

مواصفات الدستور الغذائي للفلفل الحار

(CODEX STAN 307- 2011)

1- تعريف المنتج

تنطبق هذه المواصفات على الأصناف التجارية من الفلفل الحار¹ المستنبت من *Capsicum spp.* من فصيلة *Solanaceae* التي تقدم طازجة للمستهلك بعد التجهيز والتعبئة. ويستثنى منها الفلفل الحار المخصص للأغراض الصناعية.

2- الأحكام المتعلقة بالجودة

1-2 الشروط الدنيا

يتوجب في جميع الفئات، ورنهناً بالأحكام الخاصة بكل فئة ودرجة السماح المقبولة، أن تكون ثمار الفلفل الحار كما يلي:

- كاملة، ويجوز أن يكون السويق (الساق) غير موجود شريطة أن يكون القطع نظيفاً والقشرة المجاورة غير مضارة؛
- سليمة، وتُستبعد المنتجات المتضررة من التعفن أو التلف بصورة تجعلها غير صالحة للاستهلاك؛
- متماسكة؛
- 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؛
- خالية من الأضرار التي تسببها درجات الحرارة المنخفضة و/ أو المرتفعة.

1-1-2 يجب أن تكون ثمار الفلفل الحار قد حصدت عند درجة ملائمة من النمو وفقاً للمعايير الصحيحة للصنف والمنطقة التي استنبتت فيها. ويجب أن يكون نمو ثمار الفلفل الحار وحالتها مما يمكنها من:

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

¹ فلفل حار يظهر حداً أدنى من الطعم الحريف يبلغ 900 مؤشر سكوفيل Scoville Index. وللاطلاع على مستويات الحراقة، انظر الملحق.

2-2 التصنيف

يصنف الفلفل الحار في ثلاث فئات معرفة أدناه.

1-2-2 الفئة "المتازة"

يجب أن يكون الفلفل الحار في هذه الفئة عالي الجودة. ويجب أن يتميز بخصائص الصنف. ويجب أن يكون خالياً من العيوب باستثناء عيوب سطحية طفيفة جداً لا تؤثر إلا على مساحة تصل إلى 0,5 في المائة من سطح المنتج، شريطة ألا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتج ونوعيته وجودة الحفظ والعرض في العبوة.

2-2-2 الفئة الأولى

يجب أن يكون الفلفل الحار في هذه الفئة من نوعية جيدة. ويجب أن يتميز بخصائص الصنف. بيد أنه يمكن السماح بعيوب طفيفة لا تؤثر إلا على مساحة تصل إلى 2 في المائة من سطح المنتج، شريطة ألا تؤثر على المظهر العام للمنتج ونوعيته وجودة الحفظ والعرض في العبوة.

3-2-2 الفئة الثانية

تشمل هذه الفئة الفلفل الحار غير المؤهل لأن يدرج في الفئتين الأعلى ولكنه يفي بالشروط الدنيا المذكورة في القسم 1-2 أعلاه. بيد أنه يمكن السماح بعيوب لا تؤثر إلا على مساحة تصل إلى 3 في المائة من سطح المنتج، شريطة أن يحتفظ الفلفل الحار بخصائصه الأساسية من ناحية النوعية وجودة الحفظ والعرض.

3- الأحكام الخاصة بالحجم

يحدد حجم الفلفل الحار بحسب طول الثمرة وفقاً للجدول التالي:

رمز الحجم	الطول (بالسنتيمترات)
1	$4 \geq$
2	$8 > 4$
3	$12 > 8$
4	$16 > 12$
5	$16 <$

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 الفلفل الحار الذي لا يفي بالاشتراطات الخاصة بالفئة ولكنه يفي باشتراطات 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 الفلفل الحار الذي لا يفي بالاشتراطات الخاصة بالفئة ولكنه يفي باشتراطات الفئة الثانية أو يدخل، استثناءً، في حدود المسموح به لتلك الفئة.

3-1-4 الفئة الثانية

عشرة في المائة من حيث العدد أو الوزن من الفلفل الحار الذي لا يفي بالاشتراطات الخاصة بالفئة ولا بالحد الأدنى من الاشتراطات، باستثناء المنتجات المتضررة من التعفن أو من أي تلف آخر يجعلها غير صالحة للاستهلاك.

2-4 حدود التسامح في الحجم

تبلغ حدود التسامح في الحجم بالنسبة لجميع الفئات 10 في المائة من حيث العدد أو الوزن من الفلفل الحار وهو ما يناظر الحجم الذي يزيد و/ أو ينقص مباشرة عما هو مشار إليه على العبوة.

5- الأحكام المتعلقة بطريقة العرض

1-5 التماثل

يجب أن تكون محتويات كل عبوة متماثلة وتحتوي على الفلفل الحار فقط ومن نفس المنشأ والنوعية والحجم والصنف. ويجب أن يمثل الجزء المرئي من محتويات العبوة كل محتويات العبوة.

2-5 التعبئة

يجب تعبئة الفلفل الحار بطريقة تحمي المنتج على النحو الصحيح. ويجب أن تكون المواد المستخدمة داخل العبوة جديدة² 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.

² لأغراض هذه المواصفات، تشمل هذه المواد مواداً تم إعادة استخدامها في غذاء نوعي.

ويجب أن تُعبأ ثمار الفلفل الحار 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 الفلفل الحار وشحنها وحفظها بالطريقة المناسبة. ويجب أن تكون العبوات خالية من أي مواد أو روائح غريبة.

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

إذا لم تكن المنتجات مرئية من خارج العبوة يجب توسيم كل عبوة باسم المنتج والصف و يمكن توسيمها حسب مستوى الجرافة.

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).³

2-2-6 طبيعة المنتج

اسم المنتج إذا لم تكن المحتويات مرئية من الخارج. اسم الصنف، ومستوى الجرافة (اختياري).

3-2-6 منشأ المنتج

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

³ تتطلب التشريعات القطرية لعدد من البلدان الإعلان الصريح عن الاسم والعنوان. غير أنه ينبغي الإشارة إلى المرجع "المعبئ و/أو المرسل (أو ما يصفهما من مختصرات)" على مقربة من علامة الرمز في حال استعمال علامة رمز.

4-2-6 تحديد الهوية التجارية

- الفئة؛
- الحجم؛
- الصنف؛
- الحرافة.

5-2-6 علامة التفتيش الرسمية (اختياري)

7- الملوثات

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

2-7 يمثل 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 يمثل المنتج لأي معايير ميكروبيولوجية محددة وفقاً لمبادئ وضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في ميدان الأغذية (CAC/GL 21-1997).

الملحق
مستويات الحرافة

إجمالي سميات الفلثين (CAPSAICINOID) (ميكروغرام/ الوزن الجاف بالغرامات)	وحدات سكوفيل	الحرافة
133 –60	1999 –900	معتدل
1333 –134	19999 –2000	متوسط
6600 –1334	100000 –20000	حار
6600 <	100000 <	حار للغاية

ملحوظة: 15 وحدة حرارة سكوفيل = 1 ميكروغرام/ وزن جاف بالغرام