

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون دول الخليج العربية

STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع: نهائي

GSO 5/FDS 1975/2013

الطماطم "البندورة" الطازجة
Fresh Tomatoes

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

ICS: 67.080

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم ٥ " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية " بتحديث هذه المواصفة القياسية الخليجية رقم ٢٠٠٩/١٩٧٥ "الطماطم" **"البندورة" الطازجة** . وقامت (المملكة العربية السعودية) بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كـ(مواصفة قياسية / لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم (/ / هـ ، الموافق / / م .

على أن تلغى المواصفة رقم (٢٠٠٩/١٩٧٥) وتحل محلها.

الطماطم "البندورة" الطازجة

تاريخ الاعتماد من مجلس الإدارة :/...../..... هـ -/...../..... م

صفة الإصدار : لائحة فنية

الطماطم "البندورة" الطازجة

١. المجال ونطاق التطبيق
- تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالاشتراطات التي يلزم توافرها في الطماطم (البندورة) من صنف (*Lycopersicon esculentum*) من فصيلة Solanaceae التي تقدم طازجة للمستهلك بعد تجهيزها وتعبئتها، ولا تشمل الطماطم (البندورة) المخصصة للأغراض الصناعية.
٢. المراجع التكميلية
- ١,٢ GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".
- ٢,٢ GSO 123 "الاشتراطات العامة للخضراوات والفاكهة الطازجة".
- 3.2 GSO 124 "الاشتراطات العامة لصناديق الخضراوات والفاكهة الطازجة".
- 4.2 GSO 125 "طرق اخذ عينات الفاكهة والخضراوات الطازجة".
- ٥,٢ GSO 244 "طرق اختبار الفاكهة والخضر ومنتجاتهما - الجزء الأول: الاختبارات الحسية - تقدير الوزن الصافي والمصفى - تقدير اللزوجة الظاهرية - تقدير الفراغ القمّي - تقدير المواد الغريبة والثمار المعيبة".
- ٦,٢ GSO 323 "اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة".
- ٧,٢ GSO 382 "الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الأول".
- ٨,٢ GSO 383 "الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الثاني".
- ٩,٢ GSO 1016 "الحدود الميكروبيولوجية للسلع في المواد الغذائية - الجزء الأول".
٣. الاشتراطات العامة
- مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٢,٢) يجب أن يتوافر في الطماطم المتطلبات التالية:
- ١,٣ أن تكون الثمار قد وصلت إلى نسبة ٥٠% على الأقل من النضج الطبيعي.
- ٢,٣ أن تكون خالية من الإصابة بالديدان.
- ٣,٣ ألا يزيد طول العنق على ٢,٥ سم.
- ٤,٣ أن تكون مطابقة في شكلها للصنف المميز.

- ٥,٣ أن تكون خالية من الأضرار الناتجة عن التبريد والتجميد.
- ٦,٣ أن يكون نمو ثمرة الطماطم وحالتها تمكنها من تحمل عمليات النقل والمناولة.
- ٧,٣ أن تصل بحالة مرضية إلى الوجهة المقصودة.
- ٨,٣ ألا تزيد بقايا مبيدات الآفات على الحدود المذكورة بالمواصفتين القياسيتين الخليجتين الواردين في البندين (٧,٢) و (٨,٢).
- ٩,٣ ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية على الحدود المذكورة بالمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٩,٢).

٤. التصنيف

تصنف الطماطم (البندورة) إلى ثلاث درجات وفقاً لما يلي:

- ١,٤ الدرجة الممتازة
- ١,١,٤ يجب أن يكون الطماطم في هذه الدرجة عالي الجودة، ويجب أن تكون ثماره ذات لحمية متماسكة وتتميز بخصائص الصنف من حيث الشكل والمظهر والنمو.
- ٢,١,٤ يجب أن تكون الثمار متماثلة في الحجم، ويجب أن يكون لونها وفقاً لحالة نضجها وأن تقي بالاشتراطات المذكورة في البندين (٦,٣) و (٧,٣).
- ٣,١,٤ يجب أن تكون الثمار خالية من البقع الخضراء وغير ذلك من العيوب الظاهرية والإصابات المرضية المذكورة بالمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٢,٢)، باستثناء عيوب سطحية طفيفة جداً بشرط ألا تؤثر على المظهر العام للمنتج ونوعيته وجودة حفظه وعرضه في العبوات.
- ٢,٤ الدرجة الأولى
- ١,٢,٤ يجب أن يكون الطماطم في هذه الدرجة من نوعية جيدة، ويجب أن تكون ثماره ذات لحمية متماسكة إلى حد معقول وأن تتميز بخصائص الصنف من حيث الشكل والمظهر والنمو.
- ٢,٢,٤ يجب أن تكون الثمار متماثلة في الحجم.
- ٣,٢,٤ يجب أن تكون الثمار خالية من الشقوق والبقع الخضراء الظاهرة للعيان، ولكن يمكن السماح بالعيوب الطفيفة بشرط ألا تؤثر على المظهر العام للمنتج ونوعيته وجودة حفظه وعرضه في العبوات، وهذه العيوب هي:
- ١,٣,٢,٤ عيوب طفيفة في الشكل أو الحجم أو اللون.

٢,٣,٢,٤ عيوب طفيفة في القشرة نتيجة لاحتكاك الثمار، وعيوب سطحية أخرى مثل التشقق، رضوض طفيفة جداً، أضرار لفحة الشمس أو الصقيع أو كليهما، الجروح الملتهمة بشرط ألا تتعدى مساحتها ٥% من المساحة السطحية الكلية.

٣,٣,٢,٤ يجب ألا تزيد نسبة مظهر الإصابة بالآفات الحشرية والمرضية على ٢%.

٤,٣,٢,٤ يجب ألا تصل هذه العيوب في أي حالة إلى لب الثمرة.

الدرجة الثانية ٣,٤

١,٣,٤ تشمل هذه الدرجة الطماطم غير المؤهل لأن يصنف في الدرجتين الأعلى ولكنه يفي بالاشتراطات العامة الواردة في البند (٣).

٢,٣,٤ يجب أن تكون الثمار متماسكة اللحم بشكل معقول، ولكن يمكن أن تكون أقل تماسكاً بشكل طفيف من الدرجة الأولى.

٣,٣,٤ يجب ألا يظهر عليها شقوق غير ملتهمة، ولكن يمكن السماح بالعيوب التالية بشرط أن يحتفظ الطماطم بخصائصه الأساسية من ناحية النوعية وجودة الحفظ والعرض في العبوات، وهذه العيوب هي:

١,٣,٣,٤ عيوب في الشكل أو اللون.

٢,٣,٣,٤ عيوب في القشرة نتيجة لاحتكاك الثمار بشرط ألا تتضرر الثمرة من ذلك بشكل بالغ، وعيوب سطحية أخرى مثل التشقق، رضوض طفيفة، أضرار لفحة الشمس أو الصقيع أو كليهما، الجروح الملتهمة بشرط ألا تتعدى مساحتها ١٠% من المساحة السطحية الكلية.

٣,٣,٣,٤ يجب ألا تزيد نسبة مظهر الإصابة بالآفات الحشرية والمرضية على ٥%.

٤,٣,٣,٤ يجب ألا تصل هذه العيوب في أي حالة إلى لب الثمرة.

٥. التدرج الحجمي

تدرج الطماطم (البندورة) وترص داخل العبوات حسب الأقطار كما هو موضح في الجدول رقم (١).

جدول رقم (١)

الحجم	قطر الثمرة (مم)
كبير	أكبر من ٥٥ مم
متوسط	أكبر من ٤٥ مم
صغير	٤٥ مم فأقل

٦. التجاوز المسموح به

يمكن التسامح في الجودة والحجم في كل عبوة لتحقيق الشروط الخاصة لكل درجة.

١,٦ التسامح في الجودة

١,١,٦ الدرجة الممتازة

٥% بالعدد أو الوزن لثمار الطماطم التي لا تقي بالاشتراطات الخاصة بهذه الدرجة ولكن تقي بالاشتراطات الخاصة بالدرجة الأولى أو على الأقل تكون هذه النسبة في حدود السماح للدرجة الأولى.

٢,١,٦ الدرجة الأولى

١٠% بالعدد أو الوزن لثمار الطماطم التي لا تقي بالاشتراطات الخاصة بهذه الدرجة ولكن تقي بالاشتراطات الخاصة بالدرجة الثانية أو على الأقل تكون هذه النسبة في حدود السماح للدرجة الثانية.

٣,١,٦ الدرجة الثانية

١٠% بالعدد أو الوزن لثمار الطماطم التي لا تقي بالاشتراطات الخاصة بهذه الدرجة ولا بالحد الأدنى من الاشتراطات، باستثناء الطماطم المصاب بالعفن والذي تظهر عليه الندوب أو أي عيوب أخرى تجعله غير صالح للاستهلاك.

٢,٦ التسامح في الحجم

تبلغ حدود التسامح في الحجم بالنسبة لجميع الدرجات ١٠% بالعدد أو الوزن لثمار الطماطم التي لا تقي بالاشتراطات الخاصة بالحجم بحيث تكون هذه النسبة من الدرجة الأعلى أو الأقل مباشرة من الدرجة الموضحة على العبوة.

٧. اشتراطات العرض

١,٧ التماثل

١,١,٧ يجب أن تكون محتويات كل عبوة متماثلة وتحتوي على ثمار الطماطم من نفس المنشأ أو الصنف أو النوع التجاري أو الحجم.

٢,١,٧ يجب أن يكون الجزء المرئي ممثلاً لكل محتويات العبوة.

٨. أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٤,٢).

٩. طرق الفحص والاختبار

تجرى جميع الفحوص والاختبارات على العينة الممثلة والمأخوذة طبقاً للبند رقم (٨) لتحديد مدى مطابقتها لجميع بنود هذه المواصفة.

- ١,٩ يتم تقدير الوزن الصافي والمواد الغريبة والثمار المعيبة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٥,٢).
- ١,١٠ التعبئة
- ١,١٠ يجب أن يتم تعبئة المنتج في عبوات مناسبة تحافظ على جودة المنتج وسلامته وبالسعات التالية: ٢, ٥, ١٠, ١٥, ٢٠, ٢٥ كغ.
- ٢,١٠ في حالة تعبئتها في صناديق يجب مراعاة ما ورد بالمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٣,٢).
- ١,١١ النقل والتخزين
- مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٦,٢)، يجب مراعاة ما يلي:
- ١,١١ النقل
- ١,١,١١ أن تكون وسيلة النقل مبردة ميكانيكياً وقادرة على الاحتفاظ بدرجة الحرارة القياسية للمنتج أثناء النقل.
- ٢,١,١١ أن تكون صحية ولم يسبق استخدامها في نقل أي مواد ضارة بصفات المنتج.
- ٢,١١ التخزين
- أن يخزن المنتج عند درجة الحرارة القياسية الخاصة به.
- ١,١٢ البيانات الإيضاحية
- مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١,٢) يجب أن يدون على العبوة البيانات التالية باللغة العربية وبلون ثابت غير قابل للمحو وسهل القراءة ويجوز استخدام لغة أجنبية بجانب اللغة العربية.
- ١,١٢ أسم الصنف.
- ٢,١٢ درجة الجودة.
- ٣,١٢ المصدر وعلامته التجارية وعنوانه.
- ٤,١٢ الوزن القائم (الكلي) والوزن الصافي بالوحدات الدولية عند التعبئة أو عدد الثمار.
- ٥,١٢ بلد المنشأ.
- ٦,١٢ تاريخ التعبئة.

TECHNICAL TERM

المصطلحات الفنية

Fresh tomatoes	الطماطم (البندورة) الطازجة.....
Chilling.....	التبريد.....
Freezing	التجميد.....
Scabs.....	جروح ملتئمة.....
Sunburns	حروق شمسية.....
Visible foreign matter.....	مواد غريبة مرئية
Infections	إصابات.....
Damages/ Bruises	رضوض
Variety	صنف
Apparent defects	عيوب ظاهرية

المراجع:

١. مواصفة الكودكس رقم ٢٠٠٨/٢٩٣ "Codex Standard For Tomatoes".
٢. المواصفة القياسية المصرية رقم ٢٠٠٧/١٧٩٥ "ثمار الطماطم الطازجة".