



## التعليمات الفنية الإلزامية Technical Regulation

رقم 2020/85

عصائر الفواكه وبعض المنتجات المماثلة المعدة للاستهلاك  
الآدمي

**Fruit Juices and Certain Similar Products Intended for  
Human Consumption**

اعتمد هذا التعليم الفني الإلزامي رقم 2020/85 بتاريخ 2020/02/25 ودخل حيز النفاذ بتاريخ 2020/08/25 وتم  
اعتماد وزارة الاقتصاد الوطني ووزارة الصحة كجهات مختصة بالرقابة والتفتيش على إنفاذ وتطبيق هذه التعليمات وفق قرار  
مجلس الوزراء رقم (18/91/11) م.و.م/11 لعام 2021.



## مقدمة:

إن العمل على تحقيق الأهداف المشروعة كالحفاظ على الأمن الوطني وحماية الإنسان أو الحيوان أو النبات أو البيئة أو لعوامل مناخية أو جغرافية أو مشاكل في البنية التحتية أو لتلبية حاجات فلسطين المالية أو التنموية أو التجارية، على أن لا تقيد التجارة إلا بالقدر اللازم لتحقيق هذه الأهداف أو توفير مستوى الحماية المطلوب وذلك من خلال إنفاذ التعليمات الفنية الإلزامية.

وفقاً للمادة (1) من قانون المواصفات والمقاييس الفلسطينية رقم (6) لسنة 2000م وتعديلاته، تعرف "التعليمات الفنية الإلزامية على أنها: الوثيقة التي تحدد خصائص المنتجات أو العمليات المرتبطة بها والتي يكون الإلتزام بها إجبارياً، كما يمكن أن تتضمن أو تتناول المصطلحات الفنية أو الرموز أو التغليف، أو تحديد السمات المميزة، أو متطلبات إعداد بطاقة البيان بما ينطبق على المنتج، أو طريقة الإنتاج".

ونصت المادة (17) من قانون المواصفات والمقاييس الفلسطينية رقم (6) لسنة 2000م وتعديلاته، ما يلي:  
"1- لا يجوز استيراد أية سلعة أو مادة وإدخالها إلى فلسطين أو إنتاجها فيها ما لم تكن مطابقة لمتطلبات المواصفة المحددة في التعليمات الفنية الإلزامية لتلك السلعة.

2- يترتب على الوزارات والدوائر الحكومية والمؤسسات الرسمية العامة ومجالس الهيئات المحلية التقيد في أعمالها ومشاريعها ووثائق العطاءات الخاصة بها ومشترياتها من السلع والمواد والخدمات بالمواصفات والمقاييس الفلسطينية كحد أدنى لجودتها.  
3- على أصحاب المصانع القائمة التقيد بالتعليمات الفنية الإلزامية للسلع والمواد التي تنتج في مصانعهم وفي جميع الأعمال والمواد التي يستخدمونها، ويمنع الإدعاء أو الإعلان أو كتابة عبارة "مطابق للمواصفات والمقاييس الفلسطينية"، على بطاقة البيان لأي سلعة أو استخدام هذه العبارة في أي مجال إلا بموافقة خطية من المؤسسة".

اعتمد هذا التعليم الفني الإلزامي رقم 2020/85 بتاريخ 2020/02/25 ودخل حيز النفاذ بتاريخ 2020/08/25 وتم اعتماد وزارة الاقتصاد الوطني ووزارة الصحة كجهات مختصة بالرقابة والتفتيش على إنفاذ وتطبيق هذه التعليمات وفق قرار مجلس الوزراء رقم (18/91/11) م.و.م/1 لعام 2021.

ويكون الإلتزام بتطبيق التعليمات الفنية الإلزامية من تاريخ السريان الخاص بها.



## نموذج مصادقة على تعليمات فنية إلزامية



عصائر الفواكه وبعض المنتجات المماثلة المعدة للاستهلاك الآدمي	عنوان التعليمات الفنية الإلزامية
85 لسنة 2020	رقم التعليمات الفنية الإلزامية
وزارة الصحة وزارة الاقتصاد الوطني	الجهات المختصة بالمصادقة
استنادا الى نص المادة (16) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (6) لسنة (2000)، وبعد الاطلاع على المسودة النهائية لمشروع التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بعصائر الفواكه وبعض المنتجات المماثلة المعدة للاستهلاك الآدمي، فإننا نصادق عليها كتعليمات فنية إلزامية تحمل الرقم 85 لسنة 2020.	
تاريخ المصادقة: 25 / 2 / 2020	
  خالد العيسوي رئيس المؤسسة وزير الاقتصاد الوطني	  د. مكي سالم الكيال وزير الصحة

## المحتويات

1	مادة (1) : المجال
1	مادة (2) : الوسم
2	مادة (3) : البيان
2	مادة (4) : الطرح في السوق
2	مادة (5) : المواد المسموح اضافتها للعصائر
2	مادة (6) : إزالة التعارض
3	مادة (7) : النفاذ
3	مادة (8) : تفسير النصوص
3	مادة (9) : الجهات المختصة بالرقابة
4	ملحق (1) : أسماء المنتجات وخصائصها وتعريفاتها
9	ملحق (2) : تعريفات المواد الخام
11	ملحق (3) : احكام خاصة تتعلق بنكتارات الفاكهة
13	ملحق (4) : الحد الأدنى لمستويات الـ Brix لعصير وهريس الفاكهة المعاد تشكيلها

## التعليمات الفنية الإلزامية 85-2020

### عصائر الفواكه وبعض المنتجات المماثلة المعدة للاستهلاك الآدمي

(2020\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 وأحرف 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 2007-18 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 2006-16 الخاصة بالمضافات الغذائية المسموح بإضافتها الى المنتجات الغذائية المعدة للاستهلاك الأدمي، 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)

### النفاز

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

#### (1) (أ) عصير الفواكه

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 ونكهة 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 للحمية (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 إنتاج عصير الفواكه.

#### (ب) عصير الفواكه من مركز

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 فاكهه مركز .

## (3) عصير الفاكهة المستخلص بالماء

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

- لب الفواكه الكاملة التي لا يمكن استخلاصها باي 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 المعروفة في النقاط من (1) الى (4) الى هريس الفواكه وأو هريس الفواكه المركز وأو خليط من تلك المنتجات.

- يلبي 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 لا نواع 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. إنَّ 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 و17-2006 و18-2007 و19-2007 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 للتحليه بما فيها المحليات كما هي معرفة في التعليمات الفنية الإلزامية 19-2007. إذا كانت السكريات موجودة بشكل طبيعي في نكتار الفواكهة ، 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 لتر 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 (الخلط) 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 لتر.

- 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 والمغسول و cellulose و insoluble polyamide غير القابل للذوبان و polystyrene و polyvinylpyrrolidone التي تلبى متطلبات التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالمواد المعدة لملامسة الغذاء. 2009-25

- مساعدات الإدمصاص الخاملة كيميائيا التي تلبى 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 للتخمر 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<sup>(#)</sup>.

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

- 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 قريباً.

### 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 الألام 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 الأجرأ أو القمم الآسي .Bilberries	40
الخمآن .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 نهكة عالية غير مستساغ في الحالة الطبيعية.	
المانجا .Mangoes	25
الموز .Bananas	25
الجوافة .Guavas	25

الحد الأدنى من العصير وأو محتوى الهريس (% حسب حجم المنتج النهائي)	نكتارات الفواكه المصنعة من
25	البيايا Papayas.
25	الليثشي Lychees.
25	الزعرور Azeroles (الزعرور الشائع Neapolitan medlars).
25	القشطة الشائكة Soursop.
25	السفرجل الهندي أو القشطة الهندية. Bullock's heart or custard apple.
25	السفرجل الهندي Sugar apples.
25	الرمان Pomegranates.
25	فاكهة الكاجو Cashew fruits.
25	البرقوق الاسباني Spanish plums.
25	نبات كاجو ال-Umbu.
25	الفواكه الأخرى التي تنتمي لهذه الفئة.
(3) الفاكهة مع عصير مستساغ في الحالة الطبيعية.	
50	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.

#### 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	الماندرين (*)

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).