

## مواصفات الدستور الغذائي المعدلة للإجاص (الكمثرى) المعلب

CODEX STAN 61-1981, Rev. 1-2001

### 1- النطاق

تنطبق هذه المواصفات على الإجاص المعلب الوارد تعريفها في القسم 2 أدناه والمعرضة للاستهلاك المباشر بما فيه لأغراض المطاعم أو لإعادة التعبئة إذا تطلب الأمر ذلك. ولا تنطبق على المنتجات عندما يُشار أنها مخصصة للمزيد من التصنيع.

### 2- الوصف

#### 1-2 تعريف المنتجات

يمثل الإجاص المعلب منتجات:

- (أ) مأخوذة من إجاص ناضج بالقدر الكافي من أنواع تجارية للتعليب تتسق مع مميزات الفاكهة *Pyrus communis* أو *Pyrus sinensis* حيث يقشر الإجاص وتُنزع النواة والساق باستثناء أن الثمرة بالكامل قد لا تحتاج إلى نزع القشرة أو النواة أو الساق وقد لا تحتاج نصف الثمرة إلى التقشير؛
- (ب) معبأة مع المياه أو سائل ملائم للتعبئة ويمكن تعبئتها مع التوابل أو المنكهات الأخرى؛
- (ج) تعرضت لعملية تسخين بطريقة ملائمة قبل أو بعد تعبئتها في عبوات محكمة الإقفال بهدف منع فسادها.

#### 2-2 الأشكال

- 1-2-2 كاملة - مقشورة أو غير مقشورة، مع نزع النواة أو إبقائها.
- الأنصاف - مقشورة أو غير مقشورة، مع نزع النواة والساق وقطعها إلى جزئين شبه متساويين
- الأرباع - مقشورة ومقطعة إلى أربعة أجزاء شبه متساوية.
- مقطعة - مقشورة ومقطعة إلى أجزاء على شكل هالالي.
- مكعبية - مقشورة ومقطعة إلى أجزاء على شكل مكعبات.
- القطع أو القطع غير المتساوية - مقشورة وتتألف من أشكال وأحجام غير متساوية.

#### 2-2-2 الأشكال الأخرى

يجوز السماح بأي شكل آخر للمنتجات شرط أن تكون المنتجات:

- أ) متميزة بدرجة كافية عن أشكال العرض الأخرى المذكورة في هذه المواصفات؛  
 ب) تستجيب لجميع المتطلبات ذات الصلة بالمواصفات بما فيها المتطلبات المتعلقة بالقيود على العيوب والوزن من دون سائل وأي شرط آخر في المواصفات يمكن تطبيقه على هذا الشكل الذي يكون قريب الشبه بالشكل أو بالأشكال المتوقع تقديمها بموجب هذا البند؛  
 ج) موصوفة بشكل كافٍ على بطاقة التوسيم لتجنّب تضليل المستهلك أو إيقاعه في الخطأ.

### 3- التركيب الأساسية وعوامل الجودة

#### 1-3 التشكيل

#### 1-1-3 المكونات الأساسية

الإجاص كما بالتعريف الوارد في القسم 1-2 أ) مع سائل للتعبئة يناسب المنتجات.

#### 2-3 وسائل التعبئة

تتسق مع الخطوط التوجيهية لوسائل تعبئة الخضرة المعلّبة في الدستور الغذائي (قيود الإعداد).

#### 3-3 المكونات الأخرى المسموح بها

- أ) التوابل، زيوت التتبيل، النعناع؛  
 ب) عصير الليمون (بالكثافة الطبيعية أو المركّز) المضاف كمحمّض أو كمواد منكهة.

#### 4-3 معايير الجودة

#### 1-4-3 اللون والقوام والنكهة

يملك الإجاص المعلّب النكهة والرائحة واللون العادي (باستثناء الإجاص الملّون المسموح به في القسم 2-4) والقوام الذي يميز المنتجات. ولا يعتبر أي تغيير وردي خفيف في اللون عيباً.

#### 2-4-3 توحيد الحجم

الثمرة الكاملة، الأنصاف، الأرباع - في 95% من عدد الوحدات المتماثلة في الحجم لا يجوز أن يزيد وزن أكبر وحدة عن ضعف وزن أصغر وحدة ولكن إذا كان هناك أقل من 20 وحدة، يمكن إهمال وحدة واحدة. وعند تكسّر الوحدة في العبوة يمكن جمع الأجزاء المكسورة كي تقارب وحدة واحدة بالشكل المناسب.

## 3-4-3 العيوب والمسموحات

يجب أن تكون المنتجات خالية بشكل تام من العيوب كالمواد النباتية غير الضارة، القشرة (في الأشكال المقشورة)، مواد النواة، الوحدات التي بها شوائب والوحدات المكسورة. ولا يجوز أن تتجاوز العيوب الشائعة الحدود التالية:

الحدود القصوى	العيوب
(i) المجموع، بنسبة 30% من العدد، أو 3 وحدات لكل عبوة عندما يكون العدد أقل من 10؛ شرط ألا يتجاوز متوسط العينات نسبة 30%؛ - ولكن محدودة -	(أ) وحدات الإحصاص التي بها شوائب والمقطعة (الوحدات التي بها شوائب مع تغير سطحي في اللون ونقاط تختلف بشكل ملحوظ عن اللون بشكل عام والتي يمكن أن تدخل اللب مثل التعرض لرضوض وتقريح واسوداد في اللون. الوحدات المقطعة التي بها شقوق عميقة سواء بسبب التشذيب المادي أو الوسائل الأخرى والتي تتغير تماماً من حيث المظهر؛ تعتبر الوحدات المشدبة لا تعتبر معيبة إذا كانت بالشكل الكامل أو الأنصاف أو الأرباع فقط).
(ii) بنسبة 20% من عدد الوحدات التي بها شوائب؛ أو وحدتان في كل عبوة عندما يكون العدد أقل من 10؛ شرط ألا يتجاوز متوسط العينات نسبة 20% للوحدات التي بها شوائب.	(ب) المكسورة (أشكال كاملة أو أنصاف أو أرباع فقط - تعتبر وحدة مقطوعة إلى جزأين أو أكثر كوحدة واحدة عند تجميعها بما يقارب الحجم والشكل في وحدة عادية في العبوة).
3 وحدات لكل كلغ من مجموع المحتويات.	(ج) مواد النواة (المتوسط) (باستثناء الأشكال "الكاملة التي لم تُنزع نواتها") التي تتألف من خلية البذرة سواء كانت رخوة أو ملتصقة مع أو من دون بذور. ولأغراض احتساب مقابل العيوب يجب جمع كل أجزاء النواة في العينة والأجزاء التي تساوي حوالي نصف نواة يجدر أن تُعدّ وحدة واحدة.
10 سم <sup>2</sup> (10 سنتيمترات مربعة) من مجموع المساحة في كل كلغ من مجموع المحتويات.	(د) القشرة (المتوسط) (باستثناء الأشكال غير المقشورة) (القشرة الملتصقة بلب الإحصاص أو تكون سائبة في العبوة).
قطعة واحدة لكل 3 كلغ من مجموع المحتويات (بالأشكال التي تُنزع فيها الساق عادة). 2 سم <sup>2</sup> لكل مجموع من المحتويات.	(هـ) المواد النباتية غير الضارة (i) الساق أو العمشوش (ii) الأوراق (أو المواد النباتية الشبيهة)
8 لكل كلغ من مجموع المحتويات	(و) البذور (المتوسط) (باستثناء الأشكال "التي لم تُنزع منها النواة). (أي بذرة إحصاص واحد أو ما يعادلها في قطع بذرة واحدة غير داخلية في مواد النواة).

العبوة التي لا تستجيب لواحد أو أكثر من متطلبات النوعية السارية كما وردت في القسم 3-4 (باستثناء العبوات التي تركز على متوسط العينات) تعتبر "معيبة".

### 6-3 قبول اللوطات

تعتبر اللوطات مستوفية لمتطلبات النوعية السارية المشار إليها في القسم 3-4:

أ) إذا كانت المتطلبات لا تقوم على متوسطات لا يجوز أن يزيد عدد اللوطات "المعيبة" بحسب التعريف الوارد في 3-4 عن العدد المقبول (c) في خطة أخذ العينات المناسبة بحسب خطط جمع العينات من الأغذية المعبأة التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي؛

ب) إذا كانت تستوفي متطلبات القسم 3-4 التي تركز على متوسط العينات.

### 4- المضافات الغذائية

الحد الأقصى	اسم المضافات الغذائية	عوامل الحموضة	1-4
بحسب ممارسات التصنيع الجيدة	حمض اللبن	270	
	بحسب ممارسات التصنيع الجيدة	حمض التفاح	296
	بحسب ممارسات التصنيع الجيدة	حمض الستريك	330
	1300 ملغ/كغ	الحمض الطارطري	334
200 ملغ/كغ منفردة أو مختلطة من المنتجات النهائية)	الألوان (المسموح بها فقط في علب أيام الأعياد)		2-4
	طارطارين	102	
	إي سي أحمر اللورة	129	
	أمارنت	123	
	بونسو R4	124	
	أخضر ثابت FCF	143	
بحسب ممارسات التصنيع الجيدة	المنكهات الطبيعية والاصطناعية باستثناء تلك التي تقلد نكهة الإحاص		3-4
	المنكهات		

### 5- الملوثات

**1-5 المعادن الثقيلة**

تتسق المنتجات التي تغطيها أحكام هذه المواصفات مع الحدود القصوى للمعادن الثقيلة التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي لهذه المنتجات.

**2-5 مخلفات المبيدات**

تتسق المنتجات التي تغطيها أحكام هذه المواصفات مع الحدود القصوى للمخلفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي لهذه المنتجات.

**6- النظافة**

1-6 المنتجات التي تغطيها أحكام هذه المواصفات يوصى بإعدادها ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في مدونة السلوك الدولية الموصى بها - المبادئ العامة للنظافة العامة للأغذية (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997)، وغير ذلك من نصوص الدستور ذات الصلة مثل مدونات السلوك الخاصة بالنظافة ومدونات السلوك الأخرى.

2-6 ينبغي أن تمتثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تتحد وفقاً لمبادئ وضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية في الأغذية (CAC/GL 21-1997).

**7- الأوزان والمقاييس****1-7 تعبئة العبوة****1-1-7 الحد الأدنى للتعبئة**

يجب أن تكون العبوة مليئة بالفاكهة وأن تحتل المنتجات (بما فيها مادة التعبئة) ما لا يقل عن 90% من السعة المائبة للعبوة. والسعة المائبة للعبوة هي حجم المياه المقطرة على 20 درجة مئوية التي يمكن أن تحتويها العبوة المحكمة الإقفال عند تعبئتها بالكامل.

**2-1-7 تصنيف العبوات "المعيبة"**

تعتبر العبوة التي لا تستجيب لشرط الحد الأدنى للتعبئة (90% من سعة العبوة) الوارد في القسم 1-1-7

"معيبة".

### 3-1-7 قبول اللوات

يجب أن يستجيب اللوط للشرط الوارد في القسم 1-1-7 عندما لا يتجاوز عدد اللوات "المعيبة" العدد المقبول (c) في خطط أخذ العينات المناسبة كما وردت في القسم 2-1-7 بموجب خطط أخذ عينات الأغذية المعبأة بحسب هيئة الدستور الغذائي (مستوى الجودة المقبول 6,5).

### 2-7 الوزن الأدنى من دون سوائل

1-2-7 لا يجوز أن يكون وزن المنتجات من دون سوائل أقل من النسب التالية المحسوبة على أساس وزن المياه المقطرة على 20 درجة مئوية والتي سوف تحويها العبوة المحكمة الإقفال عند تعبئتها بالكامل<sup>1</sup>.

50%	الشكل الكامل
53%	الأنصاف، الأرباع، الشرائح والقطع
56%	المكعبات

2-2-7 ينبغي الاتساق مع متطلبات الوزن الأدنى من دون سوائل عندما لا يقلّ متوسط الوزن من دون سوائل لجميع العبوات التي تم فحصها عن الحد الأدنى المطلوب شرط ألا يكون هناك نقص كبير في العبوات الفردية.

### 8- التوسيم

1-8 يجب توسيم الإجااص المعلّب بالاتساق مع مواصفات الدستور الغذائي العامة لتوسيم الأغذية المعبأة (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991).

### 2-8 اسم المنتجات

1-2-8 يكون اسم المنتجات "الإجااص" (الكمثرى).

2-2-8 عند تلوين الإجااص بشكل اصطناعي يجب الإعلان عنه كجزء من الاسم أو على مقربة من الاسم بما فيه اللون المميّز، "إجااص - ملوّن اصطناعياً باللون الأخضر" مثلاً عندما يُعرض الإجااص بشكل غير مقشور، يجب ذكر ذلك على بطاقة التوسيم.

<sup>1</sup> في العبوات الصلبة غير المعدنية مثل الجرات الزجاجية يجوز أن يكون التحديد على أساس وزن المياه المقطرة على 20 درجة مئوية التي سوف تحويها العبوة المحكمة الإقفال عند تعبئتها بالكامل أقل من 20 مليلتر.

3-2-8 يجب الإعلان عن أي منكهات تميز المنتجات كجزء من الاسم أو على مقربة من الاسم، "مع" مثلاً حسب مقتضى الحال.

4-2-8 يجدر الإعلان حسب الحال عن الشكل كجزء من الاسم أو على مقربة من الاسم: "كامل" (في حالة التقشير دون نزع النواة)، وبإضافة "منزوع الساق" أو "غير منزوع الساق"، كما قد تكون الحالة. "كامل غير مقشور" بغير التقشير ولا نزع النواة، وبإضافة "منزوع الساق" أو "غير منزوع الساق" كما قد تكون الحالة.

"كامل - منزوع النواة" (عند التقشير ونزع النواة).

"كامل غير مقشور - منزوع النواة" (بغير التقشير ولكن مع نزع النواة).

"أنصاف" (عند التقشير).

"أنصاف غير مقشورة" (عند عدم التقشير).

"أرباع" أو "مقطعة إلى أرباع".

"شرائح" أو "مقطعة إلى شرائح".

"مكعبات" أو "مقطعة على شكل مكعبات".

"قطع" أو "قطع غير متساوية".

5-2-8 أشكال أخرى - عند تصنيع المنتجات بحسب الأشكال الأخرى (القسم 2-2-2)، يجب أن تتضمن بطاقة التوسيم على مقربة من اسم المنتجات الكلمات أو الجمل الإضافية التي تجنّب المستهلك التضليل أو الإرباك.

6-2-8 قد يتضمن اسم المنتجات نوع الصنف.

### 3-8 توسيم حاويات البيع بالجملة

توضع المعلومات الخاصة بحاويات البيع بالجملة إما على العبوة أو في المستندات المصاحبة بخلاف أن اسم المنتجات وعلامات اللوطات واسم الصانع وعنوانه والمعبئ والموزع و/أو المستورد إضافة إلى التعليمات الخاصة بالتخزين يجب أن تظهر على الحاوية. غير أنه يمكن أن يُستعاض عن اسم المنتجات وعلامات اللوطات، اسم وعنوان الصانع، والمعبئ، الموزع و/أو المستورد بعلامة بشرط أن يمكن التعرف على هذه العلامة بوضوح في المستندات المصاحبة.

### 9- طرق التحليل وأخذ العينات

الرجوع إلى هيئة الدستور الغذائي المجلد 13.

