

التعليمات الفنية الإلزامية 85-2020

عصائر الفواكه وبعض المنتجات المماثلة المعدة للاستهلاك الآدمي

(202\2\25)

مادة (1)

تسري هذه التعليمات على المنتجات المعرفة في ملحق (1).
تخضع المنتجات المعرفة في ملحق (1) لجميع التعليمات الفنية الإلزامية السارية على الغذاء باستثناء ما ذكر خلاف ذلك في هذه المنتجات.

مادة (2)

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

- 1- يجب أن تسري أسماء المنتجات الواردة في ملحق (1) فقط على تلك المنتجات المشار إليها في هذا الملحق كما يجب أن تستخدم في وسمها تجارياً.
- 2- إذا كان مصدر المنتج من نوع واحد من الفواكه، فيجب ذكر اسم الفاكهة المستخدمة فقط.
- 3- بالنسبة للمنتجات المصنعة من نوعين أو أكثر من الفواكه باستثناء عصير الليمون وأو عصير الليمون الحامض المستخدم وفقاً للشروط المذكورة في النقطة (2) من الجزء الثاني من ملحق (1). يجب أن يحتوي اسم المنتج قائمة الفواكه المستخدمة بترتيب تنازلي حسب حجم عصائر الفواكه أو الهريس المتواجد ضمن المنتج كما هو مبين في قائمة المكونات، إضافة إلى ذلك وفي حالة المنتجات المصنعة من ثلاثة فواكه أو أكثر فيتم الإشارة للفاكهة المستخدمة من خلال استخدام عبارة "متعددة الفاكهة" أو عبارة مماثلة أو عن طريق عدد الفواكه المستخدمة.
- 4- لا يترتب على استعادة المنتجات المعرفة في الجزء الأول من ملحق (1) لحالتها الأصلية عن طريق المواد الضرورية إدراجها في قائمة المكونات المستخدمة لهذا الغرض على بطاقة البيان.
يجب الإشارة إلى إضافة عصير الفواكه من اللب أو الخلايا الإضافية كما هو معرف في ملحق (2) على البيان.
- 5- دون الإخلال بأحكام الفقرات (2) و(5) من المادة (7) من التعليمات الفنية الإلزامية 21-2008 لخليط من عصير الفواكه وعصير الفواكه المركز ونكتار الفواكه التي تم الحصول عليه جزئياً أو كلياً من واحدة أو أكثر من المنتجات المركزة، يجب أن تظهر على البيان عبارة من التركيز أو (التركيز) أو

تراكيز جزئية. يجب تدوين تلك المعلومات بجانب اسم المنتج بشكل بارز وجيد على العبوة وبأحرف واضحة ومرئية للعيان.

6- بالنسبة لنكتارات الفواكه، يجب الإشارة على البيان الى الحد الأدنى لمحتوى عصير الفواكه وهريس الفواكه أو أي خليط من تلك المكونات وذلك من خلال التصريح "محتوى الفاكهة...% كحد أدنى". يجب أن تكون تلك المعلومات في نفس مجال الرؤية لاسم المنتج.

مادة (3)

البيان الخاص بعصير الفواكه المركز الواردة في النقطة (2) من الجزء الأول من ملحق (1) غير المعدة للمستهلك النهائي، فيجب أن تحمل إشارة مرجعية تشير الى وجود كمية من عصير الليمون، فيما يتعلق بعصير الليمون أو منظمات الحموضة التي تسمح بها التعليمات الفنية الإلزامية 18-2007 الخاصة بالمواد المضافة الى المنتجات الغذائية عدا المواد الملونة والمحليات. فيجب أن يظهر هذا المرجع على واحدة مما يلي:

- على العبوة.
- على بطاقة البيان المرفقة على العبوة.
- على الوثائق المرفقة.

مادة (4)

تسري هذه التعليمات على المنتجات المعرفة في ملحق (1) التي يتم طرحها في السوق.

مادة (5)

دون الاخلال بأحكام التعليمات الفنية الإلزامية 16-2006 الخاصة بالمضافات الغذائية المسموح بإضافتها الى المنتجات الغذائية المعدة للاستهلاك الآدمي، فقط المواد المعالجة والمدرجة في الجزء الثاني من ملحق (1) والمواد الخام المتوافقة لملحق (2) يمكن أن تستخدم لتصنيع المنتجات المعرفة في الجزء الأول من ملحق (1)، إضافة الى ذلك. يجب أن تلبى نكتارات الفواكه اشتراطات ملحق (3).

مادة (6)

إزالة التعارض

يلغى كل ما يتعارض مع هذه التعليمات.

مادة (7)

النفاذ

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

مادة (8)

تفسير النصوص

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

مادة (9)

الجهات المختصة بالرقابة

يقوم رئيس المؤسسة بتنسيب الجهات المختصة بالرقابة والتفتيش على تطبيق هذه التعليمات الى مجلس الوزراء لاستصدار قرار بذلك.

ملحق (1)

أسماء المنتجات وخصائصها وتعريفاتها

القسم الاول

الجزء الاول: التعريفات

عصير الفواكه

(1) (أ)

المنتج غير المتخمّر القابل للتخمّر الذي يتم الحصول عليه من الجزء الصالح للأكل من الفواكه السليمة والناضجة، الطازجة أو المحفوظة بالتبريد الشديد أو التجميد، من واحدة أو أكثر من أنواع مختلطة مع بعضها البعض التي لها لون مميز ونكهه وطعم مطابق لعصير الفواكه المأخوذة منه.

يمكن استعادة النكهة واللبن والخلايا التي يتم الحصول عليها بالطرق الفيزيائية المناسبة من نفس الأنواع من الفواكه الى العصير.

في حالة فاكهة الحمضيات. يجب أن يكون مصدر عصير الفواكه من الغلاف الخارجي للحبة (الغلاف الثالث endocarp) ومع ذلك يمكن الحصول على عصير الليمون من الفواكه الكاملة.

عندما يتم تصنيع العصائر من الفاكهة مع النوى والبذور والقشور وأجزاء أو مكونات من النوى والبذور والقشور لا يجوز ادراجها في العصير. لا يسري هذا النص على الحالات التي لا يمكن فيها إزالة أجزاء أو مكونات النوى والبذور والقشور عن طريق ممارسات التصنيع الجيدة.

يسمح بخلط عصير الفواكه مع هريس الفواكه في انتاج عصير الفواكه.

عصير الفواكه من مركز

(ب)

المنتج الذي يتم الحصول عليه من إعادة تشكيل عصير الفواكه المركزة المعرفة في النقطة (2) مع مياه الشرب التي تلبى المعايير الواردة في التعليمات الفنية الإلزامية 26-2010 المعدة للاستهلاك الآدمي.

يجب أن يلبي مجموع محتوى المواد الصلبة القابلة للذوبان في المنتج النهائي الحد الأدنى من مستوى بركس (Brix) للعصير المعاد تشكيله المحدد في ملحق (4).

إذا تم تصنيع العصير المركز من فواكه لم يرد ذكرها في ملحق (4). يجب أن يكون الحد الأدنى لمستوى البركس من العصير المعاد تشكيله نفس مستوى البركس للعصير المستخرج من الفواكه المستخدمة لتصنيع المركز.

يمكن استخدام النكهة واللب والخلايا التي تم الحصول عليها بالطرق الفيزيائية المناسبة من نفس الأنواع من الفواكه للحصول على عصير فواكه من المركز .
يتم اعداد عصير الفواكه من المركز التي تم الحصول عليه بالطرق التصنيعية المناسبة مع الحفاظ على الخصائص الأساسية الفيزيائية والكيميائية والحسية والتغذوية المشابهة التي يتم الحصول عليها من نوع اعتيادي من عصير الفواكه التي يأتي منها .
يسمح بخلط عصير الفواكه وأو عصير الفواكه المركز مع هريس الفواكه وأو هريس الفواكه في انتاج عصير فواكه من مركزها .

(2) عصير الفواكه المركز

المنتج الذي يتم الحصول عليه من عصير الفواكه من واحد أو أكثر من أنواع الفواكه عن طريق الإزالة الفيزيائية لنسبة معينة من محتوى الماء . عندما يكون المنتج معد للاستهلاك المباشر، يجب أن تكون الإزالة 50% على الأقل من محتوى الماء .
يمكن استعادة عصير الفواكه من اللب والخلايا التي تم الحصول عليها بالطرق الفيزيائية المناسبة من نفس الأنواع من الفواكه للحصول على عصير فواكه من المركز .

(3) عصير الفاكهة المستخلص بالماء

المنتج الذي يتم الحصول عليه عن طريق الخلط مع الماء من:

- لب الفواكه الكاملة التي لا يمكن استخلاصها بأي طريقة فيزيائية.
- الفواكه الكاملة منزوعة الرطوبة.

(4) مسحوق عصير الفاكهة المجفف

المنتج الذي يتم الحصول عليه من عصير الفواكه من واحد أو أكثر من أنواع الفواكه بإزالة المحتوى الكلي للماء تقريبا بالطرق الفيزيائية.

(5) نكتار الفاكهة

- يتم الحصول عليه عن طريق إضافة الماء مع أو بدون إضافة السكريات وأو العسل الى المنتجات المعرفة في النقاط من (1) الى (4) الى هريس الفواكه وأو هريس الفواكه المركز وأو خليط من تلك المنتجات.

- يلي جميع متطلبات ملحق (3).

دون الاخلال بالأحكام الواردة في التعليمات الفنية الإلزامية 50-2015 الخاصة بالتعريفات التغذوية الصحية وفي حالة تصنيع نكتارات الفواكه دون إضافة سكريات أو نكتارات مخفضة الطاقة، فيسمح استبدال السكريات بشكل كلي أو جزئي بمحليات وفقا لأحكام التعليمات الفنية الإلزامية 19-2007 الخاصة بالمحليات المصرح باستخدامها في المنتجات الغذائية.

يمكن استخدام النكهة واللب والخلايا التي تم الحصول عليها بالطرق الفيزيائية المناسبة من نفس الأنواع من الفواكه للحصول على نكتار فواكه.

القسم الثاني

أسماء المكونات وطرق المعالجة والمواد المسموح استخدامها

(1) المركبات

يجب استخدام الأنواع المماثلة للاسم النباتي في ملحق (4) في تحضير عصير الفواكه وهريس الفواكه ونكتارات الفواكه التي تحمل اسم للفواكه المستعملة للمنتج أو الاسم الشائع له، اما بالنسبة ل أنواع الفواكه غير الواردة في ملحق (4)، فيجب تطبيق الاسم النباتي الصحيح أو الاسم الشائع. بالنسبة لعصير الفواكه يجب أن يكون مستوى البركس (Brix) مساوي لمستوى بركس العصير عند استخلاصه من الفواكه كما يجب عدم تعديله، باستثناء عند خلطة مع عصير أنواع مماثلة من الفواكه. إن الحد الأدنى لمستوى البركس المحدد في ملحق (4) لعصير وهريس الفواكه المعاد تشكيلها الزامي بالنسبة للمواد الصلبة القابلة للذوبان في أي من المكونات والاضافات الاختيارية المضافة.

(2) المكونات المسموح بها

يمكن إضافة المكونات التالية فقط في المنتجات المشار إليها في الجزء الأول:

- الفيتامينات والمعادن التي سمحت بها التعليمات الفنية الإلزامية 32-2011 الخاصة بإضافة الفيتامينات والمعادن وبعض المواد المعنية الأخرى الى الاغذية.
- المضافات الغذائية المسموح بها وفقا لأحكام مجموعة التعليمات الفنية الإلزامية 16-2006 و 17-2006 و 18-2007 و 19-2007 الخاصة بالمواد المضافة الى المنتجات الغذائية.

بالإضافة الى ذلك:

- النكهة واللب والخلايا المستعادة في حالة عصير الفواكه وعصير الفواكه من المركز وعصائر الفواكه المركزة.
- الاملاح المستعادة من الاحماض في حالة عصير العنب (tartaric acids).
- النكهة واللب والخلايا المستعادة في حالة نكتارات الفواكه والسكريات وأو العسل حتى 20% من الوزن الكلي للمنتجات النهائية وأو المحليات.

تصريحات تفيد بان نكتار الفواكه لم يضاف اليه سكريات أو أي تصريحات يحتمل أن يكون لها نفس المعنى بالنسبة للمستهلك، يمكن أن يتم فقط عندما لا يحتوي المنتج على أي سكريات أحادية أو ثنائية مضافة أو أي غذاء اخر يستخدم للتخليه بما فيها المحليات كما هي معرفة في التعليمات الفنية الإلزامية 19-2007. إذا كانت السكريات موجودة بشكل طبيعي في نكتار الفاكهة ، فيجب أن تظهر الإشارة التالية على بطاقة البيان "يحتوي على السكريات الموجودة بشكل طبيعي".

- الليمون وأو عصير الليمون الحامض وأو الليمون المركز وأو عصير الليمون الحامض المركز حتى 3 غرام/التر من العصير معبر عنها كحامض الستريك اللامائي (anhydrous citric acid)، في حالة المنتجات المعرفة في الفقرات من (1) الى (5) من الجزء الاول من هذا الملحق من اجل تنظيم الطعم الحامضي.
- الملح والتوابل والاعشاب العطرية في حالة عصير الطماطم وعصير الطماطم المعد من المركز. مواد وطرق المعالجة المسموح بها (3)
- يسمح باستخدام طرق المعالجة التالية فقط ويسمح بإضافة المكونات التالية فقط الى المنتجات المشار اليها في الجزء الاول:
- عمليات الاستخلاص الميكانيكي.
- العمليات الفيزيائية المعتادة بما فيها الاستخلاص المائي اثناء الإنتاج (الخط) من الجزء القابل للأكل من الفاكهة باستثناء العنب لتصنيع عصائر الفواكه المركزة شريطة أن تكون عصائر الفواكه التي يتم الحصول عليها بهذا الشكل متوافقة مع النقطة (1) من الجزء الاول.
- يسمح بعملية إزالة الكبريتات بوسائل فيزيائية في حالة عصير العنب اذا تم كبرتة العنب المستخدم بثاني أكسيد الكبريت (sulphur dioxide) شريطة أن لا تتجاوز الكمية الكلية لمادة SO2 الموجودة في المنتج النهائي عن 10 ملغم/التر.
- المستحضرات الانزيمية وهي: الانزيمات البكتينية (pectinases) المستخدمة لتحطيم البكتين والانزيمات البروتينية (proteinases) المستخدمة لتحطيم البروتينات والانزيمات النشوية (amylases) المستخدمة لتحطيم النشا التي تلبى متطلبات التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالإنزيمات الغذائية.
- الجيلاتين القابل للأكل (Edible gelatine) والذي يلبي متطلبات الحلال.
- العفص (Tannins).
- محلول السليكا (Silica sol).
- الفحم النباتي (Charcoal).
- النيتروجين (Nitrogen).
- العامل المثبت (Bentonite) بشكل مدمص (adsorbent).
- مساعدات الترشيح الخاملة كيميائيا وعوامل الترسيب بما فيها washed diatomite و perlite المغسول و cellulose و insoluble polyamide غير القابل للذوبان و polyvinylpolypyrrolidone و polystyrene التي تلبى متطلبات التعليمات الفنية الإلزامية 2009-25 الخاصة بالمواد المعدة لملامسة الغذاء.

- مساعدات الإدمصاص الخاملة كيميائيا التي تلبي متطلبات واحكام التعليمات الفنية الإلزامية 25-
- 2009 لتخفيض محتوى عصائر الحمضيات من مادتي (limonoid) و(naringin) دون التأثير بشكل ملحوظ على المحتوى من المواد limonoid glucosides أو الاحماض أو السكريات (بما فيها السكريات قليلة التعدد oligosaccharides) أو المعادن.
- البروتينات النباتية من القمح والبازيلاء أو البطاطا لغرض الترويق (Clarification).

ملحق (2)

تعريفات المواد الخام

لأغراض هذه التعليمات، تسري التعريفات التالية:

- (1) الفواكه (Fruit)
جميع الفواكه، لأغراض هذه التعليمات تعتبر أيضا الطماطم (البندورة) فاكهة.
يجب أن تكون الفواكه سليمة وناضجة بشكل مناسب وطازجة أو محفوظة بطرق فيزيائية أو عن طريق المعالجة (المعالجات) بما فيها معالجات ما بعد الحصاد وفق التشريعات السارية.
- (2) هريس الفواكه (Fruit purée)
المنتج غير المتخمر القابل للتخمير الذي يتم الحصول عليه عن طريق العمليات الفيزيائية المناسبة مثل الغريلة والجرش وطحن الجزء الصالح للأكل من الفواكه الكاملة أو المقشرة بدون إزالة العصير.
- (3) هريس الفواكه المركزة (Concentrated fruit purée)
المنتج الذي يتم الحصول عليه من هريس الفواكه عن طريق الازالة الفيزيائية لنسبة معينة من محتوى الماء.
يمكن استرجاع نكهة هريس الفواكه المركز باستخدام منكهات تم الحصول عليها بالطرق الفيزيائية المناسبة كما هو معرف في النقطة (3) من الجزء الثاني من ملحق (1) وجميعها يجب أن تستعاد من نفس النوع من الفواكه.
- (4) نكهة (Flavour)
دون الاخلال بأحكام التعليمات الفنية الإلزامية 2017-71 الخاصة بالمنكهات وبعض المكونات الغذائية ذات الخصائص المنكهة للاستخدام في الأغذية. يجب الحصول على منكهات لأغراض عمليات الاسترجاع خلال تصنيع الفواكه باستخدام عمليات فيزيائية مناسبة، ويمكن تطبيق تلك العمليات الفيزيائية للاحتفاظ بجودة النكهة أو الحفاظ عليها أو تثبيتها بما فيها على وجه التحديد العصر والاستخلاص والتقطير والترشيح والادمصاص والتبخير والتجزئة والتركيز.
يجب الحصول على المنكهات من أجزاء الفواكه القابلة للأكل ومع ذلك يمكن استخدام الزيوت المستخرجة عن طريق عملية الكبس البارد من قشرة ونواتج الحمضيات من عملية المعاصر الحجرية.
- (5) السكريات (Sugars)
- السكريات بأنواعها^(#).

(#) وفق التعريفات التي تحددها لجنة التعليمات الفنية الإلزامية الى حين اعداد التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة ببعض السكريات المعدة للاستهلاك الآدمي.

- شراب الفركتوز (fructose syrup).

- السكريات المشتقة من الفاكهة.

(6) العسل (Honey)

العسل بأنواعه المعرفة في التعليمات الفنية الالزامية الخاصة به^(*).

(7) الخلايا أو اللب (Pulp or cells).

المنتجات التي يتم الحصول عليها من الأجزاء الصالحة للأكل من الفواكه من نفس النوع دون إزالة العصير، علاوة على ذلك تعتبر حويصلات العصير للحمضيات التي تم الحصول عليها من الغلاف الخارجي لثمرة الحمضيات (الغلاف الثالث (endocarp)، لب أو خلايا).

(*) سيتم اصدار التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالعسل قريبا.

ملحق (3)

احكام خاصة تتعلق بنكتارات الفاكهة

نكتارات الفواكه المصنعة من	الحد الأدنى من العصير وأو محتوى الهريس (% حسب حجم المنتج النهائي)
(1) الفاكهة مع عصير حامضي غير مستساغ في الحالة الطبيعية.	
فاكهة زهرة الآلام أو العاطفة (البسفلورا) .Passion fruit.	25
فاكهة Quito naranjillos.	25
الكشمش الأسود .Blackcurrants.	25
الكشمش الأبيض .Whitecurrants.	25
الكشمش الأحمر .Redcurrants.	25
عنب الثعلب أو الكشمش الشائك .Gooseberries.	30
نبق البحر .Seabuckthorn berries.	25
الخوخ الشوكي أو القراصية أو برقوق السياج .Sloes.	30
البرقوق .Plums.	30
برقوق دامسون .Quetsches.	30
شجرة السمن .Rowanberries.	30
وردة المسك .Rose hips.	40
الكرز الحامض .Sour cherries.	35
الأنواع الأخرى من الكرز .Other cherries.	40
عنب الأحرار أو القمم الآسي .Bilberries.	40
الخممان .Elderberries.	50
العليق .Raspberries.	40
المشمش .Apricots.	40
الفراولة .Strawberries.	40
التوت الشجري العليق الشجري .Mulberries/blackberries.	40
التوت البري .Cranberries.	30
السفرجل .Quinces.	50
الليمون والليمون الحامض .Lemons and limes.	25
الفاكهة الأخرى التي تنتمي لهذه الفئة.	25
(2) اللب منخفض الحموضة أو مع عصير الفواكه ذو نكهة عالية غير مستساغ في الحالة الطبيعية.	
المانجا .Mangoes.	25
الموز .Bananas.	25
الجوافة .Guavas.	25

نكتارات الفواكه المصنعة من	الحد الأدنى من العصير وأو محتوى الهريس (% حسب حجم المنتج النهائي)
البابايا Papayas.	25
الليتشي Lychees.	25
الزعرور Azeroles (الزعرور الشائع Neapolitan medlars).	25
القشطة الشانكة Soursop.	25
السفرجل الهندي أو القشطة الهندية. Bullock's heart or custard apple.	25
السفرجل الهندي Sugar apples.	25
الزمان Pomegranates.	25
فاكهة الكاجو Cashew fruits.	25
البرقوق الاسباني Spanish plums.	25
نبات كاجو ال. Umbu.	25
الفواكه الأخرى التي تنتمي لهذه الفئة.	25
(3) الفاكهة مع عصير مستساغ في الحالة الطبيعية.	
التفاح Apples.	50
الكمثرى Pears.	50
الخوخ Peaches.	50
فاكهة الحمضيات باستثناء الليمون lemons والليمون الحامض limes.	50
الأناناس Pineapples.	50
الطماطم Tomatoes.	50
الفواكه الأخرى التي تنتمي لهذه الفئة.	50

ملحق (4)

الحد الأدنى لمستويات الـ Brix لعصير وهريس الفاكهة المعاد تشكيلها

الحد الأدنى لمستويات بركس (Brix)	الاسم النباتي	الاسم الشائع للفاكهة
11.2	Malus domestica Borkh.	التفاح (*)
11.2	Prunus armeniaca L.	المشمش (**)
21.0	Musa x paradisiaca L. (excluding plantains)	الموز (**)
11.0	Ribes nigrum L.	الكشمش الأسود (*)
15.9	Vitis vinifera L. or hybrids thereof Vitis labrusca L. or hybrids thereof	العنب (*)
10.0	Citrus x paradisi Macfad.	الجريب فروت (*)
8.5	Psidium guajava L.	الجوافة (**)
8.0	Citrus limon (L.) Burm.f.	الليمون (*)
13.5	Mangifera indica L.	المانجا (**)
11.2	Citrus sinensis (L.) Osbeck	البرتقال (*)
12.0	Passiflora edulis Sims	فاكهة البسفلورا (*)
10.0	Prunus persica (L.) Batsch var. persica	الخوخ (**)
11.9	Pyrus communis L.	الكمثرى (**)
12.8	Ananas comosus (L.) Merr.	الأناناس (*)
7.0	Rubus idaeus L.	العليق (*)
13.5	Prunus cerasus L.	الكرز الحامض (*)
7.0	Fragaria x ananassa Duch.	الفراولة (*)
5.0	Lycopersicon esculentum, Mill.	الطماطم (*)
11.2	Citrus reticulata Blanco	الماندراين (*)

بالنسبة لتلك المنتجات التي تحمل علامة الـ (*) والتي يتم إنتاجها كعصير، يتم تحديد الحد الأدنى من الكثافة النسبية على هذا النحو فيما يتعلق بالمياه عند 20/20 درجة مئوية.

بالنسبة لتلك المنتجات التي تحمل علامة الـ (**) والتي يتم إنتاجها على شكل هريس، يتم تحديد الحد الأدنى فقط من قراءة بركس غير المصححة (بدون تصحيح الحمض).