

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون دول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع : نهائي

GSO 05/ FDS/2014

الفاكهة والخضر ومنتجاتهما- البامية الطازجة
Fruit and vegetables and their products – Fresh Okra

إعداد

اللجنة الفنية لمواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

ICS: 67.080.10

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.

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 (5) " اللجنة الفنية لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية". بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل (الجمهورية اليمنية) وقد تم إعداد المشروع باللغتين بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

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

الفاكهة والخضر ومنتجاتهما - البامية الطازجة

1 المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالاشتراطات الخاصة بثمار البامية (*Hibiscus esculentus. L*) من أصناف مختلفة وتستهلك طازجة، ولا تشمل ثمار البامية المعدة للتصنيع.

2 المراجع التكميلية

- | | |
|--|-----|
| GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " . | 1.2 |
| GSO 124 " الاشتراطات العامة لصناديق الخضراوات والفاكهة الطازجة " . | 2.2 |
| GSO 382 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الأول " . | 3.2 |
| GSO 383 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الثاني " . | 4.2 |
| GSO 988 " حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول " . | 5.2 |
| GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمنتجات الغذائية - الجزء الأول " . | 6.2 |
| GSO CAC 193 " المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية " . | 7.2 |

3 اشتراطات الجودة العامة

- | | |
|--|-----|
| يجب أن تكون الثمار: | |
| مطابقة لمواصفات الصنف. | 1.3 |
| سليمة خالية من الإصابات الحشرية والفطرية والأضرار الميكانيكية التي تجعلها غير صالحة للاستهلاك. | 2.3 |
| طازجة المظهر وذات لون وشكل وحجم مميز للصنف. | 3.3 |
| نظيفة وخالية من أي مواد غريبة غير طبيعية ظاهرة على السطح. | 4.3 |
| خالية من الرطوبة غير الطبيعية والروائح والطعم الغريبين. | 5.3 |
| ذات عنق أخضر طري لا يزيد عن 3مم. | 6.3 |

7.3	خالية من آثار إنتفاخ البذور الداخلية.
8.3	مستقيمة ذات شكل طبيعي مميز للصنف.
9.3	غضة غير متخشبة.
10.3	ألا تزيد نسبة العناصر المعدنية الملوثة عن ما هو وارد في المواصفة المذكورة في البند (7.2).
11.3	ألا تزيد نسب بقايا المبيدات في المنتج عن ما هو وارد في المواصفات المذكورة في البندين (3.2 و 4.2).
12.3	ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية في المنتج عن ما هو وارد في المواصفة المذكورة في البند (6.2).
13.3	أن يكون حدود التلوث الإشعاعي للمنتج عن ما هو وارد في المواصفة المذكورة في البند (5.2).

4 التصنيف

1.4	تصنف ثمار البامية إلى ثلاثة درجات: الدرجة الممتازة Extra class ويرمز إليها بـ (E) يجب أن تكون ثمار هذه الدرجة من النوعية الممتازة ومطابقة للصنف من حيث الشكل والحجم واللون بالإضافة إلى مايلي: 1.1.4 غضة جداً. 2.1.4 ذات بذور صغيرة جداً. 3.1.4 ذات لون أخضر مميز للصنف. 4.1.4 خالية من أي عيوب.
2.4	الدرجة الأولى Class1 ويرمز إليها بـ (A) يجب أن تكون ثمار هذه الدرجة من النوعية الجيدة ، غضة وذات بذور صغيرة.
3.4	الدرجة الثانية Class 2 ويرمز إليها بـ (B) تشمل هذه الدرجة ثمار البامية التي لا تقي باشتراطات الدرجتين الممتاز والأولى ولكنها تقي بمتطلبات الحد الأدنى من أحكام الجودة. يجب أن تكون ثمار البامية في هذه الدرجة غضة نوعاً ما وألا تكون البذور كبيرة الحجم. يمكن قبول العيوب التالية بشرط أن تحتفظ الثمار بالمواصفات الأساسية من حيث مستوى الجودة:

- 1.3.4 بعض العيوب السطحية الطفيفة.
- 2.3.4 عيوب في اللون.
- 3.3.4 عيوب في الشكل.

5 الاشتراطات الخاصة بالحجم

- المقاييس الخاصة بالحجم بالنسبة لثمار البامية إجبارية تحدد بواسطة قياس طول الثمار وتصنف بالنسبة للحجم على النحو التالي:
- 1.5 ثمار صغيرة جداً: لا تتجاوز طولها 20 – 25 مم.
- 2.5 ثمار صغيرة: لا تتجاوز طولها 26 – 34 مم.
- 3.5 ثمار متوسطة: لا تتجاوز طولها 35 – 45 مم.
- 4.5 في الأصناف ذات الحجم الأكبر من ذلك يشترط أن تكون الثمار غضة في مرحلة نضج بستاني مناسبة وصالحة للاستهلاك وتتوفر فيها الاشتراطات الواردة في اليند رقم (3).

6 الاشتراطات الخاصة بالتجاوز

- 1.6 التجاوز في الجودة
- 1.1.6 الدرجة الممتازة
- يسمح بتجاوز نسبته 5% من وزن العبوة لثمار البامية التي لا تفي بمتطلبات الدرجة الممتازة ولكنها تفي بمتطلبات الدرجة الأولى أو استثنائياً تعتبر تجاوزات مسموح بها للدرجة الممتازة.
- 2.1.6 الدرجة الأولى
- يسمح بتجاوز نسبته 10% من وزن العبوة من ثمار البامية التي لا تفي بمتطلبات الدرجة الأولى أو استثنائياً تعتبر تجاوزات مسموح بها للدرجة الأولى.
- 3.1.6 الدرجة الثانية
- يسمح بتجاوز نسبته 10% من وزن العبوة من ثمار البامية التي لا تفي بمتطلبات الدرجة الثانية ولا حتى بأحكام الجودة العامة بشرط ألا تشمل أي ثمار مصابة بالعفن أو الرضوض الظاهرة التي تجعلها غير صالحة للاستهلاك.
- 2.6 التجاوز في الحجم
- بالنسبة لثمار أصناف البامية الصغيرة يسمح لجميع الدرجات بتجاوز نسبته 10% من

وزن الثمار في العبوة الواحدة التي لا تطابق الحد الأدنى و الأعلى للحجم المحدد.

7 اشتراطات متطلبات العرض والتداول

- 1.7 التجانس
- يجب أن تكون جميع ثمار البامية في العبوة الواحدة متجانسة وتحتوي فقط على الثمار التي هي من صنف واحد ولها نفس الجودة وأن يمثل الجزء المنظور جميع محتويات العبوة.
- 2.7 التعبئة
- يجب أن تعبأ ثمار البامية في عبوات مناسبة بشكل ملائم لتحمي المنتج من جميع الأضرار أثناء تداول المنتج وأن يكون وزن العبوة حسب طلب المستورد وعلى أن تكون مطابقة للمواصفة المذكورة في البند رقم (2.2).
- يجب أن تكون مواد التغليف المستعملة داخل العبوة جديدة ومن النوعية التي لا تسبب أي أضرار داخلية أو خارجية للثمار.
- عند استعمال أختام المواصفات التجارية يشترط أن يكون الحبر أو الصمغ المستعمل في الطباعة أو الأوراق اللاصقة غير ضارة بالصحة و غير قابل للمحو.

8 البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية المذكورة في البند رقم (1.2)، يجب أن تحمل كل عبوة جميع البيانات التجارية على نفس الجانب وأن تكون واضحة وغير قابلة للزوال أو المسح، ويمكن مشاهدتها من الجهة الخارجية، على أن تدون البيانات التالية على كل عبوة:

- 1.8 اسم المنتج (بامية - Okra).
- 2.8 بلد المنشأ.
- 3.8 منطقة الإنتاج (اختيارية).
- 4.8 اسم وعنوان المصدر والعلامة التجارية.
- 5.8 الوزن الصافي للعبوة الواحدة.
- 6.8 اسم وعنوان الهيئة أو المؤسسة المشرفة على المراقبة.
- 7.8 مواصفات الصنف.

8.8 طريقة الحفظ.

9.8 تاريخ التعبئة.

المصطلحات الفنية

Fresh.....	طازج
Sound.....	سليم
First class	درجة أولى
Extra Class	درجة ممتازة
Second class	درجة ثابتة
Variety	صنف
Tolerance	تجاوز
Insect injury	إصابة حشرية

المراجع

1 المواصفة القياسية السودانية رقم (2007/1402) " البامية".