه بصورة ميكانيكية في الأنواع التي تحتوي على البذور؛
- (7) وتقلل الرطوبة فيه إلى المستوى الذي يكفل حفظ المنتج؛
- (8) ويمكن تغليف الزبيب بمكوّن واحد أو أكثر أو بأنواع من السكر المحددة في الفقرة 3-1 من هذه المواصفة.

**2-2 مجموعات الأنواع**

- (أ) الأنواع الخالية من البذور - وتُعدّ من العنب الخالي كليًا أو بصورة شبه تامة من البذور؛
- (ب) الأنواع التي تحتوي على البذور - وتُعدّ من العنب الذي يحتوي على البذور التي يمكن إزالتها أو لا أثناء التجهيز.

**3-2 الأغماط (أو الأشكال)**

- (أ) العنب الذي لم تنزع منه البذور - لم يتم نزع البذور في الأنواع التي تحتوي على البذور.
- (ب) العنب الذي نزع منه البذور - ويمكن إزالة البذور منه بصورة ميكانيكية في الأنواع التي تحتوي على البذور؛
- (ج) العناقيد - مع الحفاظ على الساق الرئيسية.

### 3- التركيب الأساسية وعوامل الجودة

#### 1-3 المكونات المسموح بها

زيت الزبيب والزيتون النباتية الأخرى الصالحة للأكل كما هو مسموح في الزبيب السائب، السكر والسكر المحلّل والدكستروز وشراب الغلوكوز المجفف والعسل، حسبما يكون ملائماً للمنتج.

#### 2-3 معايير الجودة

#### 1-2-3 خصائص النضج

ينبغي للزبيب أن يتسم بخصائص نضج الزبيب المعدّ من العنب الناضج بالشكل المناسب، على النحو المحدد للون والقوام المناسبين لنوع العنب، ويشمل هذا الزبيب حصة كبيرة من الحبوب الطازجة التي تحتوي على اللب وكمية عالية من السكر.

#### 2-2-3 الحد الأدنى من متطلبات الجودة

ينبغي أن يتم تجهيز الزبيب باستخدام المواد والممارسات التي من شأنها أن تجعل المنتج النهائي يتسم باللون والنكهة الطبيعيين وخصائص النضج الخاصة بالنوع المستخدم، وأن يستوفي بالإضافة إلى ذلك المتطلبات التالية:

#### (أ) محتوى الرطوبة الحد الأقصى

العنب من نوع مالاغا موسكاتل 31 في المائة

أشكال العنب الذي نرعت منه البذور 19 في المائة

الأشكال و/أو الأنواع الأخرى 18 في المائة

(ب) الشوائب المعدنية- قد لا تكون موجودة إلى الحد الذي يؤثر بشكل مادي على جودة الأكل أو قابلية الاستخدام (الفقرة 5-2 من هذه المواصفة).

(ج) العيوب الأخرى- ينبغي للعنب أن يكون خالياً تماماً من السيقان والمواد النباتية الغريبة والتلف.

#### 3-2-3 تعريف العيوب

(أ) جزء من الساق- نسبة من الفرع أو العنق الرئيسي

(ب) العنق - ساق خشبية صغيرة يتجاوز طولها 3 ملم تربط العنقود بالفرع سواء أكان متصلاً بحبة العنب أم لا.

ولا تعتبر الأعناق عيباً في الزبيب من نوع مالاغا موسكاتل "الذي لم تُنزع ساقه". وفي ما يتعلق بكمية الأعناق المسموح بها على أساس "النسبة المئوية بحسب العدد"، فإن الأعناق السائبة تعدّ كأنها متصلة بحبة زبيب).

(ج) يشير مصطلح الزبيب غير الناضج أو غير مكتمل النمو إلى الزبيب:

(1) من الحبوب الخفيفة الوزن للغاية، تفتقر إلى قوام سكري ما يشير إلى عدم اكتمال نضج حبوب العنب؛

(2) من الحبوب المتغضنة بشكل تام والتي ليس فيها لب؛

(3) من الحبوب التي قد تكون صلبة.

(د) الزبيب التالف - الزبيب المتضرر بسبب أشعة الشمس، أو الندوب أو الأضرار الميكانيكية أو غير ذلك من الوسائل المماثلة التي تؤثر على مظهر الزبيب أو قابلية أكله أو الحفاظ على جودته أو جودة شحنه.

وفي أشكال العنب الذي نزع البذور منه، لا تعتبر الأضرار الميكانيكية العادية الناتجة عن عمليات نزع البذور العادية "تلفاً".

وفي الأنواع "الخالية من البذور" لا تعتبر الأضرار الميكانيكية العادية الناتجة عن عمليات نزع الأعناق "تلفاً".

(هـ) الزبيب المحلّى - الزبيب الذي يتميز ببلورات السكر الخارجية أو الداخلية التي تكون ظاهرة وتؤثر بشكل ملحوظ على مظهر الزبيب. ولا يعتبر الزبيب المغطى بالسكر أو الذي أضيف إليه السكر عمداً "زيبياً محلّى".

(و) البذور (في أشكال العنب الذي ينزع منه البذور) - البذور الكاملة والناضجة تمامًا التي لم تُنزع بنجاح أثناء تجهيز الأشكال التي ينبغي نزع البذور منها.

### 4-2-3 كمية الأعناق المسموح بها

ينبغي ألا يحتوي الزبيب على عدد مفرط من العيوب (سواء كانت محددة أم لا بوجه خاص أو مسموح بها في هذه المواصفة). وينبغي ألا يتجاوز بعض العيوب الشائعة على النحو المحدد في الفقرة 3-2-3 الحدود المنصوص عليها في الفقرة 4-2-3.

العيوب	الأنواع الخالية من البذور	الأنواع التي تحتوي على البذور
	الحد الأقصى	
أجزاء الساق (في الأشكال التي لم تُنزع منها السيقان)	2 في الكيلوغرام الواحد	2 في الكيلوغرام الواحد
الأعناق (باستثناء نوع مالاغا موسكاتل "الذي لم يُنزع ساقه")	50 في كل 500 غرام	25 في كل 500 غرام
الزبيب غير الناضج أو غير مكتمل النمو	6 في المائة بحسب الوزن	4 في المائة بحسب الوزن
الزبيب التالف	5 في المائة بحسب الوزن	5 في المائة بحسب الوزن
الزبيب المحلّى	15 في المائة بحسب الوزن	15 في المائة بحسب الوزن
البذور (في الأشكال التي نزعت منها البذور) -	20 في كل 500 غرام	

#### -4 المواد المضافة إلى الأغذية

##### المستوى الأقصى

1 500 ملغ/كلغ	ثاني أكسيد الكبريت (ينطبق على الزبيب المبيض فقط) <sup>1</sup>	1-4
5 غ/كلغ	الزيوت المعدنية (الصالحة للاستخدام الغذائي)	2-4
5 غ/كلغ	السوربيتول	3-4

#### -5 النظافة

1-5 يوصى بإعداد المنتج الذي تشمله أحكام هذه المواصفة ومناولته وفقاً للأقسام ذات الصلة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وغير ذلك من مدونات الممارسات ذات صلة بهذا المنتج التي توصي بها هيئة الدستور الغذائي.

2-5 يكون المنتج خالياً من المواد الكريهة إلى أقصى حد ممكن بحسب ممارسات التصنيع الجيدة.

3-5 عند اختبار المنتج بأساليب أخذ العينات والفحص المناسبة، يكون على النحو الآتي:

- خالياً من الكائنات الدقيقة بكميات قد تشكّل خطراً على الصحة.
- وخالياً من الطفيليات بكميات قد تشكّل خطراً على الصحة.
- وخالياً من أي مادة ناجمة عن كائنات دقيقة بكميات قد تشكّل خطراً على الصحة.

#### -6 الأوزان والمقاييس

تكون الحاويات ممتلئة بقدر المستوى العملي المطلوب، من دون الإضرار بجودتها، وتكون متطابقة مع إعلان واضح عن محتويات المنتج.

#### -7 التوسيم

بالإضافة إلى متطلبات المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، تسري الأحكام المحددة التالية:

##### 1-7 اسم المنتج الغذائي

(انظر أيضاً البيانات الاختيارية، الفقرة 3-7).

1-1-7 يطلق على المنتج اسم "الزبيب" أو "عنب السلطانة" في البلدان التي يستخدم فيها اسم "عنب السلطانة" لوصف أنواع محددة من الزبيب.

<sup>1</sup> ينطبق الحد الأقصى عقب المعالجة فورا.

2-1-7 إذا كان الزبيب مبيضاً، فينبغي أن يشمل جزء من الاسم مصطلحاً له دلالة على النحو المفهوم والمستخدم في المعتاد في البلد الذي يباع فيه المنتج مثل "مبيض" أو "ذهبي" أو "ذهبي مبيض".

3-1-7 وإذا كان الزبيب من النوع الذي يحتوي على البذور، فينبغي للاسم أن يشمل، بحسب مقتضى الحال:

(أ) الوصف "خالٍ من البذور" أو "تم نزع البذور منه"؛

(ب) الوصف "لم تنزع منه البذور" أو "غير منزوع البذور" أو "مع بذور" أو وصف مماثل يبين أن الزبيب ليس خالياً من البذور بشكل طبيعي، باستثناء في حالة العناقيد من نوع مالاغا موسكاتل.

4-1-7 إذا كان الزبيب في شكل عناقيد، فينبغي أن يشمل اسم المنتج وصف "عناقيد"، أو وصفاً ملائماً مماثلاً.

5-1-7 إذا تُركت الأعناق عمدًا، فينبغي أن يشمل اسم المنتج الوصف "غير منزوع العنق" أو وصفاً ملائماً مماثلاً، إلا في شكل العناقيد من نوع مالاغا موسكاتل.

6-1-7 عندما يُغلف المنتج بمكونات مميزة أو يخضع لمعالجة مماثلة، تُدرج المصطلحات الملائمة كجزء من اسم المنتج أو على مقربة وثيقة من الاسم: مثلاً "مغلف بالسكر" أو مغلف بـ "X".

## 2-7 البيانات الاختيارية

1-2-7 يمكن وصف الزبيب بأنه "طبيعي" في الحالات التي لم يخضع فيها للغمس في محلول قلوي ومحلول زيتي باعتباره مادة مساعدة في التجفيف ولا لعملية تبيض.

2-2-7 يمكن وصف الزبيب بأنه "خالٍ من البذور" عندما يكون من هذا النوع.

3-2-7 يمكن أن يشمل اسم المنتج صنف الزبيب أو مجموعة أنواع الأصناف التي ينتمي إليها.

## -8 أساليب التحليل وأخذ العينات

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