

التعليمات الفنية الإلزامية 103-2022

مربي الفاكهة والجلي والمرملاذ وهريس الكستناء المحلى المعدة للاستهلاك الآدمي

(2022\3\16)

مادة (1)

تسري هذه التعليمات على المنتجات المعرفة في ملحق (1).
لا تسري هذه التعليمات على المنتجات المعدة لتصنيع منتجات المخابز الدقيقة، المعجنات أو البسكويت.

مادة (2)

تسري التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالمعلومات الغذائية للمستهلكين على المنتجات المعرفة في ملحق (1) من هذه التعليمات، مع مراعاة الشروط التالية:

- 1- تسري اسماء المنتجات المدرجة في ملحق (1) فقط على المنتجات المشار إليها في هذه التعليمات، ويجب أن تستخدم في وسمها تجاريا.
ومع ذلك، يمكن استخدام اسماء المنتجات المستخدمة في ملحق (1) اضافة الى الاسم -وفقا للممارسات المستخدمة- في تسمية منتجات اخرى لا يمكن الخلط بينها وبين تلك المعرفة في ملحق (1).
- 2- يجب استكمال اسماء المنتجات بالإشارة للفواكه أو الفاكهة المستخدمة، بترتيب تنازلي لوزن المواد الخام المستخدمة. بالنسبة للمنتجات المصنعة من ثلاثة فواكه أو أكثر، يمكن استبدال الإشارة للفاكهة المستخدمة بكلمات "فواكه مشكلة" أو عبارة مماثلة أو عن طريق عدد الفاكهة المستخدمة.
- 3- يجب أن يشير البيان إلى محتوى الفواكه من خلال تضمين الكلمات "محضرة بـ ... غرام من الفواكه لكل 100 غرام" من المنتج النهائي، بعد خصم وزن الماء المستخدم في تحضير المستخلصات المائية المناسبة.
- 4- يجب أن يشير البيان إلى محتوى السكر الكلي بالكلمات "إجمالي محتوى السكر ... غرام لكل 100 غرام"، الرقم الموضح يمثل القيمة المحددة بواسطة مقياس معامل الانكسار عند 20 درجة مئوية للمنتج النهائي مع مراعاة تفاوت قدره (± 3) درجات من مقياس معامل الانكسار.
ومع ذلك، ليس من الضروري الإشارة إلى محتوى السكر عند وجود تصريح تغذوي للسكريات في البيان وفقا للتعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالمعلومات الغذائية للمستهلكين.
- 5- يجب أن تظهر التفاصيل المشار إليها في الفقرة (3) والفقرة الفرعية الأولى من الفقرة (4) في نفس مجال الرؤية مثل اسم المنتج وبأحرف واضحة ومرئية للعيان.
- 6- عندما يكون المحتوى المتبقي لثاني أكسيد الكبريت أكثر من 10 ملغم/كغم، يجب الإشارة إلى وجوده في قائمة المكونات كاستثناء من المادة (19) من التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالمعلومات الغذائية للمستهلكين.

مادة (3)

دون الإخلال بالتعليمات الفنية الإلزامية 81-2019 الخاصة بالمضافات الغذائية على الأغذية، يسمح فقط باستخدام المكونات المدرجة في ملحق (2) من هذه التعليمات والمواد الخام التي تتوافق مع ملحق (3) من هذه التعليمات في تصنيع المنتجات المعروفة في ملحق (1) من هذه التعليمات.

مادة (4)

تدخل هذه التعليمات حيز التنفيذ بعد ستة شهور من تاريخ إصدارها.

مادة (5)

يلغى كل ما يتعارض مع هذه التعليمات.

مادة (6)

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

مادة (7)

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

ملحق (1)

أسماء ووصف المنتجات والتعريفات

(1) التعريفات

- المربى: منتج ذو قوام كثيف مناسب، محضر من خليط من لب و/أو هريس نوع واحد أو أكثر من الفواكه والسكريات مع أو بدون اضافة الماء. ومع ذلك، يمكن الحصول على مربى الحمضيات من الفواكه الكاملة المقطعة إلى اصابع و/أو شرائح.
- يجب أن لا تقل كمية اللب و/أو الهريس المستخدمة في تصنيع 1000 غرام من المنتج النهائي عن:
- ↔ 350 غرام كقاعدة عامة.
 - ↔ 250 غرام من الكشمش الاحمر والسمن ونبق البحر والكشمش الاسود وثمر الورد والسفرجل.
 - ↔ 150 غرام من الزنجبيل.
 - ↔ 160 غرام من تفاح الكاجو.
 - ↔ 60 غرام من فاكهة البسفلورا.
- المربى الفاخر (اكسترا): منتج ذو قوام كثيف مناسب، محضر من خليط من نوع واحد أو أكثر من الفواكه واللب غير المركز والسكريات مع أو بدون اضافة الماء. ومع ذلك، يمكن الحصول على مربى ثمر الورد الفاخر والتوت الاحمر الخالي من البذور والتوت الاسود والكشمش الاسود والتوت الازرق والكشمش الاحمر الفاخر، كلياً أو جزئياً من هريس الفاكهة غير المركزة. يمكن الحصول على مربى الحمضيات الفاخر من الفواكه الكاملة المقطعة إلى اصابع و/أو شرائح.
- لا يسمح باستخدام الفاكهة التالية مخلوطة مع غيرها في صناعة المربى الفاخر: التفاح والكمثرى والخوخ والشمام والبطيخ والعنب واليقطين والخيار والطماطم.
- يجب أن لا تقل كمية اللب المستخدمة في تصنيع 1000 غرام من المنتج النهائي عن:
- ↔ 450 غرام كقاعدة عامة.
 - ↔ 350 غرام من الكشمش الاحمر والسمن ونبق البحر والكشمش الاسود وثمر الورد والسفرجل.
 - ↔ 250 غرام من الزنجبيل.
 - ↔ 230 غرام من تفاح الكاجو.
 - ↔ 80 غرام من فاكهة البسفلورا.
- الجلي: منتج ذو قوام هلامي مناسب، محضر من خليط من عصير نوع واحد أو أكثر من الفواكه و/أو المستخلصات المائية والسكريات.

يجب أن لا تقل كمية العصير و/أو المستخلصات المائية المستخدمة في تصنيع 1000 غرام من المنتج النهائي عن الكمية المحددة لتصنيع المربى. تحسب هذه الكمية بعد خصم وزن الماء المستخدم في تحضير المستخلصات المائية.

- في حالة الجلي الفاخر، يجب أن لا تقل كمية عصير الفواكه و/أو المستخلصات المائية المستخدمة في تصنيع 1000 غرام من المنتج النهائي عن الكمية المحددة لتصنيع المربى الفاخر. تحسب هذه الكميات بعد خصم وزن الماء المستخدم في تحضير المستخلصات المائية.

لا يسمح باستخدام الفاكهة التالية مخلوطة مع غيرها في صناعة الجلي الفاخر: التفاح والكمثرى والخوخ والشمام والبطيخ والعنب واليقطين والخيار والطماطم.

- المرملاذ (مربى الحمضيات): منتج ذو قوام كثيف مناسب، محضر من خليط من واحد أو أكثر من المنتجات التالية التي يتم الحصول عليها من الحمضيات: اللب والعصير والمستخلصات المائية وقشور الثمار والسكريات مع أو بدون اضافة الماء.

يجب أن لا تقل كمية الحمضيات المستخدمة في تصنيع 1000 غرام من المنتج النهائي عن 200 غرام منها 75 غرام على الاقل من الغلاف الثالث (endocarp).

- يمكن استخدام اسم جلي المرملاذ في المنتجات التي لا تحتوي على مواد غير قابلة للذوبان باستثناء احتمال وجود كميات صغيرة من الشرائح الناعمة للقشور.

- هريس الكستناء المحلى: منتج ذو قوام مناسب، محضر من خليط الماء والسكر وما لا يقل عن 380 غرام من الكستناء (الكستناء الحلوه *Castanea sativa*) المهروسة لكل 1000 غرام من المنتج النهائي.

(2) يجب أن تحتوي المنتجات المعرفة في الجزء الاول على محتوى من المادة الجافة القابلة للذوبان بنسبة 60% أو أكثر كما هو محدد في مقياس معامل الانكسار، باستثناء المنتجات التي استبدلت السكريات فيها جزئيا أو كليا بالمحليات.

دون الإخلال بالمادة (16) من التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالمعلومات الغذائية للمستهلكين، ولمراعاة بعض الحالات الخاصة يسمح باستخدام الأسماء المحددة في الجزء الاول للمنتجات المعرفة فيه والتي يكون فيها محتوى المادة القابلة للذوبان اقل من 60%.

(3) عند خلط الفاكهة مع بعضها، يجب تخفيض الحد الأدنى من المحتويات المنصوص عليها في الجزء الأول لأنواع مختلفة من الفواكه بما يتناسب مع النسب المئوية المستخدمة.

ملحق (2)

يمكن استخدام المكونات الإضافية التالية في المنتجات المعرفة في ملحق (1):

- العسل: كما هو معرف في التعليمات الفنية الإلزامية 86-2020 الخاصة بالعسل في جميع المنتجات كبديل كلي أو جزئي للسكريات.
- عصير الفاكهة: فقط في المربى.
- عصير الحمضيات: في المنتجات التي يتم الحصول عليها من انواع الفاكهة الاخرى: فقط في المربى والمربى الفاخر والجلي والجلي الفاخر.
- عصائر الفاكهة الحمراء: فقط في المربى والمربى الفاخر المصنع من ثمر الورد والفراولة والعليق وعنب الثعلب أو الكشمش الشائك والكشمش الاحمر والبرقوق والراوند.
- عصير الشمندر الاحمر: فقط في المربى والجلي المصنع من الفراولة والعليق وعنب الثعلب أو الكشمش الشائك والكشمش الاحمر والبرقوق.
- الزيوت الأساسية العطرية (essential oils) من الحمضيات: فقط في المرملاد وجلي المرملاد.
- الزيوت والدهون القابلة للأكل كمضادات للرغوة: في جميع المنتجات.
- البكتين السائل: في جميع المنتجات.
- قشور الحمضيات: في المربى والمربى الفاخر، والجلي والجلي الفاخر.
- اوراق العهيون المعطار (Pelargonium odoratissimum): في المربى والمربى الفاخر، والجلي والجلي الفاخر المصنع من السفرجل.
- المكسرات والاعشاب العطرية والبهارات والفانيليا ومستخلصاتها: في جميع المنتجات.
- الفانيلين: في جميع المنتجات.

ملحق (3)

(أ) التعريفات

لأغراض هذه التعليمات، تسري التعريفات التالية:

(1) الفواكه (Fruit)

- جميع الفواكه الطازجة السليمة الخالية من التلف، والتي تحتوي على جميع مكوناتها الأساسية والناضجة بشكل كافٍ للاستخدام بعد التنظيف وإزالة العيوب.
- لأغراض هذه التعليمات، تعتبر الطماطم والأجزاء القابلة للأكل من سيقان الراوند والجزر والبطاطا الحلوة والخيار والقرع والشمام والبطيخ من الفواكه.
- الزنجبيل: جذور نبات الزنجبيل الصالحة للأكل بحالة طازجة أو محفوظة. يمكن تجفيف الزنجبيل أو حفظه في شراب.

(2) لب الفواكه (Fruit pulp)

- الجزء الصالح للأكل من الفواكه الكاملة إذا كان مناسباً، وذو محتوى أقل من القشر والجلد والبذور والندوب وما شابه، والذي تم تقطيعه إلى شرائح أو تم سحقه ولكن لم يتم تحويله إلى هريس.

(3) هريس الفواكه (Fruit purée)

- الجزء الصالح للأكل من الفواكه الكاملة إذا كان مناسباً، وذو محتوى أقل من القشور والجلد والبذور والندوب وما شابه، وهي مماثلة لتلك التي تم تقليلها أو تخفيضها بالغريلة أو عن طريق عمليات أخرى إلى هريس.

(4) المستخلصات المائية من الفواكه (Aqueous extracts)

- المستخلص المائي للفاكهة: المستخلص الذي يتم فقده أثناء التصنيع الصحيح، ويحتوي على جميع المكونات القابلة للذوبان في الماء من الفاكهة المستخدمة.

(5) السكريات (Sugars)

السكريات المسموح بها هي:

- السكريات كما هي معرفة في التعليمات الفنية الإلزامية 97-2021 الخاصة ببعض السكريات المعدة للاستهلاك الأدمي.
- شراب الفركتوز.
- السكريات المستخلصة من الفاكهة (سكر الفواكه).
- السكر البني.

(ب) معالجة المواد الخام

(1) يمكن معالجة المنتجات المعرفة في البنود (1) و(2) و(3) و(4) من الجزء (أ) بالطرق التالية:

- التسخين أو التبريد أو التجميد.
 - التجفيد (freeze-drying).
 - التركيز الى الحد الممكن تقنيا.
 - باستثناء المواد الخام المستخدمة في تصنيع المنتجات الفاخرة: يمكن استخدام ثاني أكسيد الكبريت (E 220) أو املاحه (E 221) و(E 222) و(E 223) و(E 224) و(E 226) و(E 227)، كعامل مساعد للتصنيع، شريطة أن لا يتجاوز الحد الاعلى لمحتوى ثاني أكسيد الكبريت في المنتجات المعرفة في الجزء الاول من ملحق (1) من هذه التعليمات عما هو محدد في التعليمات الفنية الإلزامية 2019-81.
- (2) يمكن استخدام المشمش والبرقوق في تصنيع المربى والتي تمت معالجتها بطرق تجفيف اخرى غير التجفيد.
- (3) يمكن حفظ قشور الحمضيات في محلول ملحي.