هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع مواصفة اولي
Draft of Standard DS

اعداد اللجنة الخليجية رقم TC05

Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

GSO 05 DS CAC 260: 2019

الفاكهة والخضر المخللة
PICKLED FRUITS AND VEGETABLES

DRAFT

I.C.S: 67.80

This document is a draft GSO Standard circulated for comments. It is، therefore، subject to alteration and modification and may not be referred to as a GSO Standard until approved by GSO.

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها أجهزة التقييس الوطنية في الدول الأعضاء، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

قرر (المجلس الفني لـ/مجلس إدارة) هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في اجتماعه رقم ( ) الذي عقد بتاريخ / / هـ ،الموافق / / م اعتماد تحديث (اللائحة الفنية) الخليجية (GSO 473/ الخضر والفاكهة المخللة) باللغة (العربية والإنجليزية) التي تم دراستها وتبنيها عن (هيئة الدستور الغذائي الدولية (الكودكس)) (CAC 260) (دون) إدخال تعديلات فنية عليه ضمن برنامج عمل (اللجنة الفنية الخليجية لمواصفات المنتجات الغذائية والزراعية) الخليجية رقم TC05 المدرج في خطة (الإمارات العربية المتحدة).

ويعتبر النص (الإنجليزي) هو المرجع الأساس في حال وجود اختلاف بين النصين.

على أن تلغي (اللائحة الفنية) رقم (GSO 473:2009) وَتحل محلها.

DRAFT

CODEX ALIMENTARIUS
INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

Food and Agriculture Organization of the United Nations
World Health Organization

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

المواصفة الخاصة بالفاكهة والخضار المخللة

CODEX STAN 260–2007

اعتُمدت في عام **2007**. عُدّلت في عامي: **2015** و**2017**.

DRAFT

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على المنتجات المعرّف عنها في القسم 2 أدناه والمعروضة للاستهلاك المباشر، بما في ذلك لأغراض التموين أو لإعادة التعبئة إذا دعت الحاجة. وتشمل المنتجات التي تتناولها هذه المواصفة، على سبيل المثال لا الحصر، البصل والثوم، والمانغو، والفجل، والجنجر، والشمندر، والخوخ الملكي، والفلفل، وقلب النخيل، والملفوف، والخسّ، والليمون، والذرة الصغيرة (الذرة اليافعة)، والخردل الأخضر (*Brassica juncea ssp*). وهي لا تسري على المنتج إذا كان سيخضع لمزيد من التجهيز. ولا تشمل هذه المواصفة كذلك مخللات الخيار والكيمتشي وزيتون الطعام وكبيس الملفوف وصلصة شاتني والمقبّلات.

2- الوصف

2-1 تعريف المنتج

يُقصد بالفاكهة والخضار المخللة المنتج الذي:

(أ) أعدّ باستخدام فاكهة و/أو خضار سليمة ونظيفة وصالحة للأكل، مع أو من دون بذور و/أو بهارات و/أو أعشاب عطرية و/أو توابل؛

(ب) تمّ تجهيزه أو معالجته لإنتاج منتج حامض أو محمّض محفوظ بواسطة التخمير الطبيعي أو محمضات. وتبعاً للنوع، تُضاف المكونات المناسبة لضمان حفظ المنتج وجودته؛

(ج) تمّ تجهيزه على النحو المناسب، قبل أو بعد إغلاقه بإحكام داخل عبوة، بما يضمن الجودة والسلامة ويمنع أيضاً أي تلف؛

(د) و/أو تمّت تعبئته مع أو من دون وسيط تعبئة سائل مناسب (مثلاً زيت أو محلول ملحي أو وسيط حمضي كالخلّ) على النحو المبيّن في القسم 3-1-2 باستخدام المكونات المناسبة لنوع المنتج المخلل وصنفه، وبما يكفل درجة حموضة (pH) متوسطة أقلّ من 4.6.

2-2 الأشكال

(أ) يُسمح بعرض المنتج بأي شكل من الأشكال ما دام هذا المنتج يستوفي جميع الشروط التي نصت عليها المواصفة؛

(ب) وقد تشمل الأشكال مثلاً المنتج الكامل أو المقطّع إلى أجزاء أو إلى أنصاف أو إلى أرباع أو إلى مكعّبات أو المقطع إلى شرائح أو المفروم.

2-3 أنواع التعبئة

2-3-1 ***علبة صلبة*** – من دون إضافة أي وسيط للتعبئة.

2-3-2 ***علبة عادية*** – مع إضافة وسيط للتعبئة، على النحو المبيّن في القسم 3-1-2.

DRAFT

3– عوامل الجودة والتركيبة الأساسية

3–1 التركيبة

3–1–1 *المكونات الأساسية*

الفاكهة والخضار ووسيط تعبئة سائل، حسب المقتضى، على النحو المبيّن في الأقسام 2–1(أ) و2–1(د) و3–1–2، إلى جانب مكون واحد أو أكثر مسموح به ومذكور في القسم 3–1–3.

3–1–2 *وسيط التعبئة*

3–1–2–1 بالنسبة إلى الفاكهة المخللة، عملاً بالخطوط التوجيهية لوسائط تعبئة الفاكهة المعلّبة (CAC/GL 51-2003).

3–1–2–2 بالنسبة إلى الخضار المخللة، طبقاً للأحكام التالية:

(أ) **المكونات الأساسية**

المياه، وإذا دعت الحاجة الملح أو الزيت أو وسيط حمضي كالخلّ.

(ب) **المكوّنات الاختيارية**

قد تحتوي وسائط التعبئة الخاصة بالخضار المخللة مكونات خاضعة لشروط التوسيم في القسم 8 وقد تشمل على سبيل المثال لا الحصر:

(1) المواد الغذائية المحلّية مثل أنواع السكر (بما في ذلك أنواع الشراب) المعرّف عنها في المواصفة الخاصة بأنواع السكر (CODEX STAN 212-1999) أو العسل المعرّف عنه في المواصفة الخاصة بالعسل (CODEX STAN 12-1981) أو العصائر و/أو عصائر الفاكهة المركّزة المعرّف عنها في المواصفات العامة لعصائر الفاكهة (CODEX STAN 247-2005)؛

(2) والنباتات العطرية والتوابل أو مستخرجاتها، والتتبيل (طبقاً لمواصفات الدستور الغذائي المتصلة بالتوابل أو بالأعشاب العطرية)؛

(3) الخل؛

(4) الزيت (طبقاً لمواصفة الدستور الغذائي الخاصة بالزيوت النباتية)؛

(5) صلصة الطماطم (طبقاً للمواصفة الخاصة بالطماطم المركزة المجهزة)CODEX STAN 57-1981()؛

(6) مستخرج الشعير؛

(7) الصلصة (مثلاً صلصة السمك)؛

(8) صلصة الصويا؛

(9) مكونات أخرى حسب الحاجة.

DRAFT

3–1–3 ***المكونات الأخرى المسموح بها***

(أ) الحبوب؛

(ب) الفاكهة المجففة؛

(ج) مستخرج الشعير؛

(د) أصناف الجوز؛

(هـ) البقول؛

(و) الصلصة (مثلاً صلصة السمك)؛

(ز) صلصة الصويا؛

(ح) المواد الغذائية المحلّية مثل أنواع السكر (بما في ذلك أنواع الشراب) والعسل المعرّف عنها في المواصفة الخاصة بأنواع السكر (CODEX STAN 212-1999) والمواصفة الخاصة بالعسل (CODEX STAN 12-1981) على التوالي؛

(ط) مكونات أخرى حسب الحاجة.

3–2 معايير الجودة

يكون لون المنتج ومذاقه ورائحته وقوامه من مميزات المنتج.

3–1–2 ***معايير الجودة الأخرى***

3–1–2–1 الفاكهة و/أو الخضار المخللة بالزيت الصالح للأكل

يجب ألا تقلّ نسبة الزيت في المنتج عن 10 في المائة من الوزن.

3–1–2–2 الفاكهة و/أو الخضار المخللة بمحلول ملحي أو وسيط حمضي.

ينبغي أن تكون نسبة الملح في السائل الذي يغطي المنتج أو حموضة الوسيط كافية لضمان جودة حفظ المنتج على النحو الصحيح.

3–1–2–3 *تعريف العيوب*

(أ) التشوهات – يُقصد بها أي سمة، على سبيل المثال لا الحصر، بما يشمل الكدمات والتبقعات وتبدّل اللون إلى لون داكن والتي تؤثر سلباً على المظهر الإجمالي للمنتج.

(ب) مواد خارجية غير مؤذية – يُقصد بها أي جزء نباتي (على سبيل المثال لا الحصر، ورقة أو جزء منها أو جذع) لا يُشكل خطراً على صحة الإنسان ولكنه يؤثر على المظهر الإجمالي للمنتج النهائي.

3–1–2–4 *العيوب والمسموحات*

يجب أن يكون المنتج خالياً كلياً تقريباً من العيوب على النحو المعرّف عنه في القسم 3–2.

3–3– تصنيف "المعيوب"

إنّ أي عبوة لا تستوفي شرطاً واحداً أو أكثر من شروط الجودة المرعية، على النحو المبيّن في القسم 3–2 (باستثناء تلك المعتمدة على متوسطات العيّنات) تُعتبر "معيوبة".

3–4 قبول الشحنة

يُعتبر أنّ شّحنة ما تستوفي شروط الجودة المرعية المشار إليها في القسم 3–2 في الحالات التالية:

(أ) بالنسبة إلى الشروط غير المستندة إلى المتوسطات، لا يتخطى عدد "العبوات المعيوبة"، على النحو المعرّف عنها في القسم 3–3، العدد المقبول به (ج) في خطة أخذ العينات المناسبة عند مستوى الجودة المقبول وقدره 6.5؛

(ب) استيفاء الشروط المستندة إلى متوسطات العينات.

4– المواد المضافة إلى الأغذية

منظّمات الحموضة والعوامل المضادة للرغوة ومضادات التأكسد والألوان ومواد حافظة للون وعوامل التصلّب ومحسنّات الطعم والمواد الحافظة والمخلبيات وعوامل التثبيت والمحليات المستخدمة طبقاً للجدولين 1 و2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية في فئة الأغذية التي تندرج فيها الفاكهة أو الخضار المخللة المنفردة (أي واحدة من الفئات التالية: 04.1.2.3 و04.1.2.10 و04.2.2.3 و04.2.2.7) أو مدرجة في الجدول 3 من المواصفة العامة يقبل باستخدامها في الأغذية التي تسري عليها هذه المواصفة.

5– الملوثات

1–5 يجب أن تمتثل المنتجات المشمولة في هذه المواصفة بالمستويات القصوى المحددة في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الغذاء والأعلاف (CODEX STAN 193-1995).

2–5 يجب أن تمتثل المنتجات المشمولة في هذه المواصفة بالحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات التي حددتها هيئة الدستور الغذائي.

6– النظافة العامة

1–6 يوصى بأن تعد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة وتتم مناولتها وفقا للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969) ومدونة السلوك للأغذية المعلبة القليلة الحموضة وذات الحموضة القليلة المضافة (CAC/RCP 23-1979) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات السلوك الخاصة بالنظافة العامة ومدونات السلوك الأخرى.

2–6 ينبغي أن تمتثل المنتجات لأي معايير ميكروبولوجية تُحدد وفقا للمبادئ والخطوط التوجيهية الخاصة بوضع وتطبيق المعايير الميكروبولوجية في الأغذية (CAC/GL 21-1997)[1].

7– الأوزان والمقاييس

1–7 تعبئة الحاوية

1–1–7 الحد الأدنى للتعبئة

ينبغي تعبئة الحاوية جيداً بالمنتج (بما في ذلك وسيط التعبئة حسب المقتضى) الذي يجب أن يملأ نسبة لا تقل عن 90 في المائة (ناقصاً أي فراغ لازم بحسب ممارسات التصنيع الجيدة) من سعة الحاوية من المياه. وإنّ سعة الحاوية من المياه هو حجم المياه المكررة عند 20 درجة مئوية الذي ستحتوي الحاوية عليها بعد ملئها بالكامل.

7–1–2 ***تصنيف "الحاويات المعيوبة"***

تُعتبر أي حاوية لا تستوفي شرط الحد الأدنى للتعبئة الوارد في القسم 7–1–1 حاوية "معيوبة".

7–1–3 ***قبول الشحنة***

تُعتبر الشحنة مستوفية للشرط الوارد في القسم 7–1–1 عندما يكون عدد الحاويات "المعيوبة"، بحسب التعريف الوارد في القسم 7–1–2، لا يتجاوز عدد القبول (ج) في خطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5.

7–1–4 ***الوزن المصفّى الأدنى***

7–1–4–1 يجب ألا يقلّ الوزن المصفى للمنتج عن النسب المئوية التالية المحسوبة على أساس وزن المياه المكررة عند 20 درجة مئوية التي ستحتوي الحاوية عليها عند ملئها بالكامل[2].

(أ) المنتج الكامل والمقطع إلى أنصاف يجب ألا يكون أقلّ من 40 في المائة من الوزن الصافي؛

(ب) المنتج المقطع إلى أجزاء أو بأشكال أخرى يجب ألا يقلّ عن 50 في المائة من الوزن الصافي (باستثناء الملفوف الأحمر المخلل الذي يجب ألا يقلّ عن 45 في المائة من الوزن الصافي).

7–1–4–2 *قبول الشحنة*

يُعتبر أنه قد تم استيفاء الشروط الخاصة بالحد الأدنى من الوزن المصفى عندما يكون متوسط الوزن المصفى لجميع الحاويات موضع البحث لا تقلّ عن الحد الأدنى المطلوب، شرط ألا يكون هناك نقص غير مبرر في الحاويات المنفردة.

---

[1] بالنسبة إلى المنتجات التي تُعقّم تجارياً طبقاً لمدونة ممارسات النظافة الخاصة بالأغذية المعلّبة القليلة الحموضة وذات الحموضة القليلة المضافة (CAC/RCP 23-1979)، لا يوصى باستخدام معايير ميكروبولوجية على اعتبار أنها لا تنطوي على منافع من حيث تزويد المستهلك بغذاء آمن وصالح للاستهلاك.

[2] بالنسبة إلى الحاويات الصلبة غير المعدنية كالعبوات الزجاجية، يجب تحديد ذلك على أساس وزن المياه المكررة عند 20 درجة مئوية التي ستحتوي الحاوية عليها عند ملئها بالكامل ناقصة 20 ملل.

DRAFT

8– التوسيم

8–1 ينبغي توسيم المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة طبقاً للمواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CODEX STAN 1-1985). وإضافة إلى ذلك، تسري الأحكام المحددة التالية:

8–2 اسم المنتج

8–2–1 يجري توسيم الفاكهة و/أو الخضار المخللة طبقاً لنوعها وبحسب اسم المكون الرئيسي. مثال على ذلك – توضع بطاقة توسيم "جنجر مخلل بمحلول ملحي" على مخلل الجنجر.

8–2–2 ينبغي ذكر الشكل الذي يُعرض به المنتج على بطاقة توسيم الغذاء.

8–2–3 يتضمّن اسم المنتج إشارة إلى وسيط التعبئة على النحو الوارد في القسم 2–1(د).

8–3 توسيم حاويات البيع بالجملة

ترد المعلومات حول حاويات البيع بالجملة إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، باستثناء اسم المنتج وتعريف الشحنة واسم الصانع أو المعبئ أو الموزع أو المستورد وعنوانهم، فضلاً عن تعليمات الحفظ، التي ترد على الحاوية. غير أنه يمكن الاستعاضة عن تعريف الشحنة واسم المصنّع أو المعبئ أو الموزع أو المستورد وعنوانهم بعلامة تعريف، شرط أن يتم التعرف على هذه العلامة بوضوح مع المستندات المصاحبة.

9– أساليب التحليل وأخذ العينات

الأحكام	الطرق	المبادئ	النوع
الزرنيخ	AOAC 952.13 (الطريقة العامة للدستور الغذائي)	قياس اللون، diethyldithiocarbamate	ثانياً
	ISO 6634:1982	قياس الضوء الطيفي، silver diethyldithiocarbamate	ثالثاً
حمض البنزويك	NMKL 103 (1984) أو AOAC 983.16	الاستشراب الغازي	ثالثاً
	NMKL 124 (1997)	الاستشراب السائل	ثانياً
الوزن المصفى	AOAC 968.30 (الطريقة العامة للدستور الغذائي الخاصة بالفاكهة والخضار المجهزة)	الغربلة قياس الثقل النوعي	أولاً
تعبئة الحاويات	CAC/RM 46-1972 (طريقة الدستور الغذائي العامة الخاصة بالفاكهة والخضار المجهزة)	الترجيح	أولاً
الرصاص	AOAC 972.25 (الطريقة العامة للدستور الغذائي)	قياس الضوء الطيفي للامتصاص الذري (امتصاص اللهب)	ثالثاً
	NMKL 179:2005		ثانياً

الأحكام	الطرق	المبادئ	النوع
درجة الحموضة	AOAC 981.12	القياس الجهدي	ثالثاً
السوربات	AOAC 983.16 أو NMKL 103 (1984)	الاستشراب الغازي	ثالثاً
	NMKL 124 (1997)	الاستشراب السائل	ثانياً
ثاني أكسيد الكبريت	EN 1988-1:1998-02 AOAC 990.28 الطريقة العامة الخاصة بالكبريتيت (مواد مضافة إلى الأغذية)	طريقة Monier-Williams المحسّنة	ثالثاً
القصدير	AOAC 980.19 (الطريقة العامة للدستور الغذائي)	قياس الضوء الطيفي للامتصاص الذري	ثانياً

تحديد سعة الحاويات من المياه

(CAC/RM 46-1972[3])

1- النطاق

تسري هذه الطريقة على الحاويات الزجاجية.[4]

2- التعريف

سعة الحاوية من المياه هي حجم المياه المكررة عند 20 درجة مئوية التي ستحتوي عليها الحاوية بعد ملئها بالكامل.

3- الإجراءات

3-1 اختيار حاوية غير تالفة على أي مستوى من المستويات.

3-2 غسل الحاوية وتجفيفها وقياس وزنها.

3-3 ملء الحاوية بالمياه المكررة عند 20 درجة مئوية إلى أعلاها وقياس وزن الحاوية بعد ملئها.

4- الحساب وتدوين النتائج

طرح الوزن الذي تمّ الحصول عليه في 3-2 من الوزن الذي تم الحصول عليه في 3-3. الفارق بين الاثنين هو وزن المياه اللازمة لملء الحاوية. وتدوّن النتائج على أساس ملل من المياه.

---

[3] بناء على التعديل الذي أجرته اللجنة المعنية بطرق التحليل وأخذ العينات، الوثيقة ALINORM 03/23، المرفق السادس-حاء.

[4] تُعتمد الطريقة ISO 90.1:1986 لتحديد سعة الحاويات المعدنية من المياه.

DRAFT