

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية

**GCC FOR STANDARDIZATION ORGANIZATION
(GSO)**

مشروع نهائي

GSO 05/FDS / 2016

البامية الطازجة

Fresh Okra

إعداد:

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة هي مسودة المواصفة الخليجية التي عمت للتعليق عليها، ولذلك فهي، خاضعة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الإشارة إليها كواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من قبل مجلس الإدارة

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 المنتجات الغذائية والزراعية" بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل المملكة العربية السعودية وقد تم إعداد المشروع 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

١. المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالاشتراطات الخاصة بثمار البامية من أصناف مختلفة وتستهلك طازجة ولا تشمل ثمار البامية المعدة للتصنيع.

٢. المراجع التكميلية

٢,١ GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة"

٢,٢ GSO 382 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية _ الجزء الأول"

٢,٣ GSO 383 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية _ الجزء الثاني"

٢,٤ GSO 1016 "الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمنتجات الغذائية"

٢,٥ GSO 1694 "القواعد العامة لصحة الغذاء"

٢,٦ GSO CAC /193 "المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية"

- المواصفات القياسية الخليجية التي ستعتمدها الهيئة التالية:

٢,٧ قواعد الممارسات في التغليف والنقل للفاكهة والخضراوات الطازجة

٢,٨ الممارسات الصحية للفاكهة والخضراوات الطازجة

٣. التعريف

تنطبق هذا المواصفة على الأصناف التجارية من البامية التي نمت من انواع مختلفة من الجنس

المسكي (*Abelmoschus esculentus L. Moench*) ومرادفه الجنس الخطمي (*Hibiscus*)

(*esculentus L.*) من فصيلة الخُباريات, والتي تُقدم طازجة للمستهلك بعد التحضير والتعبئة والتغليف

ويتم استثناء البامية المجهزة للتصنيع.

٤. المتطلبات

في جميع الفئات وبالرجوع للاشتراطات الخاصة بكل فئة والتفاوتات المسموح بها، يجب أن تكون البامية:

4.1 كاملة وبساق مقطوعة بشكل نظيف وحاد

٤,٢ طازجة وسليمة المظهر، ويتم استثناء المنتج المصاب بالتعفن او التلف والذي يجعله غير صالح للاستهلاك.

٤,٣ نظيفة وخالية فعليا من اي مواد مرئية غريبة

٤,٤ خالية من أي افات أو أي تلف ناتج عن تلك الآفات ويؤثر على المظهر العام للمنتج

٤,٥ خالية من الرطوبة الخارجية الغير طبيعية ولكن يُستثنى التكثف الناتج عن الإزالة من مناطق التخزين الباردة.

٤,٦ خالية من أي روائح غريبة أو أي طعم غريب.

4.7 خالية من اي تلف ناتج عن ارتفاع أو انخفاض في درجة الحرارة.

٤,٨ يجب أن لا يزيد عن الحدود القصوى للملوثات والسموم في المنتج حسب ما ورد في المواصفة الخليجية بند ٢,٦

٤,٩ يجب ألا تزيد عن الحدود القصوى المسموح بها من بقايا المبيدات الحشرية في المنتج كما جاء في بند ٢,٢ / ٢,٣

٤,١٠ يجب التقيد بقواعد العامة لصحة الغذاء كما ورد في المواصفة الخليجية بند ٢,٥

٤,١١ يجب التقيد بالحدود القصوى الميكروبيولوجية كما ورد في المواصفة القياسية الخليجية في بند ٢,٤

٤,١٢ يوصى بأن يتم تجهيز وتداول المنتج طبقا للمواصفة الخليجية الواردة في بند ٢,٨

٤,١٣ يجب أن تكون محتويات كل عبوة متماثلة وتحتوي على البامية من نفس المصدر، ونفس النوع أو

التشكيلة التجارية ولها نفس الحجم والجودة ، ويجب أن يكون الجزء المرئي من محتويات العبوة ممثلا

عن المحتوى الداخلي لها.

٥ التصنيفات

- يتم تصنيف البامية في ثلاث فئات كما سيرد بالآتي:

٥,١ الفئة الممتازة:

يجب أن تكون البامية في هذه الفئة ذات جودة فائقة، بحيث تكون صلبة وذات تشكيلة متطابقة الأصل فيما يتعلق بالشكل والمظهر والنمو، ويجب أن تكون خالية من العيوب، باستثناء العيوب السطحية الطفيفة جداً، بشرط أن لا تؤثر على المظهر العام للمنتج أو جودته أو جودة حفظه أو عند تقديمه في عبوات التخزين.

٥,٢ الفئة الأولى

- يجب أن تكون البامية في هذه الفئة ذات جودة جيدة، ومع ذلك فيتم السماح ببعض العيوب الطفيفة الآتية ولكن بشرط أن لا تؤثر على المظهر العام أو على جودته أو جودة حفظه أو عند تقديمه في عبوات التخزين:

- عيب طفيف في الشكل أو النمو.
- عيب طفيف في اللون بحيث لا يتجاوز ٥% من المساحة الإجمالية للسطح.
- عيب طفيف في القشرة مثل الندوب والتشوهات والخدوش والكدمات بحيث لا تتجاوز نسبة ٢% من المساحة الإجمالية للسطح.

٥,٣ الفئة الثانية

- تشمل هذه الفئة البامية الغير مناسبة لتضمينها في الفئات العليا ولكن تخضع للحد الأدنى من المتطلبات المذكورة في القسم ١.٢ بالأعلى، ولكن هناك بعض العيوب المسموح بها بشرط أن تحتفظ البامية بسماتها الأساسية فيما يتعلق بالجودة وجودة الحفظ والتقديم:

- عيوب في الشكل والنمو.
- عيب طفيف في اللون بحيث لا يتجاوز ١٠% من المساحة الإجمالية للسطح.

عيوب طفيفة في القشرة مثل الندوب والتشوهات والخدوش والكدمات بحيث لا تتجاوز نسبة ٥% من

المساحة الإجمالية للسطح

٦ الشروط المتعلقة بالحجم

- يتم تحديد الحجم بطول البامية (بالسنتيمتر وبدون الساق).
- الجدول التالي يعد دليل إرشادي ويمكن استخدامه كقاعدة اختيارية:

رمز الحجم	الطول (بالسنتيمتر)
١	٢,٠ – ٤,٠
٢	٤,٠ < – ٦,٠
٣	٦,٠ < – ٨,٠
٤	٨,٠ < – ١٠,٠
٥	١٠ <

٧. الشروط المتعلقة بالتفاوتات المسموح بها

يمكن السماح بالتفاوتات المتعلقة بالجودة والحجم في كل عبوة منتج والتي لا تلبي متطلبات الفئة المندرجة فيها.

٧,١ تفاوتات مسموح بها في الجودة

٧,١,١ الفئة الممتازة

خمسة بالمئة من عدد ووزن البامية والذي لا يلبي متطلبات الفئة ولكن يلبي متطلبات الفئة الأولى أو بشكل استثنائي يأتي في تفاوتات تلك الفئة.

٧,١,٢ الفئة الأولى

عشرة بالمئة من عدد أو وزن البامية والذي لا يلبي متطلبات الفئة ولكن يلبي متطلبات الفئة الثانية أو بشكل استثنائي يأتي في تفاوتات تلك الفئة.

٧,١,٣ الفئة الثانية

عشرة بالمئة من عدد أو وزن البامية والذي لا يلبي متطلبات الفئة ولا حتى الحد الأدنى من المتطلبات باستثناء المنتج المصاب بالتعفن أو الكدمات الملحوظة أو أي تلف آخر مما يجعلها غير صالحة للاستهلاك. تفاوتات مسموح بها في الحجم بالنسبة لكل الفئات، عشرة بالمئة من عدد البامية المطابقة للحجم الذي مباشرة يلي أو يسبق الحجم المذكور على العبوة

8. التعبئة

٨,١ يجب تعبئة المنتج بحيث يتم حمايته بطريقة صحيحة، ويجب أن تكون المواد المستخدمة في العبوة جديدة^١ ونظيفة وبالجودة التي تصلح لتجنب حدوث أي تلف داخلي أو خارجي للمنتج. يُسمح باستخدام مواد وبخاصة الورقية أو الطوابع التي تتحمل المواصفات التجارية بشرط أن تكون الطباعة أو اللصق تمت باستخدام حبر أو صمغ غير سام. يجب أن يتم تعبئة البامية في كل وعاء وفقا لقواعد الممارسات في التغليف والنقل للفاكهة والخضراوات الطازجة الواردة في البند ٢,٧

٨,٢ يجب أن تتناسب الأوعية مع صفات الجودة والصحة العامة والتهوية والمقاومة لضمان ملائمتها للتداول والشحن والحفظ للبامية، فيجب أن تكون العبوات خالية من المواد والروائح الغريبة

٩. البيانات الإيضاحية

مع عدم الاخلال بما تنص عليه المواصفة الخليجية الواردة في البند ٢,١ يجب أن يوضح على العبوة البيانات الآتية:

٩,١ إذا لم يكن المنتج مرئيا من الخارج، فيجب وضع الملصق على كل عبوة باسم المنتج أو ربما باسم التشكيلة و/أو النوع التجاري.

٩,٢ الحجم (صنف الحجم أو الحد الأقصى والأدنى للطول بالسنتيمتر). إذا كان صنف الحجم مختلف عن الجدول، فيجب أن يكون نوعية الصنف على البطاقة مطابقا لذلك.

^١ بالنسبة للغرض من هذا المواصفة، فإنه يشتمل على المواد المعاد تصنيعها بدرجة جودة تلائم الغذاء.

المراجع

STANDARD FOR OKRA CODEX STAN 318-2014

مواصفة الكودكس للبامية رقم ٣١٨-٢٠١٤