

C O D E X A L I M E N T A R I U S

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

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

المواصفة الاقليمية الخاصة بفطر الشانتريل (الانانية)

CXS 40R-1981

اعتمدت في عام 1981. ونقحت في عام 2012.

1. التعريف¹

تسري هذه المواصفة على الثمار البوغية (الجسم المثمر) من أنواع الفطر الصالحة للأكل من جنس *Cantharellus* و *Craterellus* التي تُعرض طازجة على المستهلك، على أن يستثنى منها فطر الشانتريل المخصص لأغراض التجهيز الصناعي. وترد أدناه قائمة غير حصرية من أنواع فطر الشانتريل المتداولة تجارياً.

1.1 جنس كوزي *Cantharellus*

الأنواع	الاسم الشائع	الاسم التجاري
<i>Cantharellus amethysteus</i> (Quél.) Sacc.	الشانتريل الأرجواني	الشانتريل
<i>Cantharellus cibarius</i> Fr.	الشانتريل، الشانتريل الذهبي	الشانتريل
<i>Cantharellus ferruginascens</i> P.D.Orton	لا يوجد	الشانتريل
<i>Cantharellus formosus</i> Corner	شانتريل المحيط الهادئ الذهبي	الشانتريل
<i>Cantharellus lilacinopruinatus</i> Hermitte, Eyssart. & Poumarat	لا يوجد	الشانتريل
<i>Cantharellus subpruinatus</i> Eyssart. & Buyck	لا يوجد	الشانتريل
<i>Cantharellus cinereus</i> (Pers.) Fr.	الشانتريل الرمادي	الشانتريل

1.2 جنس البوق الأسود *Craterellus*

الأنواع	الاسم الشائع	الاسم التجاري
<i>Craterellus lutescens</i> (Fr.) Fr.	أصفر الساق	الشانتريل
<i>Craterellus tubaeformis</i> (Fr.) Quél.	الشانتريل البوقي، الشانتريل الخريفي	الشانتريل
<i>Craterellus cornucopioides</i> (L.) Pers.	قرن الوفرة، بوق الموت، الشانتريل الأسود	الشانتريل

2. الأحكام المتعلقة بالجودة

يكمن الغرض من هذه المواصفة في تحديد متطلبات الجودة لفطر الشانتريل في مرحلة التصدير والمراقبة بعد التحضير والتعبئة. ولكن إذا طبقت في مراحل تلي التصدير، قد يظهر على المنتجات في ما يتعلق بمتطلبات المواصفة، ما يلي:

- نقص طفيف في النضارة والامتلاء؛
 - بالنسبة إلى المنتجات المصنفة في فئات أخرى غير الفئة "المتأزة"، تلف طفيف ناتج عن نموها وميلها إلى التعفن.
- لا يجوز لصاحب/ بائع المنتجات عرض هذه المنتجات أو تقديمها للبيع أو تسليمها أو تسويقها بأي طريقة أخرى لا تمتثل لهذه المواصفة. ويكون صاحب/ بائع هذه المنتجات مسؤولاً عن ضمان هذا الامتثال.

2.1 المتطلبات الدنيا

يجب أن يكون فطر الشانتريل، في جميع الفئات و رهناً بالأحكام الخاصة بكل فئة ودرجة السماح المقبولة، على النحو التالي:

¹ جميع المعلومات عن الأسماء اللاتينية مأخوذة من Index Fungorum. أنظر: www.indexfungorum.org

- سليماً؛ ويجب أن تكون الساق معلقة بالقلنسوة؛ ويمكن قطع الجزء السفلي المتسخ؛
- كاملاً، بحيث يُستبعد المنتج المصاب بالتعفن أو التلف بشكل يجعله غير صالح للاستهلاك؛
- نظيفاً، وخالياً تقريباً من أي مادة غريبة ظاهرة للعيان؛
- يمكن تحديده تحديداً إيجابياً؛
- متماسكاً؛
- طازج المظهر؛
- خالياً تقريباً من الآفات؛
- خالياً تقريباً من الأضرار التي تسببها الآفات؛
- خالياً من الرطوبة الخارجية غير الطبيعية؛
- خالياً من أي رائحة و/أو نكهة غريبة

ويجب أن يكون نمو فطر الشانترييل وحالته على نحو يمكنه من:

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

2.2 التصنيف

يُصنّف فطر الشانترييل في ثلاث فئات، على النحو المحدد أدناه:

2.2.1 الفئة "الممتازة"

يجب أن يكون فطر الشانترييل المدرج في هذه الفئة ذات جودة عالية. ويجب أن يتسم بالخصائص التي تميز هذا النوع. ويجب أن يكون خالياً من العيوب، باستثناء العيوب السطحية الطفيفة للغاية، شريطة ألا تؤثر في المظهر العام للمنتج وجودته وجودة الحفظ والعرض في العبوة.

2.2.2 الفئة الأولى

يجب أن يكون فطر الشانترييل المدرج في هذه الفئة ذات جودة جيدة. ويجب أن يتسم بالخصائص التي تميز هذا النوع. ولكن يمكن السماح بالعيوب الطفيفة التالية، شريطة ألا تؤثر في المظهر العام للمنتج وجودته وجودة الحفظ والعرض في العبوة:

- عيوب طفيفة في الشكل
- عيوب طفيفة في اللون
- ضرر طفيف جراء الآفات.

2.2.3 الفئة الثانية

تشمل هذه الفئة فطر الشانترييل غير المؤهل لأن يدرج في الفئتين الأعلى ولكنه يستوفي المتطلبات الدنيا المذكورة أعلاه. ولكن يمكن السماح بالعيوب التالية، شريطة أن يحتفظ فطر الشانترييل بخصائصه الأساسية في ما يتعلق بالجودة وجودته وجودة الحفظ والعرض:

- عيوب سطحية
- عيوب في اللون
- الضرر جراء الآفات
- الضرر، بما في ذلك إزالة الأجزاء المعيبة.

3. الأحكام المتعلقة بالحجم

يحدد الحجم بالحد الأقصى لقطر القلنسوة وطولها.

يكون الحد الأدنى لحجم فطر الشانترييل سنتيمتراً واحداً (1) في الطول.

يكون تماثل الحجم اختيارياً. وفي حال تحديد الحجم، لا يتجاوز نطاق الحجم بين القلنسوات في الحزمة نفسها 5 سنتيمترات.

4. الأحكام المتعلقة بالحدود المسموح بها

يُسمح، في مراحل التسويق كافة، بحدود قصوى في ما يتعلق بالجودة والحجم في كل دفعة من المنتج لا تستوفي متطلبات الفئة المبيّنة.

4.1 الحدود المسموح بها في ما يتعلق بالجودة**4.1.1 الفئة "الممتازة"**

يسمح بما مجموعه 5 في المائة، بحسب الوزن، من فطر الشانتريل الذي لا يستوفي متطلبات الفئة ولكنه يستوفي متطلبات الفئة الأولى. وضمن هذا الحد المسموح به، يجوز لما لا يزيد عن 0.5 في المائة أن يتألف من منتج يستوفي متطلبات جودة الفئة الثانية.

4.1.2 الفئة الأولى

يُسمح بما مجموعه 10 في المائة، بحسب الوزن، من فطر الشانتريل الذي لا يستوفي متطلبات الفئة ولكنه يستوفي متطلبات الفئة الثانية. وضمن هذا الحد المسموح به، يجوز لنسبة لا تزيد عن 1 في المائة أن تتألف من منتج لا يستوفي لا متطلبات جودة الفئة الثانية ولا المتطلبات الدنيا، أو من منتج مصاب بالتعفن.

بالإضافة إلى ذلك، يُسمح بحد أقصى قدره 5 في المائة، بحسب الوزن، من فطر الشانتريل المشذب.

4.1.3 الفئة الثانية

يُسمح بما مجموعه 10 في المائة، بحسب الوزن، من فطر الشانتريل الذي لا يستوفي لا متطلبات الفئة ولا المتطلبات الدنيا. وضمن هذا الحد المسموح به، يجوز لنسبة لا تزيد عن 2 في المائة أن تتألف من منتج مصاب بالتعفن.

4.2 الحدود المسموح بها في ما يتعلق بالحجم

بالنسبة إلى جميع الفئات (في حال تحديد حجمها)، يُسمح بنسبة 10 في المائة، بحسب الوزن، من فطر الشانتريل الذي لا يستوفي المتطلبات المتعلقة بالحجم.

5. الأحكام المتعلقة بطريقة العرض**5.1 التجانس**

يجب أن تكون محتويات كل عبوة متجانسة وأن تحتوي فقط على فطر الشانتريل المتجانس من حيث المنشأ والجودة والنوع والحجم (في حال تحديد الحجم).

ولكن يجوز تعبئة خليط من أنواع مختلفة تماماً من فطر الشانتريل معاً في عبوة واحدة، شريطة أن تكون مفصولة عن بعضها البعض (بواسطة حواجز على سبيل المثال) ومتجانسة من حيث الجودة، وبالنسبة إلى كل نوع، من حيث المنشأ والحجم (في حال تحديد الحجم).

ويجب أن يمثل الجزء المرئي من محتويات العبوة كل محتوياتها.

5.2 التعبئة

يجب تعبئة فطر الشانتريل بطريقة تحمي المنتج على النحو الصحيح.

ويجب أن تكون المواد المستخدمة داخل العبوة جديدة² ونظيفة ومن نوعية جيدة حتى لا تتسبب بأي ضرر خارجي أو داخلي للمنتج. ويُسمح باستخدام مواد، وبوجه خاص الورق أو الدمغات التي تحمل المواصفات التجارية، شريطة أن يتم الطبع أو التوسيم بحبر أو غراء غير سام.

يُعبأ فطر الشانتريل في كل عبوة بما يتماشى مع مدونة ممارسات تعبئة ونقل الفاكهة والخضراوات الطازجة (CXC 44-1995).

5.2.1 وصف الحاويات

يجب أن تستوفي الحاويات الخصائص المتعلقة بالجودة والنظافة الصحية والتهوية والمقاومة لضمان مناولة فطر الشانتريل وشحنه وحفظه بشكل مناسب. ويجب أن تكون العبوات خالية من أي مادة أو رائحة غريبة.

6. الملوثات

6.1 يجب أن يمثل المنتج الذي تشمله هذه المواصفة للمستويات القصوى المحددة في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

6.2 يجب أن يمثل المنتج الذي تشمله هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات المبيدات التي حددتها هيئة الدستور الغذائي لهذه السلعة.

7. النظافة الصحية

² لأغراض هذه المواصفة، تشمل هذه المواد مواداً يُعاد استخدامها ذات جودة غذائية.

7.1 يوصى بإعداد المنتج الذي تشمله أحكام هذه المواصفة ومناولته وفقاً للأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (1- CXC 1969) ومدونة ممارسات النظافة للفاكهة والخضر الطازجة (2003-53 CXC) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات الأخرى.

7.2 ينبغي أن يمثل المنتج لأي معايير ميكروبيولوجية تُوضع وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (2003-53 CXC).

8. وضع العلامات أو التوسيم

8.1 العبوات المخصصة للمستهلك

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

8.1.1 طبيعة المنتج

إذا لم يكن المنتج مرئياً من خارج العبوة، يتم توسيم كل عبوة بالاسم الشائع للمنتج.

8.1.2 الخلط

في حالة خليط من أنواع مختلفة تماماً من فطر الشانتريل، ينبغي الإشارة إلى الأسماء الشائعة لكل نوع منها. وإذا كان بلد المنشأ أو حجم كل نوع من الأنواع المختلفة تماماً مختلفاً، ينبغي الإشارة إلى ذلك بالقرب من اسم الأنواع المعنية.

8.2 الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

يجب أن تحمل كل عبوة التفاصيل التالية بحروف مجمعة على جانب واحد وبشكل مقروء ويتعذر محوها ومرئية من خارج العبوة، أو في المستندات المصاحبة للشحنة.

8.2.1 تحديد الهوية

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

8.2.2 طبيعة المنتج

الاسم الشائع للمنتج إذا لم تكن المحتويات مرئية من خارج العبوة. الاسم النباتي للأنواع (اختياري).

8.2.3 الخلط

في حالة خليط من أنواع مختلفة تماماً من فطر الشانتريل، ينبغي الإشارة إلى الأسماء الشائعة لكل نوع منها. وإذا كان بلد المنشأ أو حجم كل نوع من الأنواع المختلفة تماماً مختلفاً، ينبغي الإشارة إلى ذلك بالقرب من اسم الأنواع المعنية.

8.2.4 منشأ المنتج

بلد المنشأ، وبشكل اختياري المنطقة التي نما فيها المنتج أو اسم المكان الوطني أو الاقليمي أو المحلي للأنواع المقدمة.

8.2.5 تحديد الهوية التجارية

- الفئة؛
- الحجم (في حال تحديده) معبراً عنه بالقطر الأدنى أو الأقصى للقلنسوة بالسنتيمتر؛
- الوزن الصافي (اختياري).

8.2.6 علامة التفتيش الرسمية (اختياري)

³ تقتضي التشريعات الوطنية لعدد من البلدان الاعلان الصريح عن الاسم والعنوان. ولكن في حال استخدام علامة رمزية، يجب الإشارة إلى "الجهة المعبئة و/أو المرسل (أو المختصرات المعادلة)" على مقربة من علامة الرمز. ويجب أن يسبق رمز البلد/ المنطقة ISO 3166 (ألفا) للبلد المعترف به، إن لم يكن بلد المنشأ. وينبغي الإشارة إلى الاسم الكامل أو الشائع الاستخدام.