

المواصفات والمقاييس الأوروبية- لحصول الفلفل الحلو

تطبق هذه المواصفات على ثمار الفلفل الحلو من أصناف مختلفة وتستهلك طازجة ولا تشمل هذه المواصفات ثمار الفلفل الحلو المعدة للتصنيع.

ويصنف الفلفل الحلو إلى أربعة أنواع تجارية تبعاً للشكل :

- الفلفل الحلو المتطاوول (الوتدي) .
- الفلفل الحلو المربع (غير الوتدي) .
- الفلفل الحلو المربع (الوتدي) .
- الفلفل الحلو المفلطح (أي على هيئة شكل البندورة) .

الاشتراطات الخاصة بالجودة :

تهدف هذه المواصفات إلى تحديد جودة ثمار الفلفل الحلو المعدة للشحن أو التسويق وذلك بعد إجراء عمليات الفرز والتعبئة والتغليف .

أ- الحد الأدنى للجودة

يوجد اشتراطات خاصة لجميع الدرجات ولكل درجة يوجد تجاوزات محددة أما الاشتراطات العامة لثمار الفلفل الحلو فهي كما يلي :

- (1) أن تكون الثمار كاملة .
- (2) أن تكون العبوة خالية من الثمار المصابة بالعفن والتلف الذي يجعلها غير صالحة للاستهلاك .
- (3) أن تكون الثمار نضرة وطازجة المظهر .
- (4) أن تكون الثمار نظيفة وخالية من أية مواد غريبة ظاهرة على السطح .
- (5) أن تكون الثمار مكتملة النمو .
- (6) أن تكون الثمار خالية من الأضرار الناجمة عن الصقيع .
- (7) أن تكون الثمار خالية من الجروح غير الملتئمة .
- (8) أن تكون الثمار غير مصابة بلفحه الشمس .
- (9) يجب أن تكون أعناق الثمار موجودة .
- (10) أن تكون الثمار خالية من أية خارجية غير طبيعية زائدة على السطح .
- (11) أن تكون الثمار خالية من أية رائحة أو طعم غريبين .

وعلاوة على ذلك يجب أن تكون ثمار الفلفل الحلو مكتملة النمو وبحالة جيدة تمكنها من تحمل عمليات التداول والنقل بحيث تصل المكان المصدرة إليه بحالة جيدة ومناسبة .

ب- التصنيف

يصنف الفلفل الحلو إلى درجتين :

أ- الدرجة الأولى

يجب أن تكون ثمار الدرجة الأولى من نوعية جيدة وتتميز بالصفات التالية

- أن تكون صلبة .
- أن تكون مكتملة النمو وذات شكل ولون طبيعي مطابقاً للصنف ويتناسب مع درجة النضج .
- يمكن أن يكون العنف قد تعرض لأضرار بسيطة أو أزيل دون أن تتعرض الثمرة الى أي ضرر .
- أن تكون خالية من الخدوش والتشوهات.

ب- الدرجة الثانية

تشمل هذه الدرجة الثمار غير المطابقة لمتطلبات الدرجة الأولى ولكنها تفي بالحد الأدنى لمتطلبات الدرجة الأولى بالإضافة إلى ذلك فإن هذه الثمار تحتفظ بالصفات الأساسية من الجودة والمظهر الجيد ويمكن أن يسمح بالعيوب التالية :

- عيوب بسيطة بالشكل واكتمال النمو .
- لفحة الشمس وجروح ملتئمة بسيطة على أن لا يزيد عن 1سم 2 بالنسبة للعيوب السطحية وعيوب بطول 2سم بالنسبة للأصناف ذات الشكل المتطول .
- تشققات خارجية جافة بسيطة على السطح الخارجية على أن لا يزيد بمجموعها عن 3سم طولياً .
- قليلة الصلابة لكن ليس إلى درجة الذبول .
- يسمح بأن يكون العنق متضرراً أو مقطوعاً .

الاشتراطات الخاصة بالحجم:

تتم عملية تحديد الحجم لثمار الفلفل الحلو بقياس كتف الثمرة (أي المنطقة الواقعة تحت عنق الثمرة) وفي حالة ثمار الفلفل الحلو المفلطح (الشبيه بثمار البندورة) يحدد حجم هذا النوع بقياس قطر أكبر مقطع عرضي للثمرة ، ولتحديد حجم الثمار في العبوة الواحدة يسمح بفارق مقداره 20ملم ما بين أصغر وأكبر ثمرة في نفس

العبوة .

يجب أن لا يقل قطر ثمرة الفلفل الحلو في الأصناف المختلفة عن

- ثمار الفلفل الحلو المتطاوول (الطويل أي الوتدي) 30ملم .
- ثمار الفلفل الحلو المربع (غير الوتدي) 50ملم .
- ثمار الفلفل الحلو المربع (الوتدي) 40ملم .
- ثمار الفلفل الحلو المقطحة أو المنبسطة (أي على هيئة شكل البندورة) 55ملم .
- الاشتراطات السابقة المتعلقة بقطرة الثمرة لا تنطبق على ثمار الفلفل الحلو المتوسطة الطول ()
ويجب أن يزيد طولها *Capsicum annuul . Var . Longum* النحيلة) التي تنشأ من أصناف مثل
عن 5سم طوياً .
- لا يكون التحجيم إجبارياً في الدرجة الثانية لكن يكون هناك حداً أدنى للحجم في هذه الدرجة .

الاشتراطات الخاصة بالتجاوز:

أ- التجانس

1) التجاوز في الجودة

يسمح بتجاوز قدره (10%) عدداً أو وزناً من ثمار الفلفل الحلو والتي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولكنها تفي بمتطلبات الدرجة الثانية أو استثنائياً تعتبر تجاوزات مسموح بها للدرجة الأولى .

2) الدرجة الثانية

يسمح بتجاوز قدرة (10%) عدداً أو وزناً من ثمار الفلفل الحلو التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولا حتى بالمتطلبات الدنيا شريطة أن لا تشمل العيوب التالية :

- التعفن .
- الرضوض الظاهرة .
- الجروح أو الشقوق غير الملتئمة التي تجعلها غير مناسبة للاستهلاك البشري .

ب- التجاوز في الحجم

1) الدرجة الأولى

يسمح بتجاوز قدره (10%) وزناً أو عدداً من ثمار الفلفل الحلو التي لا تطابق الحجم المحدد على أن لا يكون هذا التجاوز في الحجم أكثر من 5ملم بالزيادة أو النقصان عن التحجيم المحدد وفي نفس

الوقت يجب أن لا تزيد نسبة الثمار التي هي دون الحجم المطلوب (5 %) عن حجم الثمار المحدد

(2) الدرجة الثانية

- ثمار الفلفل الحلو المحجم :

يسمح بتجاوز قدره (10%) وزناً أو عدداً من ثمار الفلفل الحلو التي لا تطابق الحجم المحدد على أن لا يكون هذا التجاوز في الحجم أكثر من 5ملم بالزيادة أو النقصان عن الحجم وفي نفس الوقت يجب أن لا يزيد نسبة الثمار التي هي دون الحجم المطلوب (5 %) عن حجم الثمار المحدد .

- الفلفل الحلو الذي لا يخضع لاشتراطات التحجيم :

يسمح بتجاوز قدره (5 %) عدداً أو وزناً من ثمار الحلو التي تقل 5ملم عن أدنى حجم محدد للثمار .

الاشتراطات الخاصة بغرض الإنتاج :

أ- التجانس

يجب أن تكون محتويات العبوة الواحدة من ثمار الفلفل الحلو متجانسة وتحتوي فقط على الثمار التي هي من أصل واحد ولها نفس الجودة ونفس الصنف ونفس الحجم أيضاً (إذا كان الحجم مطلوباً) ونفس النوع التجاري ، وفي حالة الدرجة الأولى يجب أن تكون الثمار متجانسة في مظهرها الخارجي من حيث درجة النضج واللون .

وعلى أية حال يسمح بخلط ثمار الفلفل الحلو بمختلف الألوان طالما أنهما متجانسان من حيث الأصل والنوع التجاري والحجم ودرجة الجودة وأن يكون هناك نفس العدد من كل لون ، أما بالنسبة للعبوات الصغيرة والتي يكون أقصى وزن لها كغم واحد يكون التجانس من حيث اللون والحجم والنوع التجاري غير مطلوب ، وأما في حالة تسويق ثمار الفلفل الحلو من مختلف الألوان يكون التجانس من حيث الأصل غير مطلوب

إذا كان الإنتاج محجماً ففي هذه الحالة يجب أن يكون الفلفل الحلو المتداول متجانس بشكل كافي من ناحية الطول ويجب أن يكون الجزء المنظور من العبوة ممثلاً لجميع محتويات الداخلية .

ب- التعبئة

(1) يجب أن تعبأ ثمار الفلفل الحلو بطريقة مناسبة لتحمي الثمار بشكل ملائم

- (2) مواد التغليف المستعملة داخل العبوة يجب أن تكون جديدة ونظيفة ومن النوعية التي لا تسبب أية أضرار داخلية أو خارجية للثمار
- (3) عند استعمال الأختام يجب أن تتوفر فيها مواصفات تجارية مسموح بها بشرط أن تكون الطباعة أو الأوراق اللاصقة قد استعمل فيها حبر أو صمغ غير ضارين
- (4) يجب أن تكون العبوات خالية من المواد الغريبة

الاشتراطات الخاصة بالتسويق والعلامات التجارية :

يجب أن تحمل كل عبوة مجموعة المعلومات على نفس الجانب ويجب أن تكون واضحة وغير قابلة للزوال أو المسح ويجب أن يكون بالإمكان مشاهدتها من الجهة الخارجية
يجب أن تذكر المعلومات التالية :

1 (اسم المصدر وعنوانه والعلامة التجارية الرسمية .

2 (اسم المنتج .

فلفل حلو ولون أو ألوان الثمار إذا كانت المحتويات داخل العبوات غير مرئية من الخارج .

أ) نوع الإنتاج .

وهذه التسمية أو أي تسمية مرادفة لها يجب أن يشار إليها في كل حالة .

ب) النوع التجاري .

فلفل حلو متطاوول " طويل وتدي " أو فلفل مربع (غير وتدي) أو فلفل حلو مربع وتدي

أو فلفل حلو مفلطح أو منبسط (على هيئة شكل البندورة) أو اسم الصنف ، كل هذه

المعلومات تكتب على العبوات من الجهة الخارجية إذا كانت محتويات العبوات غير مرئية

من الخارج .

3 (بلد المنشأ ومنطقة الإنتاج (اختياري) .

4 (المواصفات التجارية :

أ) الدرجة .

ب) الحجم (أقصى قطر وأدنى قطر للفلفل الحلو) إذا كان الحجم مطلوباً ، أو علامة غير

محجم إذا كان الحجم غير مطلوب .

ج) الوزن أو عدد الوحدات (اختياري) .

5 (علامة رقابة التسويق (اختياري) .

