

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

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

المواصفة الخاصة بصلصة المانغو

CXS 160-1987

تم اعتمادها في عام 1987. وتم تعديلها في الأعوام 2019 و2022 و2023.

تعديل عام 2022

أجري هذا التعديل على نصّ المواصفة بناءً على القرارات التي اتخذتها هيئة الدستور الغذائي في دورتها الخامسة والأربعين في ديسمبر/كانون الأول 2022.

الصفحة	المكان	النص في النسخة السابقة	نصّ النسخة المنقّحة
7	القسم عن توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة	يجب توفير المعلومات عن الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة لها، ما عدا اسم المنتج، وعلامة تعريف الشحنة، واسم وعنوان المصنّع أو المعبئ أو الموزّع أو المستورد، إلى جانب تعليمات عن التخزين التي يجب أن ترد كلها على الحاوية. غير أنه يمكن الاستعاضة عن علامة الشحنة واسم وعنوان المصنّع أو المعبئ أو الموزّع أو المستورد بعلامة تعريف، بشرط أن يسهل التعرف على هذه العلامة بوضوح في المستندات المصاحبة.	القسم 8-2 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة ينبغي لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة أن يتماشى مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021).

تعديلات عام 2023

عقب القرارات التي اتخذتها هيئة الدستور الغذائي في دورتها السادسة والأربعين في ديسمبر/كانون الأول 2023، تم تعديل أحكام المواد المضافة إلى الأغذية في هذه المواصفة وتم إدراجها في المواصفة العامة الخاصة بالمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995)¹ بما يتماشى مع عملية مواءمة جميع أحكام المواد المضافة إلى الأغذية مع المواصفة.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على صلصة المانغو، على النحو المحدد في القسم 2 أدناه، المعدّة للاستهلاك المباشر، بما في ذلك لأغراض خدمات المطاعم أو لإعادة التعبئة إذا دعت الحاجة. كما تسري المواصفة على المنتجات عندما يُشار إلى أنها معدّة لتخضع للمزيد من التجهيز.

2- الوصف**1-2 تعريف المنتج**

صلصة المانغو هي منتج:

(أ) مُعدّ من فاكهة سليمة إلى حد كبير، ناضجة وغير ناضجة، طازجة و/أو محفوظة على حد سواء، بعد أن وصلت إلى مرحلة النضج المناسبة للتجهيز. ولا ينزع منها أي عنصر من عناصرها المميزة الأساسية. وتخضع لعمليات مثل الفرز والتقليم والغسل والتقسير والتقطيع والمعالجة بطريقة أخرى لإزالة أي عيوب أو رضوض أو شوائب علوية أو سفلية أو لب أو نوى وما إلى ذلك؛

(ب) ومعاً بمكونات اختيارية كما هو موضح في القسم 3-1-2؛

(ج) ومعالج بطريقة مناسبة قبل أو بعد تعبئته في حاوية محكمة الإغلاق أو حاوية مرنة تفادياً لإصابته بالتلف، وضماناً لثبات المنتج في ظروف التخزين العادية عند درجة الحرارة المحيطة.

2-2 أنواع الأصناف

أي صنف مناسب من فاكهة المانغو (*Mangifera indica* L.).

3-2 الأشكال

1-3-2 يمكن لصلصة المانغو أن تتوفر بأحد الأشكال التالية:

(أ) صلصة المانغو مع اللب فقط أو اللب المهروس أو كليهما معاً؛

(ب) وصلصة المانغو مع اللب والقطع.

2-3-2 الأشكال الأخرى

يجوز استخدام أي شكل آخر من أشكال عرض هذا المنتج بشرط:

(أ) أن يكون متميّزاً بدرجة كافية عن أشكال العرض الأخرى المذكورة في المواصفة؛

(ب) ويستوفي كافة الشروط الأخرى التي تنص عليها المواصفة، بحسب المقتضى؛

(ج) وأن يكون موصوفاً بالشكل الكافي على بطاقة التوسيم تفادياً لأي التباس لدى المستهلك ومنعاً لتضليله.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3-1 التركيبة

1-1-3 المكونات الأساسية

مانغو و/أو مانغو محفوظ.

2-1-3 المكونات الاختيارية

- (أ) السكريات¹ و/أو المواد الغذائية ذات خصائص التحلية مثل العسل،² والسكر الهندي (الجاغيري)، وشراب التمر؛
- (ب) والتوابل وأعشاب الطهي؛³
- (ج) وملح الطعام⁴ أو أنواع أخرى من ملح الطعام؛
- (د) والفواكه والخضروات الأخرى مثل البصل والثوم والزنجبيل؛
- (هـ) والمكونات الغذائية المناسبة الأخرى مثل الخل والتمر الهندي والفواكه المجففة والمكسرات والزيت الصالح للأكل وما إلى ذلك.

2-3 الحد الأدنى من محتوى فاكهة المانغو

يحتوي المنتج على ما لا يقل عن 40 في المائة م/م من مكونات فاكهة المانغو في المنتج النهائي.

3-3 معايير الجودة

1-3-3 اللون والنكهة والرائحة والقوام

تتسم صلصلة المانغو باللون والنكهة والرائحة الاعتيادية للصلصلة ذاتها، بما يتوافق مع أنواع الفواكه والمكونات الاختيارية المضافة المستخدمة، كما يجب أن تتسم بالقوام الذي يميز هذا المنتج.

2-3-3 درجة الحموضة

لا تتجاوز درجة الحموضة 4.6.

3-3-3 تعريف العيوب

إنّ المواد النباتية الدخيلة هي أي جزء نباتي (مثلاً، على سبيل المثال لا الحصر، ورقة أو جزء منها أو ساق) لا يعرض صحة الإنسان إلى أي خطر وإنما يؤثر في المظهر الإجمالي للمنتج النهائي.

وتعني المادة الليفية الألياف الظاهرة (من الفاكهة و/أو مكون آخر) يزيد طولها عن 1 سنتيم.

¹المواصفة الخاصة بالسكريات (CXS 212-1999).

²المواصفة الخاصة بالعسل (CXS 12-1981).

³وفقاً لمواصفات الدستور الغذائي الخاصة بالتوابل وأعشاب الطهي عند توفرها.

⁴مواصفة الدستور الغذائي للملح العام (CXS 150-1985).

4-3-3 العيوب والمسموحات

يكون المنتج خاليًا بدرجة معقولة من العيوب مثل البذور أو جزيئاتها أو القشور أو الحصى أو أي مواد نباتية دخيلة أخرى. ويكون المنتج أيضًا خاليًا بدرجة معقولة من تغير اللون بسبب الأكسدة أو المواد غير المرغوب فيها أو المعادن أو النكهة أو الروائح الغريبة والمواد اللدنية.

4-3 تصنيف الوحدات "المعيوبة"

إن أي حاوية لا تستوفي شرطًا واحدًا أو أكثر من متطلبات الجودة المرعية المنصوص عليها في القسم 3-3 والحد الأدنى من محتوى فاكهة المانغو، على النحو المبين في القسم 2-3 تُعتبر "معيوبة".

5-3 قبول الشحنة

تُعتبر الشحنة مستوفية لمتطلبات الجودة المطبقة بالنسبة إلى الحد الأدنى من محتوى الفاكهة المشار إليه في القسم 2-3، ومعايير الجودة في القسم 3-3، عندما لا يتجاوز عدد الحاويات "المعيوبة" العدد المقبول (c) لخطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5.

4- المواد المضافة إلى الأغذية

إن منظمات الحموضة والمواد الحافظة المستخدمة وفقًا للجدولين 1 و2 من المواصفة العامة الخاصة بالمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995)¹ في فئة الأغذية 4-1-2-6 (مادة قابلة للدهن مصنوعة من الفواكه (مثل الصلصة) باستثناء منتجات فئة الأغذية 4-1-2-5) يُقبل باستخدامها في الأغذية الممتثلة لهذه المواصفة ولا يُسمح إلا باستخدام منظمات حموضة معينة في الجدول 3 في الأغذية التي تمثل لأحكام هذه المواصفة.

5- الملوثات

1-5 ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تمثل للحدود القصوى المحددة في المواصفة العامة الخاصة بالملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).²

2-5 وينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تستوفي الحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات التي حددتها هيئة الدستور الغذائي.

6- شروط النظافة

1-6 يوصى بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقًا للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)،³ ومدونة الممارسات الصحية الخاصة بمنتجات الفاكهة والخضار المعلبة (CXC 2-1969)،⁴ ومدونة الممارسات الصحية للأغذية المعلبة منخفضة الحموضة والأغذية المعلبة منخفضة الحموضة المحمضة (CXC 23-1979)،⁵ وغيرها من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات الممارسات الخاصة بالنظافة العامة ومدونات الممارسات الأخرى.

2-6 وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدّد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).⁶

7- الأوزان والمقاييس

1-7 سعة الحاوية

1-1-7 السعة الدنيا

(أ) ينبغي ملء الحاوية جيداً بالمنتج الذي يجب أن يشغل ما لا يقل عن 90 في المائة (ناقصاً أي فراغ ضروري بحسب ممارسات التصنيع الجيدة) من سعة الحاوية من المياه. وسعة الحاوية من المياه هي حجم المياه المقطّرة عند 20 درجة مئوية الذي ستستوعبه الحاوية بعد ملئها بالكامل.

(ب) أما الحاويات المرنة، فينبغي ملؤها إلى أقصى حد ممكن تجارياً.

2-1-7 تصنيف الحاويات "المعيوبة"

تُعتبر أي حاوية لا تستوفي شرط السعة الدنيا الوارد في القسم الفرعي 1-1-7 حاوية "معيوبة".

3-1-7 قبول الشحنة

تُعتبر الشحنة مستوفية للمتطلبات الواردة في القسم الفرعي 1-1-7 عندما لا يتجاوز عدد الحاويات "المعيوبة"، بحسب التعريف الوارد في القسم 2-1-7، العدد المقبول (c) لخطّة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5.

8- التوسيم

1-8 ينبغي توسيم المنتج الذي تشمله أحكام هذه المواصفة وفقاً لأحدث إصدار من المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXs 1-1985).⁷ وبالإضافة إلى ذلك، تسري الأحكام المحددة التالية:

2-8 يكون اسم المنتج:

(أ) صلصة المانغو أو أسماء أخرى وفقاً للتركيبية؛

(ب) أو أسماء أخرى مستخدمة عادة في البلاد؛

(ج) أو إذا أذى مكوّن إضافي، على النحو المحدد في القسم 2-1-3، إلى تغيير المذاق الذي يميّز المنتج، يجب أن يكون اسم الغذاء مصحوباً بعبارة "منكّه بكذا" أو "بنكهة كذا" حسب الاقتضاء.

3-8 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة أن يتماشى مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXs 346-2021).⁸

9- 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)⁹ ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.

ملاحظات

- ¹ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. المواصفة العامة الخاصة بالمواد المضافة إلى الأغذية. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXS 192-1995. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ² منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. المواصفة العامة الخاصة بالملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXS 193-1995. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ³ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1969. المبادئ العامة لنظافة الأغذية. مدونة ممارسات الدستور الغذائي رقم CXC 1-1969. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ⁴ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1969. مدونة الممارسات الصحية الخاصة بمنتجات الفاكهة والخضر المعلبة. مدونة ممارسات الدستور الغذائي رقم CXC 2-1969. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ⁵ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1979. مدونة الممارسات الصحية للأغذية المعلبة منخفضة الحموضة وللأغذية المعلبة منخفضة الحموضة المحمضة. مدونة ممارسات الدستور الغذائي رقم CXC 23-1979. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ⁶ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1997. المبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي رقم CXG 21-1997. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ⁷ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1985. المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعلبة مسبقاً. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXS 1-1985. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ⁸ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2021. المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXS 346-2021. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ⁹ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1999. أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها. مواصفة الدستور الغذائي رقم CXS 234-1999. هيئة الدستور الغذائي. روما.