

المواصفات القياسية السعودية

الاشتراطات العامة للخضروات والفاكهة الطازجة

(1) المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالاشتراطات العامة للخضراوات والفاكهة الطازجة المتداولة بين أسواق المنطقة ، وتطبق بصورة خاصة على المنتجات التي تشملها تجارة العبور (الترانزيت) ، أما بالنسبة للاشتراطات الخاصة بكل نوع من الخضراوات والفاكهة ، فسيأتي ذكرها في كل من مواصفات هذه المنتجات

(2) المراجع التكميلية

- 1- الخليجية رقم 125 والخاصة بـ ((طرق أخذ عينات المواصفة القياسية للخضروات والفاكهة الطازجة))
- 2- الخليجية رقم 124 والخاصة بـ ((الاشتراطات العامة المواصفة القياسية)) (الطازجة لصناديق الخضروات والفاكهة)

(3) التعاريف

- 1- إرسالية (رسالة) : أية مجموعة من عبوات من الخضروات أو الفاكهة ذات المواصفات الواحدة ومسجلة في بيان شحن واحدة
- 2- المواد الغريبة : أية مادة توجد في محتويات العبوة الواحدة ليست من صنف المحصول أو مخالفة له في طبيعة النمو أو الخصائص النباتية
- 3- العيوب الظاهرية : أية آثار للمواد الكيمائية أو آثار الإصابة بالآفات والجروح والرضوض والأوساخ والأتربة والتشوهات الخلقية بأنواعها
- 4- طول الثمرة : المسافة المحصورة بين نهاية اتصال العنق والنهاية الزهرية
- 5- قطر الثمرة : هو أطول قطر أفقي للثمرة
- 6- الرضوض : أية أجزاء طرية أو مضغوطة ناتجة عن عوامل ميكانيكية أو يدوية
- 7- اكتمال النمو : هو مرحلة وصول الثمرة إلى آخر مراحل النمو بعدها تتضح الثمرة طبيعياً حتى ولو فصلت عن النبات الأم

- 8- النضج البستاني (للموز) : هو وصول ثمار الموز إلى مرحلة الامتلاء ،
والقابلية للنضج الطبيعي بعد تعرضها لعوامل الإنضاج المعروفة
- 9- الأمراض : هي الإصابات الناجمة عن البكتريا أو الفطريات أو الديدان أو الفيروسات أو الخمائر أو الإصابات المرضية نتيجة عوامل جوية مختلفة أو
عناصر غذائية (فسيولوجية)
- 10- مرحلة النضج : هي المرحلة والتي يتم بها حدوث التغيرات الطبيعية والكيميائية
للثمرة والتي تؤدي إلى إكمال خصائصها وكتسابها الصفات التجارية المميزة لها من
طعم ورائحة ونكهة ولون وتكون الثمرة عندئذ صالحة للاستهلاك الآدمي وتقع هذه
المرحلة بين مرحلة اكتمال النمو ومرحلة تقدم نضجها
- 11- الرفض :العوامل التي إن توفرت في المنتج تعتبر أساساً في رفضه عوامل :-
وعدم قبوله وهي
- التلوث بالعفن أو الإصابات الأخرى المرضية - تعدد النوعيات - وجود الغبار والأوساخ
والأتربة والمواد الغريبة - الليونة الزائدة وزيادة درجة النضج - العطب الناتج من المطر
والصقيع وسوء التخزين على ألا تتعدى هذه العوامل النسب المسموح بها والمحددة لكل
نوع من الخضروات والفاكهة على حدة

(4) الإشتراطات العامة

- 1- وذلك من حيث أن تكون الثمار متجانسة في العبوة الواحدة :
- (1) الصنف
 - (2) مرحلة النضج
 - (3) الحجم
 - (4) اللون
 - (5) الشكل
- 2- أن تكون الثمار طازجة مكتملة النمو غير ذابلة أو مبتلة أو متغيرة اللون أو
الخصائص أو متقدمة النضج (هرمة) .
- 3- أن تكون الثمار خالية من آثار المواد الكيميائية والمبيدات الحشرية إلا في الحدود

المسموح بها في المواصفات القياسية الخليجية المعتمدة للمنتج

- 4- أن تكون الثمار خالية من الإصابات الحشرية أو الفطرية و الأخرى المرضية إلا المعتمدة للمنتج في الحدود المسموح بها في المواصفات القياسية الخليجية
- 5- أن تكون الثمار خالية من الجروح والرضوض إلا في حدود المسموح بها في المواصفات القياسية الخليجية المعتمدة للمنتج
- 6- أن تكون الثمار خالية من أي رائحة أو طعم غريب
- 7- ألا تحتوي العبوة على أي ثمرة تالفة . مالم تنص المواصفة القياسية الخليجية على غير ذلك
- 8- أن تكون الثمار نظيفة خالية من الأوساخ والغبار والأتربة
- 9- أن تكون محتويات عبوات الإرسالية (الرسالة) الواحدة متجانسة بالنسبة لكل درجة

(5) التصنيف والتدريج

تصنف الحضر وات والفاكهة الطازجة حسب جودتها ومواصفاتها إلى ثلاثة درجات رئيسية وهي :

- 1- الدرجة الممتازة
- 2- الدرجة الأولى
- 3- الدرجة الثانية

أما إذا احتوت العبوة على خسرات أو فاكهة غير مطابقة لمواصفات إحدى هذه الدرجات فتعتبر غير مدرجة وبالتالي غير قابلة للتصدير

(6) التجاوز المسموح به

- 1- التجاوز المسموح به للدرجة الممتازة يجب أن لا يتعدى في مواصفات الدرجة الأولى
- 2- التجاوز المسموح به للدرجة الأولى يجب أن لا يتعدى في مواصفات الدرجة الثانية

(7) طريقة أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية 125 والخاصة بـ ((طرق أخذ عينات الخضروات والفاكهة الطازجة))

(8) التعبئة

- 1- أن يعبأ المنتج في عبوات مناسبة تحافظ على جودة المنتج وسلامته
- 2- في حالة تعبئة المنتج في صناديق يجب أن تكون هذه الصناديق مطابقة بـ ((الاشتراطات العامة للمواصفات القياسية الخليجية رقم 124 والخاصة لصناديق الخضروات والفاكهة الطازجة))

(9) النقل

- 1- أن تكون وسيلة النقل مبردة ميكانيكياً وقادرة على الاحتفاظ بدرجة الحرارة القياسية للمنتج أثناء النقل
- 2- أن تكون صحية ولم يسبق استخدامها في نقل أي مواد ضارة بصفات المنتج

(10) التخزين

أن يخزن المنتج عند درجة الحرارة القياسية الخاصة به

(11) البيانات الإيضاحية

يجب أن يدون على العبوة البيانات التالية باللغة العربية وبلون ثابت غير قابل للمحو وسهل القراءة ويجوز استخدام لغة أجنبية بجانب اللغة العربية

- 1- اسم الصنف
- 2- درجة الجودة
- 3- المصدر وعلامته التجارية وعنوانه
- 4- الوزن القائم (الكلي) والوزن الصافي بالوحدات الدولية عند أو عدد الثمار
- 5- بلد المنشأ
- 6- تاريخ التعبئة