

## مواصفات الدستور الغذائي للطماطم

(CODEX STAN 293- 2008)

### 1- تعريف المنتج

تنطبق هذه المواصفات على الأصناف التجارية من الطماطم المستنبت من *Lycopersicon esculentum Mill* من فصيلة *Solanaceae* التي تقدم طازجة للمستهلك بعد التجهيز والتعبئة. ويستثنى منها الطماطم المخصص للأغراض الصناعية.

ويمكن تصنيف الطماطم إلى أربعة أنواع تجارية:

- "مستدير"؛
- "مضلع"؛
- "مستطيل" أو "مستطال"؛
- طماطم "كرزي" وطماطم "العصير".

### 2- الأحكام المتعلقة بالجودة

#### 1-2 الشروط الدنيا

يتوجب في جميع الفئات، وrehناً بالأحكام الخاصة بكل فئة ودرجة السماح المقبولة، أن تكون ثمار الطماطم كما يلي:

- كاملة؛
- سليمة، وتُستبعد المنتجات المتعفنة أو التالفة بصورة تجعلها غير صالحة للاستهلاك؛
- نظيفة، خالية عملياً من أي مادة غريبة ظاهرة؛
- خالية عملياً من الآفات والأضرار التي تسببها والتي تؤثر على المظهر العام للمنتج؛
- خالية من الرطوبة الخارجية غير الطبيعية باستثناء التكثف بعد إخراجها من التخزين البارد؛
- خالية من أي رائحة غريبة و/أو مذاق غريب؛
- طازجة في مظهرها.

وفي حالة عناقيد الطماطم الزهرية الملتزة، يجب أن تكون السويقات طازجة وسليمة ونظيفة وخالية من جميع الأوراق وأي مادة غريبة ظاهرة للعيان.

1-1-2 ويجب أن يكون نمو ثمرة الطماطم وحالتها مما يمكنها من:

- تحمل عمليات النقل والمناولة؛
- والوصول بحالة مرضية إلى الوجهة المقصودة.

## 2-1-2 اشتراطات النضج

يجب أن تكون ثمرة الطماطم قد نمت بشكل كاف وأن يبدو عليها أمارات النضج الكافية.

ويجب أن يكون نمو ثمار الطماطم وحالة نضجها مما يمكنها من أن تواصل عملية نضجها والوصول إلى درجة نضج ملائمة.

## 2-2 التصنيف

يصنف الطماطم في ثلاث فئات معرفة أدناه.

### 1-2-2 الفئة "المتازة"

يجب أن يكون الطماطم في هذه الفئة عالي الجودة. ويجب أن تكون ثماره ذات لحمية متماسكة وتتميز بخصائص الصنف من حيث الشكل والمظهر والنمو.

ويجب أن تكون الثمار متماثلة في الحجم. ويجب أن يكون لونها وفقا لحالة نضجها، وأن تفي بالاشتراطات المذكورة في الفرع 1-1-2 آنفا.

ويجب أن تكون الثمار خالية من البقع الخضراء وغير ذلك من العيوب، باستثناء عيوب سطحية طفيفة جدا، شريطة ألا تؤثر على المظهر العام للمنتج ونوعيته وجودة حفظه وعرضه في العبوات.

### 2-2-2 الفئة الأولى

يجب أن يكون الطماطم في هذه الفئة من نوعية جيدة. ويجب أن تكون ثماره ذات لحمية متماسكة إلى حد معقول وأن تتميز بخصائص الصنف من حيث الشكل والمظهر والنمو.

ويجب أن يكون متماثلا في الحجم. ويجب أن يكون خاليا من الشقوق والبقع الخضراء الظاهرة للعيان.

بيد أنه يمكن السماح بالعيوب الطفيفة التالية شريطة ألا تؤثر على المظهر العام للمنتج ونوعيته وجودة الحفظ والعرض في العبوة:

- عيوب طفيفة في الشكل والنمو؛
- عيوب طفيفة في اللون؛

- عيوب طفيفة في القشرة؛
- رضوض طفيفة جدا.

وعلاوة على ذلك، يجب أن تظهر الطماطم "المضلعة" ما يلي:

- شقوق سطحية ملتئمة لا تزيد في طولها عن 1 سم؛
- عدم وجود بروزات مفرطة؛
- سرة صغيرة ولكن بدون تفلن؛
- تفلن في الميسم بطول سنتيمتر مربع واحد؛
- ندبة طولية لا تزيد عن ثلثي قطر الثمرة.

### 3-2-2 الفئة الثانية

تشمل هذه الفئة الطماطم غير المؤهل لأن يدرج في الفئتين الأعلى ولكنه يفي بالشروط الدنيا المذكورة في القسم 1-2 أعلاه.

ويجب أن تكون الثمار متماسكة اللحم بشكل معقول (ولكن يمكن أن تكون أقل تماسكا بشكل طفيف من الفئة الأولى) ويجب ألا يظهر عليها شقوق غير ملتئمة.

بيد أنه يمكن السماح بالعيوب التالية شريطة أن يحتفظ الطماطم بخصائصه الأساسية من ناحية النوعية وجودة الحفظ والعرض:

- عيوب في الشكل والنمو واللون؛
- عيوب أو ندوب في القشرة، شريطة ألا تتضرر الثمرة من ذلك بشكل بالغ؛
- شقوق سطحية ملتئمة لا يزيد طولها عن 3 سم في الطماطم المستديرة أو المضلعة أو المستطيلة.

وعلاوة على ذلك، يمكن أن تبدي الطماطم "المضلعة" ما يلي:

- بروزا أكثر وضوحا مما هو مسموح به في الفئة الأولى، على ألا يكون سيء المظهر؛
- سرة واحدة؛
- تفلن للميسم لا يزيد طوله عن 2 سم مربع؛
- ندبة زهرية رقيقة في الشكل المستطيل (تبدو كعرق نباتي).

### 3- الأحكام الخاصة بالحجم

عندما يتم قياس الحجم بحسب القطر، فإنه يتحدد بحسب الحد الأقصى لقطر القسم الأوسط للثمرة. لا ينطبق تحديد الحجم على عناقيد الطماطم الزهرية الملتزة.

وتحديد الحجم ليس إلزاميا بالنسبة للفئة الثانية.  
يتم تحديد حجم الطماطم بواسطة أحد الخيارات التالية:

(ألف) يتم تحديد حجم الطماطم وفقا للجدول التالي:

القطر (بالسنتيمترات)	رمز الحجم
$20 \geq$	صفر
$25 \geq 20 <$	1
$30 \geq 25 <$	2
$35 \geq 30 <$	3
$40 \geq 35 <$	4
$47 \geq 40 <$	5
$57 \geq 47 <$	6
$67 \geq 57 <$	7
$82 \geq 67 <$	8
$102 \geq 82 <$	9
$102 <$	10

أو

(ب) يمكن تحديد حجم الطماطم وفقا لأحكام التماثل التالية:

لا يزيد الفرق في القطر بين ثمار الطماطم في نفس العبوة عن:

- 10 مم إذا كان قطر أصغر ثمرة (على النحو المبين على العبوة) أقل من 50 مم؛
- 15 مم إذا كان قطر أصغر ثمرة (على النحو المبين على العبوة) يبلغ 50 مم وأكثر ولكنه أقل من 70 مم؛
- 20 مم إذا كان قطر أصغر ثمرة (على النحو المبين على العبوة) يبلغ 70 مم وأكثر ولكنه أقل من 100 مم؛
- لا يوجد حد للاختلاف في قطر الثمار التي تبلغ 100 مم أو أكثر.

أو

(ج) يجوز تحديد حجم الطماطم بواسطة العدد أو القطر أو الوزن، تبعا لأحكام تشريعات البلد المستورد.

4- الأحكام المتعلقة بالمسموح به

يمكن التسامح في الجودة والحجم في كل عبوة إذا كان المنتج لا يفي بالاشتراطات المحددة للفئة المبينة.

## 1-4 التسامح في الجودة

## 1-1-4 الفئة "المتازة"

خمسة في المائة من حيث العدد أو الوزن من الطماطم الذي لا يفي بالاشتراطات الخاصة بالفئة ولكنه يفي بالاشتراطات الفئة الأولى أو يدخل، استثناءً، في حدود المسموح به لتلك الفئة.

## 2-1-4 الفئة الأولى

عشرة في المائة من حيث العدد أو الوزن من الطماطم الذي لا يفي بالاشتراطات الخاصة بالفئة ولكنه يفي بالاشتراطات الفئة الثانية أو يدخل، استثناءً، في حدود المسموح به لتلك الفئة.

خمسة في المائة من حيث العدد أو الوزن من الطماطم المفصول عن السويقات في حالة عناقيد الطماطم الزهرية الملتزة.

## 3-1-4 الفئة الثانية

عشرة في المائة من حيث العدد أو الوزن من الطماطم الذي لا يفي بالاشتراطات الخاصة بالفئة ولا بالحد الأدنى من الاشتراطات، باستثناء الطماطم المصاب بالعفن والذي تظهر عليه الندوب أو أي عيوب أخرى تجعله غير صالح للاستهلاك.

وفي حالة عناقيد الطماطم الزهرية الملتزة، عشرة في المائة من حيث العدد أو الوزن من الطماطم المفصول عن السويقات.

## 2-4 حدود التسامح في الحجم

تبلغ حدود التسامح في الحجم بالنسبة لجميع الفئات عشرة في المائة من حيث العدد أو الوزن من الطماطم الذي لا يفي بالاشتراطات الخاصة بالحجم ولكن قطره يزيد و/ أو ينقص عن 10 مم عن الحجم المبين على العبوة.

## 5- الأحكام المتعلقة بطريقة العرض

## 1-5 التماثل

يجب أن تكون محتويات كل عبوة متماثلة وتحتوي فقط على طماطم من نفس المنشأ أو الصنف أو النوع التجاري أو النوعية أو الحجم (إذا ما تم قياس الحجم).

ويجب أن يكون نضج ولون الطماطم في الفئتين "المتازة" و "الأولى" متماثلاً بشكل عملي. وبالإضافة إلى ذلك، يجب أن يكون طول الطماطم "المستطيل" متماثلاً إلى حد كاف.

ويجب أن يمثل الجزء المرثي من محتويات العبوة كل محتويات العبوة.

## 2-5 التعبئة

يجب تعبئة الطماطم بطريقة تحمي المنتج على النحو الصحيح. ويجب أن تكون المواد المستخدمة داخل العبوة جديدة<sup>1</sup> ونظيفة وجيدة بما يحول دون التسبب بأي ضرر خارجي أو داخلي بالمنتج. ويُسمح باستخدام مواد، وبوجه خاص الورق أو الدمغات التي تحمل المواصفات التجارية، شريطة أن يتم الطبع أو التوسيم بحبر أو غراء غير سام.

ويجب أن تُعبأ ثمار الطماطم في كل عبوة بالامتثال للمدونة الدولية لممارسات تعبئة ونقل الفاكهة والخضروات الطازجة الموصى بها (CAC/RCP 44-1995).

## 1-2-5 وصف العبوات

يجب أن تفي العبوات بمواصفات النوعية والنظافة الصحية والتهوية والمقاومة التي تضمن مناولة ثمار الطماطم وحفظها بالطريقة المناسبة. ويجب أن تكون العبوات خالية من أي مواد أو روائح غريبة.

## 3-5 العرض

يجب عرض الطماطم على النحو التالي:

- "1" في صورة ثمار منفردة، محتفظة بالكأس وسويق قصير أو بدونهما؛  
 "2" في صورة عنقود ثمري ملتزم من الطماطم، وبمعنى آخر، كعنقود زهري بأكمله أو كجزء من عنقود زهري، حيث ينبغي أن يتكون كل عنقود أو جزء من كل عنقود من العدد التالي من الطماطم على الأقل:

- 3 ثمار من الطماطم (ثمرتان إن كانت معلبة)،
- أو 6 ثمرات في حالة الطماطم الكرزي (4 ثمرات إن كانت معلبة).

## 6- العلامات أو التوسيم

### 1-6 العبوات المخصصة للمستهلك

بالإضافة لمتطلبات مواصفات الدستور الغذائي العامة لوضع علامات الأغذية المعلبة (CODEX STAN 1-1985)، تطبق الأحكام المحددة التالية:

### 1-1-6 طبيعة المنتج

<sup>1</sup> لأغراض هذه المواصفات، تشمل هذه المواد مواد تم إعادة استخدامها في غذاء نوعي.

إذا كان المنتج غير مرئي من الخارج، فيجب أن توسم كل عبوة باسم المنتج، ويجوز سميها باسم الصنف و/أو النوع التجاري.

## 2-6 العبوات غير المخصصة لتجارة التجزئة

يجب أن تحمل كل عبوة الخصائص التالية بأسطر مكتوبة مجمعة في نفس الجهة حيث توضع العلامات بشكل مقروء ويتعذر محوها وظاهرة للعيان من الخارج، أو في المستندات المصاحبة للشحنة.

### 1-2-6 تحديد الهوية

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

### 2-2-6 طبيعة المنتج

- اسم المنتج "طماطم" أو "عناقيد زهرية ملتزة من الطماطم" والنوع التجاري وذلك إذا كانت المحتويات غير مرئية من الخارج. ويجب توفير هذه التفاصيل على الدوام بشأن الطماطم "الكرزي" وطماطم "العصير"، سواء كانت في شكل عناقيد زهرية ملتزة أم لا.
- اسم الصنف (اختياري).

### 3-2-6 منشأ المنتج

بلد المنشأ، وعلى أساس اختياري المنطقة التي أنتجته أو اسم المكان الوطني أو الإقليمي أو المحلي.

### 4-2-6 تحديد الهوية التجارية

- الفئة؛
- الحجم معبر عنه كحد أدنى أو أقصى للقطر (إذا ما تم قياسه).

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

## -7 الملوثات

1-7 يمثل المنتج الذي تغطيه هذه المواصفات للمستويات القصوى للمواصفات العامة للدستور فيما يتعلق بالمواد الملوثة والمواد السمية في الأغذية (CODEX STAN 193-1995).

<sup>2</sup> تتطلب التشريعات القطرية لعدد من البلدان الإعلان الصريح عن الاسم والعنوان. غير أنه ينبغي الإشارة إلى المرجع "المعبئ و/أو المرسل (أو المختصرات المعادلة)" على مقربة من علامة الرمز في حال استعمال علامة رمز.

2-7 يمتثل المنتج الذي تغطيه هذه المواصفات للحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات التي تحددها هيئة الدستور الغذائي.

#### 8- النظافة الصحية

1-8 يوصى بأن يجري إعداد ومناولة المنتج الذي تغطيه أحكام هذه المواصفات وفقاً للبنود المتصلة بالموضوع من المدونة الدولية للممارسات الموصى بها - المبادئ العامة للنظافة الصحية للأغذية (CAC/RCP 1-1969)، ومدونة ممارسات النظافة الصحية فيما يتعلق بالفاكهة والخضر الطازجة (CAC/RCP 53-2003) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي مثل مدونة ممارسات النظافة الصحية ومدونة الممارسات.

2-8 وينبغي أن يمتثل المنتج لأي معايير ميكروبيولوجية محددة وفقاً لمبادئ وضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في ميدان الأغذية (CAC/GL 21-1997).