

CODEX STAN 143

ضوابط تصدير التمور CODEX STAN 143-1985

1. مجال التطبيق:

تنطبق هذه الضوابط على التمور الكاملة بنواتها أو خالية من النواة معدة للتسويق مكيفة وجاهزة للاستهلاك مباشرة.
و هي لا تنطبق على الأشكال الأخرى كالتّمور المقطّعة أو المعجونة ولا حتّى التمور المخصّصة لاستخدام صناعي.

2. الوصف:

2.1 تعريف المنتج:

يراد بتسمية " تمور " المنتج الحاصل من الثمار السليمة لشجرة النخيل Phoenix dactylifera L

(أ) تمور مجنيّة في مرحلة نضجها.

(ب) تمور مفروزة و منظّفة مع إلغاء الوحدات الفاسدة أو الشاذة.

(ت) تمور أزيلت النواة منها.

(ث) تمور مجفّفة لتعديل نسبة الماء فيها.

(ج) تمور مغسولة أو معقّمة.

(ح) تمور مكيفة في أوعية تضمن لها الحماية.

2.2 نوعيّة الأصناف:

نوعية الأصناف مقسّمة كما يلي:

أ: صنف بقصب السكر (يحتوي خاصّة على مادّة السكروز) مثل دقلة النور والدقّلة

البيضاء (دقلة بيضاء).

ب: نوعية بسكر مزدوج (تحتوي خاصّة على سكر جلوكوز و الفروكتوز) مثل أنواع البرحي، الصعيدي، الخضراي، الحلاوي، الزّهدي، و السّيري.

3.2 طرق العرض:

تنقسم طرق العرض كما يلي:

أ. تمور بالنّواة.

ب. تمور استخراجت نواتها.

4.2 طرق العرض الثانوية:

هي كما يلي:

أ. مضغوطة: محصورة في شكل طبقات بطريقة ميكانيكية.

ب. غير مضغوطة: غير متراكمة او مكيفة أو محصورة بطريقة ميكانيكية.

ت. تمور في عذوقها.

5.2 ترتيب حسب الحجم (اختياري).

يمكن تصنيف التّمور حسب الجدول الآتي:

أ: تمور بالنّواة

عدد التمرات في 500 غرام	الحجم
أكثر من 100 بين 100 - 80 80 أو أقل	صغيرة متوسطة كبيرة

ب: تمور بدون نواة

عدد التمرات في 500 غرام	الحجم
أكثر من 110 بين 110 - 90 90 أو أقل	صغيرة متوسطة كبيرة

3. العوامل الأساسية للتركيبية و الخاصية:

1.3 التركيبية:

1.1.3 المقومات الاختيارية.

شراب سكر الجلوكوز، سكريات، دقيق، زيوت نباتية.

2.3 عوامل الخاصية:

1.2.3 مواصفات عامة:

إن الثمار المستعملة والطرق المطبقة ينبغي اختيارها واعتمادها كي لا يفقد المنتج لونه ولا طعمه الخاصين به، ويكون قد بلغ درجة كافية من النضج وخالياً من الحشرات أو بيض الحشرات والعناكب الحية ويكون مستجيباً للمواصفات الآتي ذكرها:

أ	مضمون الماء	الحد الأقصى
	نوعية قصب السكر دقلة النور غير معالجة طبقاً لـ 2-1 ث، ج نوعية بسكر مزدوج	26% 30% 30%
ب	الحجم الأدنى	
	تمور بنواتها تمور بدون نواة	4.75 غ 4.00 غ
ت	النوى (في العرض بدون نواة)	نواتان أو 4 قطع لـ 100 ثمرة
ث	التلوث المعدني	1 غ/كيلوغرام

2.2.3 تحديد العيوب:

1- تمور مبقعة:

تمور بها علامات وعيوب في اللون، محترقة من أشعة الشمس بها بقع سوداء مصابة بمرض "الميلانوز" -القيتامين- أو بما يشابه ذلك من العيوب الخارجية التي تغطي مساحة إجمالية تفوق مساحة دائرة قطرها 7 مم < 0.2756 بوصات.

- 2- تمور معطّبة:
- تمور بنواتها، تهرّس و تقطّع غلافها تاركاً النواة مكشوفة ممّا ألحق ضرراً واضحاً بالمنظر الخارجي للثمرة.
- 3- تمور غير ناضجة:
- تمور قد تكون خفيفة الوزن ناصعة اللّون، متجمّدة، ضعيفة اللّب، مطاطيّة القوام.
- 4- تمور غير ملقحة:
- تمور لم يتم لقاحها، تبدو ضعيفة، عديمة النضج، بدون نواة و ذلك للتمور التي لم تستخرج نواتها.
- 5- تمور ملوّثة:
- تمور مغطّاة بمواد عضويّة أو غير عضويّة كالأوساخ و الرمل و التي أضرت بمساحة إجمالية تفوق مساحة دائرة قطرها 3 مم < 0.1181 بوصات.
- 6- تمور فاسدة:
- تمور لحقت بها أضرار من طرف الحشرات و العناكب أو تسرّبت لها العدوى وتلوثت من طرف الحشرات و العناكب الميتة أو جّراء تغوّطها.
- 7- تمور متخمّرة:
- تمور تحوّل سكرها إلى كحول و إلى حامض الخليك بواسطة الخميرة و الجراثيم.
- 8- تمور متعفّنة:
- تمور بها أسلاك متعفّنة ظاهرة بالعين المجردة.
- 9- تمور فاسدة:
- تمور في حالة انحلال و لا يمكن حتى قبول شكلها.

3.2.3 التّجاوزات في العيوب:

التجاوزات القصوى المسموح بها في العيوب المدرجة بالفقرة 2.2.3 حدّدت كالتّالي:

في الجملة 7 ٪ من عدد التّمور التي بها عيب : "1"

في الجملة 6 ٪ من عدد التّمور التي بها عيوب : " 2 , 3 , 4 "

في الجملة 6 ٪ من عدد الثمور التي بها عيوب: " 5 , 6 "

في الجملة 1 ٪ من عدد الثمور التي بها عيوب: " 7 , 8 , 9 "

3.3 قبول المجموعات:

تعتبر المجموعة مُرضية إذا استجابت لمتطلبات الجودة المبيّنة في المعيار:

أ: إذا خلت من الحشرات الحيّة.

ب: إذا استجابت العينة المأخوذة للاختبار والتجربة طبقاً لتوصيات العينات حسب ضوابط التصدير الغذائي مجلد 13 (Codex Alimentarius Volume 13) ، و إلى المواصفات العامّة المذكورة بالفقرة 1.2.3 و لم تحتو على عيوب تفوق النسبة القصوى للتجاوزات المدرجة بالفقرة 3.2.2 و 3.2.3 ، إلاّ أنّه فيما يخصّ مواصفات الحجم فإنه يسمح أن تكون 5 ٪ من عدد الثمور (5 على 100) أقل من المعيار الأدنى للحجم.

المضمون الأقصى

محدّد بـ"م. ب.ف"

انظر الفقرة 1.1.3

4: مواد إضافية غذائية

1.4: جليسرول

2.4: سوربتول

5. الصحة:

1.5 ينبغي على المنتج المتعلّق بهذه المواصفات أن يكون مستحضراً أو منقولاً طبقاً للمقاطع (CAC) الموافقة من قانون المعاملات- العالمي الموصى به- المبادئ العامّة لعلوم الصحة الغذائية. (1) CODEX Alimentarius Volume 1 (1985) Rev 2 (1996) /RCP-

والقوانين الأخرى الجاري العمل بها و المزكّاة من طرف لجنة تشفير التصدير للمواد الغذائية والمطبّقة على هذا المنتج.

2.5 ينبغي على المنتج أن يكون خالياً من أي مادة غير عاديّة بقدر ما تخوّله أنجع الطّرق العمليّة للصّناعة.

3.5 ينبغي على المنتج بعد تحليله طبقاً للطرق الخاصّة بالعينات و الفحص أن يكون:

- خاليا من الأحياء المجهرية التي قد تسبب كمياتها خطراً على الصحة.
- خالياً من الطفيليات المضرّة بالصحة و أن لا يشمل أي مادة متأتية من أحياء مجهرية بكميات تضرّ بالصحة.

6. الأوزان و المقاييس:

ينبغي أن تكون الأوعية مملوءة قدر المستطاع دون أن يخلّ ذلك بالجودة و أن يكون المحتوى مطابقاً للتصريح المدرج على البطاقة المميزة.

7. التّصنيف بالبطاقات :

إضافة لمواصفات القانون العام للتّصنيف بالبطاقات للمواد الغذائية المغلفة مسبقاً (CODEX STAN 1-1985 (Rév.1991) CODEX ALIMENTARUIS Volume 1)
فان الترتيبات الخاصة الآتي ذكرها سارية المفعول:

1.7 اسم المنتج:

1.1.7 اسم الغذاء: ينبغي أن يكون " تمور " أو تمور مغلفة بسكر "الجلوكوز".
2.1.7 طريقة العرض: يجب التّصنيف عليها كما يلي: " بدون نواة" أو بنواتها حسب الحالة.

3.1.7 اسم المنتج: يمكن أن يكون مرفقاً باسم النموذج النوعي: "كحلاوي" "ساحر"
"خضراوي" " دقلة النور" " برحي" أو غير ذلك .
طريقة العرض الثانوية: مضغوطة أو غير مضغوطة .
الحجم : (صغيرة – متوسطة – كبيرة).

8. طريقة اختبار العينات:

انظر أيضا: ضوابط التصدير الغذائي مجلد 13 (CODEX ALIMENTARIUS Volume13)

1.8 إجراءات خاصة بعيّنات التمور:

1.1.8 العينة الإجمالية:

يؤخذ عينة عشوائية، لفاقتان على الأقل من كل حصّة 1000 كيلو غرام. يُخرج من كل لفافة عينة بـ 300 غرام و على كل حال كمية كافية كي نتحصّل على عينة بـ 3000 غرام على الأقل لم يُدخل عليها أي تغيير. تستعمل هذه العينة الخام للتثبيت بدقّة من إمكانية تفشي حشرات حيّة و كذلك النظافة العامّة للإنتاج قبل مراقبته للتأكد من استجابته للشروط الأخرى للمواصفات.

2.1.8 عينة جزئية للاستقصاء و التجربة:

بعد الخلط بعناية للعينة الإجمالية نسحب عينة عشوائية و من أماكن مختلفة كميات صغيرة كي نحدّد:

مضمون الماء.	:	500 غ
عدد النوى (تمور بدون نواة).	:	100 ثمرة
عدد العيوب المدرجة والحجم.	:	100 ثمرة