

التعليمات الفنية الإلزامية 86-2020

العسل

(2020\9\6)

مادة (1)

تسري هذه التعليمات على أنواع العسل المعرفة في ملحق (1). يجب أن تلبى هذه الأنواع المتطلبات الواردة في ملحق (2).

مادة (2)

تسري متطلبات التعليمات الفنية الإلزامية 21-2008 الخاصة بوسم وعرض المنتجات الغذائية والاعلان عنها على الأنواع المعرفة في ملحق (1)، مع مراعاة الشروط التالية:

- 1- يجب أن يسري مصطلح "عسل"، فقط على النوع المعرف في ملحق (1) من النقطة (1)، ويجب أن يستخدم في وسمه تجارياً.
- 2- يجب أن تسري أسماء الأنواع المشار إليها في ملحق (1) من النقاط (2) و(3)، فقط على الأنواع المعرفة فيه، ويجب أن تستخدم في وسمها تجارياً. يمكن استبدال هذه الأسماء بالأسم البسيط للنوع "عسل" إلا في حالة العسل المرشح أو عسل الأقراص (العسل الموجود في أقراص الشمع) أو أقراص الشمع في العسل أو أقراص شمع العسل المقطع في العسل وعسل المخبوزات. ومع ذلك:
 - أ- في حالة عسل المخبوزات، يجب أن تظهر عبارة "للاستخدام كمكون غذائي فقط" على بطاقة البيان وعلى مقربة من اسم النوع.
 - ب- باستثناء حالة العسل المرشح وعسل المخبوزات، يمكن استكمال أسماء الأنواع بمعلومات تشير إلى:
 - أصل الأزهار أو الخضار إذا كان العسل يأتي كلياً أو بشكل رئيسي من المصدر المشار إليه ويمتلك الخصائص الحسية والفيزيائية والكيميائية والمجهريّة للمصدر.
 - ذات المنشأ الإقليمي أو المناطقي أو التضاريسي، إذا نشأ العسل بشكل كلي من المصدر المذكور.
 - معايير الجودة المحددة المشار إليها في ملحق (2).
- 3- عندما يستخدم عسل المخبوزات كمكون في الاغذية المركبة، يمكن استخدام مصطلح "عسل" في اسم المنتج للأغذية المركبة بدلاً من مصطلح "عسل المخبوزات"، ومع ذلك في قائمة المكونات، يجب استخدام المصطلح المشار إليه في ملحق (1) من النقطة (3).

- 4- أ- يجب الإشارة إلى بلد المنشأ التي تم قطف العسل منها على بطاقة البيان.
- ب- لأغراض تصنيف المواد (11) و(12) من التعليمات الفنية الإلزامية 21-2008، فإنه يجب اعتبار التفاصيل التي يجب اظهارها وفقاً للفقرة (أ) كمؤشرات وفقاً للمادة (3) من تلك التعليمات.

مادة (3)

في حالة العسل المرشح وعسل المخبوزات (baker's honey)، يجب أن تشير الحاويات (السائب) والوثائق والمستندات التجارية بوضوح إلى اسم (نوع العسل) بالكامل كما هو مشار إليه في الفقرة الفرعية (6) من النقطة (2 ب) والنقطة (3) من ملحق (1).

مادة (4)

لأغراض التحقق من مطابقة العسل لاشتراطات هذه التعليمات، يتم الرجوع الى طرق الفحص المعتمدة دولياً مثل الطرق الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي.

مادة (5)

يمنع طرح المنتجات المعرفة في ملحق (1) في السوق الا اذا كانت تلبى التعريفات والقواعد الواردة في هذه التعليمات.

مادة (6)

تدخل هذه التعليمات حيز التنفيذ بعد (6 شهور) من تاريخ اصدارها.

مادة (7)

يلغى كل ما يتعارض مع هذه التعليمات.

مادة (8)

في حال ظهور خلاف في تفسير أحد نصوص هذه التعليمات، يعتمد التفسير الصادر عن لجنة التعليمات الفنية الإلزامية.

مادة (9)

يقوم رئيس المؤسسة بتسيب الجهات المختصة بالرقابة على تطبيق هذه التعليمات الى مجلس الوزراء لإستصدار قرار بذلك.

ملحق (1)

الأسماء ووصف المنتج والتعريفات

1- العسل: هو المادة حلوة المذاق، الطبيعية التي ينتجها نحل العسل من نوع (*Apis mellifera*) باستخدام رحيق النباتات أو من إفرازات الأجزاء الحية من النباتات، أو من إفرازات الحشرات، التي تمتص الرحيق من النباتات، في الأجزاء الحية منها، والتي يجمعها النحل ويحولها من خلال مزجها مع مواد محددة الخاصة وایداعها وتجفيفها وتخزينها وبقائها في أقراص الشمع كي تتضح.

2- أنواع العسل الرئيسية هي كما يلي:

أ- وفقا للاصل:

(1) عسل الأزهار أو عسل الرحيق:

هو العسل الذي يتم الحصول عليه من رحيق النباتات.

(2) عسل الندوة العسلية (المن):

هو العسل الذي يتم الحصول عليه بشكل رئيسي من إفرازات الحشرات التي تمتص

الجزء الحي من النباتات (*Hemiptera*) أو إفرازات الأجزاء الحية من النباتات.

ب- وفقا لطريقة الإنتاج و/أو العرض:

(1) عسل أقراص (الأقراص العسلية):

هو العسل المخزن بواسطة شغالات نحل العسل في خلايا أقراص العسل الشمعية

الطازجة أو صفائح أساسها الأقراص الرقيقة المصنوعة فقط من شمع العسل وتباع في

أقراص عسل كاملة مغلقة أو أقسام من هذه الأقراص.

(2) عسل مقطع أو عسل أقراص في العسل

هو العسل الذي يحتوي على قطعة واحدة أو أكثر من عسل الأقراص.

(3) عسل مصفى (*drained honey*):

هو العسل الذي يتم الحصول عليه عن طريق تسيل أقراص الحضنة المقطوفة.

(4) عسل مفروز:

هو العسل الذي يتم الحصول عليه عن طريق الطرد المركزي لأقراص الحضنة

المقطوفة.

(5) عسل مضغوط:

هو العسل الذي يتم الحصول عليه عن طريق الضغط على الأقراص مع أو بدون

استخدام حرارة معتدلة لا تتجاوز 45 درجة مئوية.

(6) عسل مرشح (*filtered honey*):

هو العسل الذي يتم الحصول عليه عن طريق إزالة المواد العضوية أو غير العضوية الغريبة بطريقة تؤدي إلى إزالة حبوب اللقاح بشكل كبير.

3- عسل المخبوزات

العسل الذي:

أ- يكون مناسب للاستخدامات الصناعية أو كمكون في المواد الغذائية الأخرى التي يتم تصنيعها بعد ذلك.

ب- يمكن:

- أن يكون له طعم أو رائحة غريبة.
- أن يكون بدأ بالتخمر أو أصبح متخمر.
- أن يكون قد تم تسخينه أكثر مما ينبغي.

ملحق (2)

المعايير التركيبية للعسل

يتكون العسل بشكل أساسي من سكريات مختلفة معظمها الفركتوز والجلوكوز بالإضافة إلى مواد أخرى مثل الأحماض العضوية والإنزيمات والجزيئات الصلبة المشتقة المجمعة مع العسل. يتفاوت لون العسل من شفاف إلى لون بني داكن. يمكن أن يكون ذو قوام متماسك سائلاً أو لزجاً أو متبلوراً جزئياً إلى تبلور كامل. تختلف النكهة والرائحة لكونها مشتقة من أصل النبات.

عند طرح العسل في السوق على أنه عسل أو لاستخدامه في أي منتج معد للاستهلاك الادمي، لا يسمح بإضافة أي مكون غذائي له بما فيها المضافات الغذائية أو أي إضافات أخرى مصنعة غير العسل. يجب أن تكون مكونات العسل قدر الإمكان خالية من المواد العضوية وغير العضوية الغريبة باستثناء النقطة (3) من ملحق (1). يجب أن يكون العسل خالياً من أي طعم أو روائح غريبة أو بدا بالتخمر أو تم تعديل حموضته بشكل مصطنع أو تم تسخينه بطريقة تم إتلاف الإنزيمات الطبيعية أو تثبيط نشاطها بشكل كبير.

دون الإخلال بملحق (1) من النقطة (2) ب (6)، لا يجوز إزالة حبوب اللقاح أو مكونات خاصة بالعسل إلا إذا كان ذلك أمراً لا مفر منه في إزالة المواد غير العضوية أو العضوية الغريبة.

عند طرح العسل في السوق على أنه عسل أو لاستخدامه في أي منتج مخصص للاستهلاك الادمي. يجب أن يستوفي العسل المعايير التركيبية التالية:

1	محتوى السكريات	
1-1	محتوى الفركتوز والجلوكوز (مجموع كليهما)	
	- عسل الأزهار.	لا يقل عن 60غم/100غم.
	- عسل الندوة العسلية أو مزيج عسل الأزهار مع عسل الندوة العسلية.	لا يقل عن 45غم/100غم.
2-1	محتوى السكروز	
	- عسل السنط الكاذب (<i>Robinia pseudoacacia</i>)، البرسيم الحجازي (<i>Medicago sativa</i>)، بانكسيا منزيسي (<i>Banksia menziesii</i>)، فويلة إكليلية (<i>Hedysarum</i>)، الصمغ الاحمر (<i>Eucalyptus camadulensis</i>)، الاكاسيا، خشب الليندر (<i>Eucryphia lucida, Eucryphia milliganii</i>)، أشجار الحمضيات المزهرة (<i>Citrus spp</i>).	لا يزيد عن 8غم/100غم.
	- عسل نبات الخزام أو اللاوندة (<i>Lavandula spp.</i>)، الحمم المخزني أو خبز النحل (<i>Borago officinalis</i>).	لا يزيد عن 15غم/100غم.
	- عسل الأنواع الأخرى.	لا يزيد عن 5غم/100غم.
2	محتوى الرطوبة	
	- عسل حشيشة المكنسة (<i>Calluna</i>) وعسل المخبوزات بشكل عام.	لا يزيد عن 23%.
	- عسل المخبوزات من حشيشة المكنسة (<i>Calluna</i>).	لا يزيد عن 25%.
	- عسل الأنواع الأخرى.	لا يزيد عن 20%.
3	المحتوى غير القابل للذوبان في الماء	
	- العسل المضغوط.	لا يزيد عن 0.5%غم/100غم.

لا يزيد عن 0.1%غم/100غم.	- عسل الأنواع الأخرى.	
التوصيل الكهربائي		
لا يزيد عن 0.8 مليسيمنس/سم. لا يقل عن 0.8 مليسيمنس/سم.	<p>أ- العسل غير المدرج في (ب) و(ت) ومزيج هذه الأنواع من العسل.</p> <p>ب- عسل الندوة العسلية وعسل الكستناء ومزيج منهما باستثناء أنواع العسل الواردة في (ت).</p> <p>ت- الاستثناءات: عسل الفراولة الشجرية (<i>Arbutus unedo</i>)، الخلنج الرمادي (<i>Erica</i>)، الجير أو الزيزفون (<i>Tilia spp.</i>)، حشيشة المكنسة (<i>Calluna vulgaris</i>)، عسل المانوكا أو شجرة الهلام (<i>leptospermum</i>)، وشجرة الشاي (<i>Melaleuca spp.</i>).</p>	4
الاحماض الحرة		
لا تزيد عن 80 ملّ مكافئ حامض لكل 1000 غرام. لا تزيد عن 50 ملّ مكافئ حامض لكل 1000 غرام.	<p>- عسل المخبوزات.</p> <p>- عسل الأنواع الأخرى.</p>	5
يتم تحديد نشاط انزيم Diastase ومحتوى الـ (HMF) hydroxymethylfurfural بعد التجهيز والمزج		
أ- نشاط انزيم Diastase القياس التقليدي (Schade scale).		
لا يقل عن 3. لا يقل عن 8.	<p>- عسل ذو محتوى منخفض من الانزيم الطبيعي (مثل عسل الحمضيات) ومحتوى (HMF) لا يزيد عن 15 ملغم/كغم.</p> <p>- عسل الأنواع الأخرى باستثناء عسل المخبوزات.</p>	6
ب- الـ (HMF).		
لا يزيد عن 80 ملغم/كغم. لا يزيد عن 40 ملغم/كغم (مع مراعاة الاحكام الواردة في المدخل الثاني من فقرة (أ)).	<p>- عسل من أصل معطن من المناطق ذات المناخ الاستوائي ومزيج من هذا العسل.</p> <p>- عسل الأنواع الأخرى باستثناء عسل المخبوزات.</p>	