

المواصفة العامة لعصائر ونكتار الفواكه

(CXS 247-2005)

تحل هذا المواصفة محل المواصفات الفردية الخاصة بعصائر الفاكهة والمنتجات ذات الصلة، كما هو موضح أدناه:

عصائر الفاكهة المحفوظة حصراً بالطرق الفيزيائية: عصير البرتقال (CXS 45-1981)، وعصير الجريب فروت (CXS 46-1981)، وعصير الليمون (CXS 47-1981)، وعصير التفاح (CXS 48-1981)، وعصير الطماطم (CXS 49-1981)، وعصير العنب (CXS 82-1981)، وعصير الأناناس (CXS 85-1981)، وعصير الكشمش الأسود (CXS 120-1981)، والمواصفة العامة لعصائر الفاكهة غير المشمولة بالمواصفات الفردية (CXS 164-1989).

عصائر الفاكهة المركزة المحفوظة حصراً بالطرق الفيزيائية: عصير التفاح المركز (CXS 63-1981)، وعصير البرتقال المركز (CXS 64-1981)، وعصير العنب المركز (CXS 83-1981)، وعصير العنب المركز من نوع لابروسكا Labrusca المحلي (CXS 84-1981)، وعصير الكشمش الأسود المركز (CXS 121-1981)، وعصير الأناناس المركز (CXS 138-1981).

عصائر الفاكهة المركزة مع المواد الحافظة للتصنيع: عصير الأناناس المركز (CXS 139-1983).

نكتار الفاكهة المحفوظ حصراً بالطرق الفيزيائية: نكتار المشمش، والخوخ، والكمثرى (CXS 44-1981)، ونكتار الجوافة (CXS 148-1985)، ونكتار الكشمش الأسود غير اللبني (CXS 101-1981)، ونكتار بعض الفواكه الصغيرة الذي يحتوي على اللب (CXS 122-1981)، ونكتار بعض الحمضيات (CXS 134-1981)، والمواصفة العامة لنكتار الفاكهة غير المشمولة بالمواصفات الفردية (CXS 161-1989) والمنتجات السائلة واللبية من المانجو (CXS 149-1985).

المبادئ التوجيهية: المبادئ التوجيهية لعصائر الفاكهة المشكّلة (CXG 11-1991) والمبادئ التوجيهية لنكتار الفاكهة المشكّلة (CXG 12-1991).

1. النطاق

تسري هذه المواصفة على جميع المنتجات المحددة في القسم 2.1 أدناه.

2. الوصف

2.1 تعريف المنتج

2.1.1 عصير الفاكهة

عصير الفاكهة هو سائل غير مخمر ولكن قابل للتخمير يُستخلص من جزء صالح للأكل من فاكهة طازجة وسليمة وناضجة بصورة مناسبة أو من فاكهة محفوظة في ظروف سليمة بوسائل مناسبة مثل المعالجة السطحية بعد الحصاد التي تُستخدم طبقاً للأحكام القابلة للتطبيق لهيئة الدستور الغذائي.

يجوز تجهيز بعض العصائر مع البذور أو الحبوب أو القشور التي لا تكون بالعادة ضمن محتوى العصير، إلا أن وجود بعض أجزاء البذور أو الحبوب أو القشور أو مكوناتها التي لا يمكن إزالتها بواسطة ممارسات التصنيع الجيدة يُعتبر مقبولاً.

يتم تحضير العصير باستخدام عمليات مناسبة تحافظ على الخصائص الفيزيائية والكيميائية والحسية والتغذوية الأساسية لعصائر الفاكهة التي تأتي يُستخرج منها. وقد يكون العصير عكراً أو صافياً ويجوز أن يحتوي مواد عطرية ومكونات منكهة متطايرة¹ ينبغي الحصول عليها جميعاً بالطرق الفيزيائية المناسبة وتكون متأتية من نوع الفاكهة عينه. كما يجوز إضافة اللب والأنسجة² التي يتم الحصول عليها بالطرق الفيزيائية الملائمة من نوع الفاكهة عينه.

يتم الحصول على نوع واحد من العصير من نوع واحد من الفاكهة. أما العصير المخلوط فيتم الحصول عليه من خلال مزج نوعين أو أكثر من العصائر، أو مزج العصائر مع هريس الفواكه، من أنواع مختلفة من الفاكهة.

يتم الحصول على عصير الفواكه على النحو التالي:

2.1.1.1 عصير الفاكهة الطبيعي: يتم الحصول عليه بواسطة عمليات الاستخراج الميكانيكية المباشرة.

2.1.1.2 عصير الفاكهة من المركزات: يتم تحضيره من خلال تخفيف عصير الفاكهة المركز المحدد في القسم 2.1.2 بمياه الشرب المطابقة للمعايير الواردة في القسم 3.1.1 (ج).

2.1.2 عصير الفاكهة المركز

عصير الفاكهة المركز هو المنتج الذي يكون مطابقاً للتعريف الوارد في القسم 2.1.1 أعلاه، ما عدا أنه تتم إزالة المياه بالطرق الفيزيائية بكمية كافية لزيادة درجة البريكس إلى معدل أكبر بنسبة 50 في المائة على الأقل من معدل البريكس المحدد للعصير المعاد تشكيله من الفاكهة نفسها، طبقاً لما هو موضح في الملحق. عند إنتاج العصير المُراد إعادة تركيزه، يتم استخدام عمليات مناسبة ويمكن أن تقتصر بنقع متزامن لأنسجة الفاكهة أو لب الفاكهة في الماء، شريطة إضافة المواد الصلبة القابلة للذوبان للفاكهة التي استُخرجت منها المياه إلى العصير الأساسي قبل القيام بعملية التركيز.

يجوز أن تحتوي عصائر الفاكهة المركزة على مواد عطرية ومكونات منكهة متطايرة¹ ينبغي الحصول عليها جميعاً بالطرق الفيزيائية المناسبة وتكون متأتية من نوع الفاكهة عينه. كما يجوز إضافة اللب والأنسجة² التي يتم الحصول عليها بالطرق الفيزيائية الملائمة من نوع الفاكهة عينه.

2.1.3 عصير الفاكهة المستخرج بواسطة الماء

عصير الفاكهة المستخرج بواسطة الماء هو المنتج الذي يتم الحصول عليه من خلال الماء الذي يُنقع فيه:

- لب الفاكهة الكاملة التي لا يمكن استخلاص عصيرها بواسطة أي طرق فيزيائية، أو

- الفاكهة الكاملة المجففة.

يمكن تركيز هذه المنتجات وإعادة تشكيلها.

يجب أن يفي محتوى المنتج النهائي من المواد الصلبة بالحد الأدنى لدرجة البريكس للعصير المُعاد تشكيله المحدد في الملحق.

2.1.4 هريس الفاكهة المستخدم في تصنيع عصائر ونكتار الفاكهة

¹ يُسمح باستعمال الروائح والمنكهات لرفع مستوى هذه المكونات إلى المستوى الطبيعي المتوفر في نوع الفاكهة عينه.
² بالنسبة إلى الحمضيات، يُستمد اللب والأنسجة من الحويصلات الممتلئة بالعصير الموجودة في غلاف الثمرة الداخلي (endocarp).

هريس الفاكهة المخصص للاستخدام في تصنيع عصائر الفاكهة والنكتار هو منتج غير مخمر ولكن قابل للتخمير يتم الحصول عليه من خلال عمليات مناسبة مثل التصفية أو الجليخ أو طحن الجزء الصالح للأكل من الفاكهة الكاملة أو المقشرة من دون إزالة العصير. ويجب أن تكون الفاكهة سليمة وناضجة بشكل كافٍ وأن تكون طازجة أو محفوظة بالوسائل الفيزيائية المناسبة أو من خلال عملية (عمليات) المعالجة المطبقة وفقاً للأحكام المعمول بها في هيئة الدستور الغذائي.

يجوز أن يحتوي هريس الفاكهة على مواد عطرية ومكونات منكهة متطايرة¹ ينبغي الحصول عليها جميعاً بالطرق الفيزيائية المناسبة وتكون متأتية من نوع الفاكهة عينه. كما يجوز إضافة اللب والأنسجة² التي يتم الحصول عليها بالطرق الفيزيائية الملائمة من نوع الفاكهة عينه.

2.1.5 هريس الفاكهة المركز المستخدم في تصنيع عصائر الفاكهة والنكتار

يتم الحصول على هريس الفاكهة المركز المخصص للاستخدام في تصنيع عصائر الفاكهة والنكتار عن طريق إزالة المياه بالطرق الفيزيائية من هريس الفاكهة بكمية كافية لزيادة درجة البريكس إلى معدل أكبر بنسبة 50 في المائة على الأقل من معدل البريكس المحدد للعصير المُعاد تشكيله من الفاكهة نفسها، طبقاً لما هو موضح في الملحق.

يجوز أن يحتوي هريس الفاكهة المركز على مواد عطرية ومكونات منكهة متطايرة¹ ينبغي الحصول عليها جميعاً بالطرق الفيزيائية المناسبة وتكون متأتية من نوع الفاكهة عينه.

2.1.6 نكتار الفاكهة

نكتار الفاكهة هو منتج غير مخمر ولكن قابل للتخمير يتم الحصول عليه بإضافة الماء، مع أو من دون إضافة السكريات على النحو المحدد في القسم 3.1.2 (أ)، والعلس و/أو الشراب كما هو موضح في القسم 3.1.2 (ب)، و/أو المواد المضافة المحلية المدرجة في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية، إلى المنتجات المحددة في الأقسام 2.1.1 و 2.1.2 و 2.1.3 و 2.1.4 و 2.1.5 أو إلى مزيج تلك المنتجات. ويمكن إضافة المواد العطرية، والمنكهات المتطايرة، واللب والأنسجة² التي يجب الحصول عليها من نوع الفاكهة نفسها وبالطرق الفيزيائية المناسبة. كما يجب أن يستوفي هذا المنتج المتطلبات المحددة في الملحق بشأن نكتار الفاكهة.

ويتم الحصول على مزيج نكتار الفواكه من نوعين مختلفين أو أكثر من الفاكهة.

2.2 الأنواع

يجب استخدام الأنواع المشار إليها على أنها أسماء نباتية في الملحق في تحضير عصائر الفاكهة، وهريس الفاكهة، ونكتار الفاكهة التي تحمل اسم المنتج بالنسبة إلى الفاكهة المعنية.

بالنسبة إلى أنواع الفاكهة غير المدرجة في الملحق، يجب استخدام الاسم النباتي أو الشائع الصحيح.

3. التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

3.1 التركيبة

3.1.1 المكونات الأساسية

(أ) بالنسبة إلى عصائر الفاكهة الطازجة، يجب أن تكون درجة البريكس مطابقة لمستوى البريكس في العصير فور استخراجها من الفاكهة ولا يجوز تعديل محتوى العصير غير المركز من المواد الصلبة القابلة للذوبان إلا من خلال خلطه بعصير من نوع الفاكهة ذاتها.

(ب) يجب أن تكون عصائر الفواكه التي تتطلب إعادة تشكيل للعصائر المركزة متطابقة مع الحد الأدنى لمستوى البريكس المحدد في الملحق، باستثناء المواد الصلبة لأي مكونات مضافة ومضافات اختيارية. وفي حال عدم تحديد مستوى البريكس في الجدول، يتم احتساب الحد الأدنى على أساس محتوى المواد الصلبة القابلة للذوبان للعصير غير المركز المستخدم في صنع مثل هذا العصير المركز.

(ج) بالنسبة إلى العصير والنكتار المُعاد تشكيله، يجب أن تكون مياه الشرب المستخدمة مطابقة في الحد الأدنى للطبعة الأخيرة من المبادئ التوجيهية لجودة مياه الشرب الصادرة عن منظمة الصحة العالمية (المجلدان 1 و 2).

3.1.2 المكونات الأخرى المسموح بها

تخضع المكونات التالية للأحكام الخاصة بتوسيم المكونات، ما لم يُنص على خلاف ذلك:

(أ) يجوز إضافة السكريات التي تحتوي على نسبة رطوبة لا تتعدى 2 في المائة كما هو محدد في المواصفة الخاصة بالسكريات (CXS 212-1999): السكروز³، والدكستروز اللامائي، والجلوكوز⁴، والفركتوز، إلى جميع المنتجات المحددة في القسم 2.1. (تُطبق عملية إضافة المكونات المدرجة في الأقسام 3.1.2 (أ) و3.1.2 (ب) على المنتجات المعدة للبيع للمستهلك أو لأغراض خدمات المطاعم وحدها).

(ب) يجوز إضافة المشروبات المركزة (على النحو المحدد في المواصفة الخاصة بالسكريات)، والسكروز السائل، ومحلول السكر المحول، وشراب السكر المحول، وشراب الفركتوز، وسكر القصب السائل، والايذوغلوكوز، والشراب العالي الفركتوز، إلى عصائر الفواكه المصنوعة من المركزات، على النحو المحدد في القسم 2.1.1.2، وعصائر الفواكه المركزة، على النحو المحدد في القسم 2.1.2، وهريس الفواكه المركز، على النحو المحدد في القسم 2.1.5، ونكتار الفواكه، على النحو المحدد في القسم 2.1.6. ويمكن إضافة العسل و/أو السكريات المشتقة من الفاكهة إلى نكتار الفاكهة فقط، كما هو محدد في القسم 2.1.6.

(ج) رهناً بالتشريعات الوطنية للبلد المستورد، يجوز إضافة عصير الليمون (*Citrus limon* (L.) Burm. f. *Citrus limonum*) و/أو عصير الليمون الحامض (الليم) (*Citrus aurantifolia* (Christm.)) أو كليهما إلى عصائر الفاكهة وصولاً إلى 3 غ/لتر من مكافئ حمض الستريك اللامائي لأغراض التحميص إلى العصائر غير المحلاة كما هو موضح في الأقسام 2.1.1 و 2.1.2 و 2.1.3 و 2.1.4 و 2.1.5. ويجوز إضافة عصير الليمون أو عصير الليم أو كليهما وصولاً إلى 5 غ/لتر من مكافئ حمض الستريك اللامائي إلى نكتار الفواكه كما هو محدد في القسم 2.1.6.

(د) يُحظر إضافة كل من السكريات (المحددة في الفقرتين الفرعيتين (أ) و (ب)) وعوامل الحموضة (المدرجة في المواصفة العامة للمواد المضافة) إلى عصير نوع الفاكهة نفسه.

(هـ) رهناً بالتشريعات الوطنية للبلد المستورد، يجوز إضافة العصير المستخرج من فاكهة اليوسفي *Citrus reticulata* و/أو من الفواكه المهجنة من اليوسفي إلى عصير البرتقال بكمية لا تتجاوز 10 في المائة من المواد الصلبة القابلة للذوبان لفاكهة اليوسفي إلى إجمالي المواد الصلبة القابلة للذوبان من عصير البرتقال.

(و) يجوز إضافة الملح والبهارات والأعشاب العطرية (ومستخلصاتها الطبيعية) إلى عصير الطماطم.

(ز) لأغراض تقوية المنتج، يجوز إضافة المواد التغذوية الأساسية (كالفيتامينات والمعادن) إلى المنتجات المحددة في القسم 2.1. ويجب أن تمثل هذه الإضافات لنصوص هيئة الدستور الغذائي التي وُضعت لهذا الغرض.

3.2 معايير الجودة

ينبغي أن تتسم عصائر ونكتار الفاكهة بخصائص الفاكهة التي استُخرجت منها، لناحية اللون والرائحة والنكهة.

يجب ألا تحتفظ الفاكهة بكميات من مياه الغسيل أو الطهي أو العمليات التحضيرية الأخرى تفوق ما يمكن تجنبه من الناحية التكنولوجية.

3.3 الأصالة

الأصالة هي الحفاظ في المنتج على الخصائص الفيزيائية والكيميائية والحسية والتغذوية الأساسية للفاكهة (الفواكه) التي استُخرج منها.

3.4 التحقق من التركيبة والجودة والأصالة

يجب أن تخضع عصائر الفواكه ونكتارها للاختبار للتأكد من أصالتها وتكوينها وجودتها حيثما ينطبق ذلك وعند الاقتضاء. ويجب استعمال الأساليب التحليلية المذكورة في القسم 9 بعنوان: أساليب التحليل وأخذ العينات.

يمكن تقييم التحقق من أصالة/ جودة العينة من خلال مقارنة بيانات العينة التي يتم توليدها باستخدام الطرق المناسبة المذكورة في المواصفة مع البيانات المنتجة للفواكه من النوع والمنطقة نفسها، مع مراعاة التغيرات الطبيعية والموسمية وتلك التي يمكن أن تنتج عن عملية التجهيز.

4. المواد المضافة إلى الأغذية

يجوز استخدام المواد المضافة المدرجة في الجدولين 1 و 2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية في فئة الأغذية 14.1.2.1 (عصير الفاكهة)، و14.1.2.3 (مركزات عصير الفاكهة) و14.1.3.1 (نكتار الفاكهة) و14.1.3.3 (مركزات نكتار الفاكهة) في الأغذية التي تمثل لأحكام هذه المواصفة.

5. المواد المساعدة في التجهيز - المستوى الأقصى المقبول للاستخدام بما يتماشى مع ممارسات التصنيع الجيدة

³ تُطلق عليه تسمية "السكر الأبيض" و"السكر المصنّع" في المواصفة الخاصة بالسكريات (CXS 212-1999).

⁴ تُطلق عليه تسمية "الدكستروز اللامائي" في المواصفة الخاصة بالسكريات (CXS 212-1999).

المادة	الوظيفة
ثنائي ميثيل بولي السيلوكسان ⁵	عامل مضاد للرغوة
طين ممتز (طين قصر، أو طبيعي أو منشط)	
الراتجات الممتز	
الكاربون المنشط (من النبات فقط)	
البيتونيت	
هيدروكسيد الكالسيوم ⁶	
السليولوز	
الكيروزان	
السليكا الغروانية	
التراب الدياتومي	
الجيلاتين (من كولاجين الجلد)	
راتجات التبادل الأيوني (الكاتيوني والأيوني)	عوامل ترويق
غراء السمك ⁷	مساعداً الترشيح
الكاولين	عوامل التندف
البيرايت	
بولي فينيل بولي بيروليديون	
كازينات البوتاسيوم ⁷	
طرترات البوتاسيوم ⁶	
كربونات الكالسيوم المرستب ⁶	
قشر الأرز	
السيليكا سول	
كازينات الصوديوم ⁷	
ثاني أكسيد الكبريت ^{6,8}	
التانين	
البكتيناز (لتكسير البكتين)	مستحضرات الأنزيمات ⁹
البروتيناز (لتكسير البروتينات)	
الأميلاز (لتكسير النشا)	
السؤلواز (استخدام محدود لتسهيل تعطيل جدران الخلايا)	
النتروجين	غازات التغليف ¹⁰
ثاني أكسيد الكربون	

6. الملوثات

6.1 مخلفات المبيدات

تخضع المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة للحدود القصوى للمخلفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي لهذه المنتجات.

6.2 الملوثات الأخرى

تخضع المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة للحدود القصوى للملوثات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي لهذه المنتجات.

7. النظافة الصحية

⁵ 10 ملغ/ليتر هو الحد الأقصى لمخلفات المادة المسموح بها في المنتج النهائي.

⁶ في عصير العنب فقط.

⁷ يجب أن يأخذ استخدام هذه المواد المساعدة في التجهيز في الاعتبار قدرتها على إثارة الحساسية. في حال انتقال أي من مواد المساعدة في التجهيز هذه إلى المنتج النهائي، يجب أن ترد هذه المواد ضمن بيان المكونات وفقاً للقسمين 4.2.1.4 و 4.2.4 من المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً.

⁸ 10 ملغ/ليتر (ترسيبات ثاني أكسيد الكبريت).

⁹ يمكن استخدام مستحضرات الإنزيمات كمواضع مساعدة في عملية التجهيز، شرط ألا تؤدي هذه المستحضرات إلى تسهيل كامل وألا تؤثر بشكل كبير على محتوى الفاكهة المجهزة من السليولوز.

¹⁰ يجوز أيضاً استخدامها للحفاظ، على سبيل المثال.

7.1 يوصى بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة وبأن تتم مناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من مدونة الممارسات الدولية الموصى بها - المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وغيرها من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات الممارسات الخاصة بالنظافة العامة ومدونات الممارسات الأخرى.

7.2 ينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).

8. التوسيم

بالإضافة إلى المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، تسري الأحكام المحددة التالية:

8.1 الحاويات المخصصة للمستهلك النهائي

8.1.1 إسم المنتج

يكون اسم المنتج إسم الفاكهة المستخدمة على النحو المحدد في القسم 2.2. ويجب ملء الفراغ في اسم المنتج المذكور ضمن هذا القسم بإسم الفاكهة المستعملة. ولا يجوز استخدام هذه الأسماء إلا إذا كان المنتج يتطابق مع التعريف الوارد في القسم 2.1 أو يتطابق مع هذه المواصفة.

8.1.1.1 عصير الفاكهة على النحو المحدد في القسم 2.1.1

يكون اسم المنتج هو "عصير (إسم الفاكهة)".

8.1.1.2 عصير الفاكهة المركز على النحو المحدد في القسم 2.1.2

يكون اسم المنتج هو "عصير (إسم الفاكهة) المركز" أو "مركز عصير (إسم الفاكهة)".

8.1.1.3 عصير الفاكهة المستخرج بواسطة الماء على النحو المحدد في القسم 2.1.3

يكون اسم المنتج هو "عصير (إسم الفاكهة) المستخرج بواسطة الماء".

8.1.1.4 هريس الفاكهة على النحو المحدد في القسم 2.1.4

يكون اسم المنتج هو "هريس (إسم الفاكهة)" أو "(إسم الفاكهة) مهروس".

8.1.1.5 هريس الفاكهة المركز على النحو المحدد في القسم 2.1.5

يكون اسم المنتج هو "هريس (إسم الفاكهة) مركز" أو "مركز (إسم الفاكهة) مهروس".

8.1.1.6 نكتار الفاكهة على النحو المحدد في القسم 2.1.6

يكون اسم المنتج هو "نكتار (إسم الفاكهة)".

8.1.1.7 بالنسبة إلى منتجات عصير الفواكه (على النحو الموضح في القسم 2.1) المصنعة من نوعين أو أكثر من الفاكهة، يجب أن يتضمن اسم المنتج أسماء عصائر الفواكه المكونة للخليط بترتيب تنازلي بحسب الوزن (ك/ك) أو عبارات "مزيج عصير الفواكه"، أو "خليط عصير الفواكه"، أو "عصير الفاكهة المختلطة" أو أي تسمية أخرى مماثلة.

8.1.1.8 بالنسبة إلى عصائر الفواكه ونكتار الفواكه وخليط عصير الفواكه/ نكتار الفواكه، إذا كان المنتج يحتوي على عصير مركز ومياه أو تم تحضيره من العصير المركز والمياه، أو إذا تم تحضير المنتج من عصير مركز ومن عصير أو نكتار طازج، يجب ذكر عبارة "من عصير مركز" أو "مُعاد تشكيلها" إلى جانب اسم المنتج أو على مقربة منه، بشكل واضح وأحرف واضحة لا يقل حجمها عن نصف حجم الأحرف التي دُون بها اسم العصير.

8.1.2 المتطلبات الإضافية

تسري الأحكام المحددة الإضافية التالية:

8.1.2.1 بالنسبة إلى عصائر الفواكه ونكتار الفواكه وهريس الفواكه وخليط عصائر/ نكتار/ هريس الفواكه، إذا تم تحضير المنتج عن طريق إزالة المياه بالطرق الفيزيائية من عصير الفواكه بكمية كافية لزيادة درجة البريكس إلى معدل أكبر بنسبة 50 في المائة على الأقل من معدل البريكس المحدد للعصير المُعاد تشكيله من الفاكهة نفسها، طبقاً لما هو موضح في الجدول في الملحق، يجب أن تُذكر على بطاقة التوسيم عبارة "مركز".

8.1.2.2 بالنسبة إلى المنتجات المحددة في الأقسام 2.1.1 إلى 2.1.5، حيث يتم إضافة نوع واحد أو أكثر من مكونات السكر أو الشراب الاختيارية المبينة في القسم 3.1.2 (أ) و(ب)، يجب أن يتضمن اسم المنتج عبارة "سكر مضاف (أو سكريات مضافة)" بعد اسم عصير الفاكهة أو عصائر الفواكه المشكلة. وعند استخدام الإضافات الغذائية المحلية كبدايل للسكريات في نكتار الفواكه ونكتار الفواكه المشكلة، يجب ذكر عبارة "مع مادة محلية (مواد محلية)" إلى جانب اسم المنتج أو على مقربة منه.

8.1.2.3 في الحالات التي يتم فيها إعادة تشكيل عصير الفاكهة المركز أو هريس الفاكهة المركز أو نكتار الفاكهة المركز أو مركز عصير/ نكتار/ هريس الفواكه المشكلة قبل استهلاكه كعصير فاكهة أو هريس فاكهة أو نكتار فاكهة أو عصير/ نكتار/ هريس فواكه مشكلة، يجب أن تحمل بطاقات التوسيم إرشادات مناسبة لإعادة التشكيل على أساس حجم/ حجم المياه إلى حين بلوغ معدل البريكس الوارد في الملحق بشأن عصير الفواكه المُعاد تشكيله.

8.1.2.4 يجوز استخدام تسميات صنفية مختلفة إلى جانب أسماء الفاكهة الشائعة على بطاقة التوسيم حيث لا يكون استخدام من هذا القبيل مضللاً.

8.1.2.5 يجب أن تُذكر عبارة "محتوى العصير __ في المائة" بوضوح على بطاقة توسيم نكتار الفواكه ونكتار الفواكه المشكلة، حيث يُملأ الفراغ بنسبة الهريس و/أو عصير الفاكهة المحسوب على أساس الحجم/الحجم. ويجب أن تظهر عبارة "محتوى العصير __ في المائة" بالقرب من اسم المنتج بأحرف واضحة لا يقل حجمها عن نصف حجم الأحرف التي دُون بها اسم العصير.

8.1.2.6 لا يمثل الاعلان عن وجود مكون "حمض الأسكوربيك" عند استخدامه كمضاد للأكسدة، في حد ذاته، تصريحاً باحتواء المنتج على الفيتامين ج.

8.1.2.7 يجب الإشارة إلى وجود أي مغذيات أساسية مضافة على بطاقة التوسيم وفقاً للخطوط التوجيهية العامة المتعلقة بالتنويه (CXG 1-1979)، والخطوط التوجيهية بشأن التوسيم التغذوي (CXG 2-1985)، والخطوط التوجيهية المتعلقة بالتنويه بالعناصر المغذية (CXG 23-1997).

بالنسبة إلى نكتار الفاكهة الذي تمت إضافة مادة تحلية إليه بغرض الاستبدال الكامل أو الجزئي للسكريات المضافة أو أنواع السكريات أو الشراب الأخرى، بما في ذلك العسل و/أو السكريات المستخرجة من الفاكهة على النحو المذكور في الأقسام 3.1.2 (أ) و(ب)، يجب أن يتوافق أي تنويه بمحتوى المغذيات يتعلق بتخفيض السكريات مع الخطوط التوجيهية العامة المتعلقة بالتنويه (CXG 1-1979)، والخطوط التوجيهية المتعلقة بالتنويه بالعناصر المغذية (CXG 23-1997) والخطوط التوجيهية بشأن التوسيم التغذوي (CXG 2-1985).

8.1.2.8 يجب ألا يضلل الرسم التصويري للفاكهة (الفواكه) على بطاقة التوسيم المستهلك في ما يتعلق بطبيعة الفاكهة (الفواكه) المستخدمة.

8.1.2.9 عند احتواء المنتج على ثاني أكسيد الكربون المضاف، يجب أن ترد عبارة "مُكرين" أو "فوّار" على بطاقة التوسيم بالقرب من اسم المنتج.

8.1.2.10 عند احتواء عصير الطماطم على البهارات و/أو الأعشاب العطرية وفقاً للقسم 3.1.2 (و)، يجب أن ترد عبارة "مبهر" و/أو الاسم الشائع للأعشاب العطرية على بطاقة التوسيم بالقرب من اسم العصير.

8.1.2.11 يجب الاعلان ضمن قائمة مكونات العصير عن اللب والأنسجة التي تُضاف إلى تلك الموجودة عادةً فيه. أما في حالة النكتار، فيجب أن تتضمن قائمة مكوناته المواد العطرية ومكونات المنكهات المتطايرة واللب والأنسجة التي تُضاف إلى تلك الموجودة عادةً فيه.

8.2 الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

يجب توفير المعلومات عن الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة وغير المعدة للمستهلكين النهائيين إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة لها، ما عدا إسم المنتج، وعلامة تعريف الدفعة، والمحتويات الصافية، واسم وعنوان المصنّع أو المعبّي أو الموزّع أو المستورد، إلى جانب تعليمات عن التخزين التي يجب أن ترد كلها على الحاوية، باستثناء الناقلات، حيث ترد المعلومات حصرياً في المستندات المصاحبة.

غير أنه يمكن الاستعاضة عن علامة تعريف الدفعة واسم وعنوان المصنّع أو المعبّي أو الموزّع أو المستورد بعلامة تعريف، بشرط أن يتم التعرف على هذه العلامة بوضوح في المستندات المصاحبة.

9. أساليب التحليل وأخذ العينات

النوع	المبدأ	الطريقة	الأحكام
II	التحديد بالأنزيمات	المواصفة الأوروبية EN 12632 طريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم 66 لعام 1996	حمض الخليك (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ²¹
II	التحديد بالأنزيمات	طريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم 52 لعام 1996	الكحول (الإيثانول) (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
I	الاستشراب السائل فائق الأداء	طريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم 71 لعام 1998	الأنثوسيانات (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
II	الاستشراب السائل فائق الأداء	طريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم 17 (أ) لعام 1995	حمض الأسكوربيك (-ل) (القسم 4 حول المواد المضافة)
III	طريقة الإندوفينول	رابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين AOAC 967.21 طريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم 17 المواصفة القياسية الدولية ISO 6557-2 لعام 1984	حمض الأسكوربيك (-ل) (القسم 4 حول المواد المضافة)
IV	مقياس طيف الاصدار الفلوري	المواصفة القياسية الدولية ISO 6557-1 لعام 1986	حمض الأسكوربيك (-ل) (القسم 4 حول المواد المضافة)
I	التحليل بالقياس الوزني	رابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين AOAC 940.26 المواصفة الأوروبية EN 1135 لعام 1994 طريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم 9 لعام 1989	الرماد في منتجات الفاكهة (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
II	الرنين المغناطيسي النووي باستخدام الديوتيريوم	رابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين AOAC 995.17	سكر الشمندر في عصائر الفاكهة (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
III	الاستشراب السائل فائق الأداء	رابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين AOAC 994.11	حمض البنزويك كواسم في عصير البرتقال (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
III	قياس الطيف	المواصفة القياسية الدولية ISO 5518 لعام 1978 المواصفة القياسية الدولية ISO 6560 لعام 1983	حمض البنزويك وأملاحه

النوع	المبدأ	الطريقة	الأحكام
II	الاستشراب السائل فائق الأداء	طريقة الاتحاد الدولي لمنتجات عصائر الفاكهة (IFU) رقم 63 لعام 1995 مواصفة لجنة بلدان الشمال لتحليل الأغذية (NMKL) رقم 124 لعام 1997	حمض البنزويك وأملاحه؛ حمض السوربيك وأملاحه
II	قياس الطيف الكتلي للنظائر المستقرة	JAOAC 79, No. 1, 1996, 62-72	نسبة الكربون 12/الكربون 13 C^{13}/C^{12} من الإيثانول المُستخلص من عصائر الفواكه (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
IV	القياس بالمعايرة (معايرة راجعة بعد الترسيب)	طريقة الاتحاد الدولي لمنتجات عصائر الفاكهة (IFU) رقم 42 لعام 1976	ثاني أكسيد الكربون (القسم 4 حول المواد المضافة والقسم 5 حول المواد المساعدة في التجهيز)
II	قياس الطيف الكتلي للنظائر المستقرة	رابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين AOAC 981.09 - JAOAC 64, 85 (1981)	نسبة النظائر المستقرة للكربون في عصير التفاح (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
II	قياس الطيف الكتلي للنظائر المستقرة	رابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين AOAC 982.21	نسبة النظائر المستقرة للكربون في عصير البرتقال (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
I	قياس الطيف الضوئي	المواصفة الأوروبية EN 12136 لعام 1997 طريقة الاتحاد الدولي لمنتجات عصائر الفاكهة (IFU) رقم 59 لعام 1991	الكاروتين، المجموعات الإجمالية/الفردية (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
IV	الاستشراب الغازي الشعري	توصية الاتحاد الدولي لمنتجات عصائر الفاكهة (IFU) رقم 4 لعام 2000	السيلابيوز
I	الطرد المركزي/ القيمة بالنسبة المئوية	المواصفة الأوروبية EN 12134 لعام 1997 طريقة الاتحاد الدولي لمنتجات عصائر الفاكهة (IFU) رقم 60 لعام 1991	اللب القابل للفصل من خلال الطرد المركزي (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
III	المعايرة بالوسائل الكهروكيميائية	المواصفة الأوروبية EN12133 لعام 1997 طريقة الاتحاد الدولي لمنتجات عصائر الفاكهة (IFU) رقم 37 لعام 1991	الكلوريد (المعبّر عنه بكلوريد الصوديوم) (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
II	الاستشراب السائل فائق الأداء	رابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين AOAC 986.13	حمض الستريك ²² (القسم 4 حول المواد المضافة)

النوع	المبدأ	الطريقة	الأحكام
III	التحديد بالأنزيمات	المواصفة الأوروبية EN 1137 لعام 1994 طريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم 22 لعام 1985	حمض الستريك ¹² (القسم 4 حول المواد المضافة)
I	تقطير (سكوت)، المعايير	رابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين AOAC 968.20 طريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم 45 ب 23	الزيوت الأساسية (معايير سكوت) (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
I	التقطير والقراءة المباشرة لنتائج التحليل الحجمي	المواصفة القياسية الدولية ISO 1955 لعام 1982	الزيوت الأساسية (في الحمضيات) (التحديد الحجمي) ¹³ (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
I	الطريقة الميكروبيولوجية	طريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم 18 لعام 1974	قابلية التخمر (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
I	المعايير بمقياس الجهد	المواصفة الأوروبية EN 1133 لعام 1994 طريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم 30 لعام 1984	رقم الفورمول (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
II	الاستشراب السائل	المواصفة الأوروبية EN 12742 لعام 1999 طريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم 57 لعام 1989	الأحماض الأمينية الحرة (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
II	الاستشراب السائل فائق الأداء	طريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم 72 لعام 1998	حمض الفوماريك (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
II	الاستشراب السائل فائق الأداء	المواصفة الأوروبية EN 12630 طريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم 67 لعام 1996 مواصفة لجنة بلدان الشمال لتحليل الأغذية (NMKL) رقم 148 لعام 1993	الجلوكوز والفركتوز – تحديد الجلوكوز والفركتوز والسكروز (القسم 3.1.2 حول المكونات المسوح بها)
II	التحديد بالأنزيمات	المواصفة الأوروبية EN 1140 طريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم 55 لعام 1985	الجلوكوز-دي والفركتوز-دي (القسم 3.1.2 حول المكونات المسوح بها)

النوع	المبدأ	الطريقة	الأحكام
II	التحديد بالأنزيمات	طريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم 76 لعام 2001	حمض الجلوكونيك (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
II	التحديد بالأنزيمات	طريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم 77 لعام 2001	الغليسيرول (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
II	الاستشراب السائل فائق الأداء	المواصفة الأوروبية EN 12148 لعام 1996 طريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم 58 لعام 1991	الهيسيريدين والنانجين (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
IV	الاستشراب الغازي الشعري	JAOAC 84, 486 (2001)	شراب الذرة الغني بالفركتوز وشراب الإيتولين المتحلل في عصير التفاح (القسم 3.1.2 حول المكونات المسوح بها)
II	الاستشراب السائل فائق الأداء	طريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم 69 لعام 1996	هيدروكسي ميتيل فرفورال (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
III	قياس الطيف	المواصفة القياسية الدولية ISO 7466 لعام 1986	هيدروكسي ميتيل فرفورال (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
II	التحديد بالأنزيمات	المواصفة الأوروبية EN 1139 لعام 1999 طريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم 54 لعام 1984	حمض الإيزوسيتريك-دي (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
II	التحديد بالأنزيمات	المواصفة الأوروبية EN 12631 لعام 1999 طريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم 53 لعامي 1983 و1996	حمض اللاكتيك-دي وإل (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
II	التحديد بالأنزيمات والاستشراب السائل فائق الأداء	رابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين AOAC 993.05	نسبة حمض التفاح-إل إلى إجمالي حمض التفاح في عصير التفاح (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
III	التحديد بالأنزيمات والاستشراب السائل فائق الأداء	رابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين AOAC 993.05	حمض التفاح (القسم 4 حول المواد المضافة)
II	التحديد بالأنزيمات	المواصفة الأوروبية EN 12138 طريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم 64 لعام 1995	حمض التفاح-دي
II	الاستشراب السائل فائق الأداء	رابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين AOAC 995.06	حمض التفاح-دي في عصير التفاح

النوع	المبدأ	الطريقة	الأحكام
II	التحديد بالأنزيمات	المواصفة الأوروبية EN 1138 لعام 1994 طريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم 21 لعام 1985	حمض التفاح-إل
III	الاستشراب السائل فائق الأداء	رابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين AOAC 999.05	النارنجين والنيوهوسبريدين في عصير البرتقال (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
I	الترسيب/ القياس الضوئي	طريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم 26 لعامي 1964 و1996	البكتين (القسم 4 حول المواد المضافة)
II	قياس فرق الجهد	مواصفة لجنة بلدان الشمال لتحليل الأغذية (NMKL) رقم 179 لعام 2005	الرقام الهيدروجيني (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
IV	قياس فرق الجهد	المواصفة الأوروبية EN 1132 لعام 1994 طريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم 11 لعام 1989 المواصفة القياسية الدولية ISO 1842 لعام 1991	الرقام الهيدروجيني (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
II	التحديد باستخدام المقياس الضوئي	المواصفة الأوروبية EN 1136 لعام 1994 طريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم 50 لعام 1983	الفسفور/ الفوسفات (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
III	قياس الطيف	المواصفة القياسية الدولية ISO 5519 لعام 1978	المواد الحافظة في عصائر الفواكه – (حمض السوربيك وأملاحه)
I	القياس الضوئي	المواصفة الأوروبية EN 1141 لعام 1994 طريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم 49 لعام 1983	تقدير البرولين بواسطة القياس الضوئي – تقدير غير محدد (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
III	الاستشراب السائل فائق الأداء	رابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين AOAC 986.13	حمض الكينيك والماليك والستريك في كوكتيل عصير التوت البري وعصير التفاح (القسم 3.1.2 حول المكونات المسوح بها والقسم 4 حول المواد المضافة)
II	قياس الكثافة	المواصفة الأوروبية EN 1131 لعام 1993 طريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم 1 لعام 1989 وطريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم ورقة معلومات عامة (1971)	الكثافة النسبية (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹

النوع	المبدأ	الطريقة	الأحكام
III	مقياس الكثافة	طريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم 1 (أ)	الكثافة النسبية (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
II	الاستشراب السائل	مواصفة لجنة بلدان الشمال لتحليل الأغذية (NMKL) رقم 122 لعام 1997	السكريين
II	مطيافية الامتصاص النري	المواصفة الأوروبية EN 1134 لعام 1994 طريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم 33 لعام 1984	الصوديوم، والبوتاسيوم، والكالسيوم، والمغنيزيوم في عصائر الفاكهة (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
I	الطريقة غير المباشرة عبر قياس الانكسار	رابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين AOAC 983.17 المواصفة الأوروبية EN 12143 لعام 1996 طريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم 8 لعام 1991 المواصفة القياسية الدولية ISO 2173 لعام 2003	المواد الصلبة القابلة للذوبان
II	التحديد بالأنزيمات	طريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم 62 لعام 1995	السوربيتول-دي (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
II	قياس الطيف الكتلي للنظائر المستقرة	ENV 13070 (1998) Analytica Chimica Acta 340 (1997)	نسبة النظائر المستقرة للكربون في لبّ عصائر الفواكه (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
II	قياس الطيف الكتلي للنظائر المستقرة	ENV 12140 Analytica Chimica Acta 271 (1993)	نسبة النظائر المستقرة للكربون في سكريات عصائر الفواكه (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
II	قياس الطيف الكتلي للنظائر المستقرة	ENV 12142 (1997)	نسبة النظائر المستقرة للهيدروجين في مياه عصائر الفواكه (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
II	قياس الطيف الكتلي للنظائر المستقرة	ENV 12141(1997)	نسبة النظائر المستقرة للأوكسيجين في مياه عصائر الفواكه (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
I	قياس الألوان	رابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين AOAC 925.38 لعام 1925 طريقة الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFU) رقم 73 لعام 2000	النشا (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹

النوع	المبدأ	الطريقة	الأحكام
II	الاستشراب السائل فائق الأداء	المواصفة الأوروبية EN 12630 طريقة الاتحاد الدولي لمنتجات عصائر الفاكهة (IFU) رقم 67 لعام 1996 مواصفة لجنة بلدان الشمال لتحليل الأغذية (NMKL) رقم 148 لعام 1993	السكروز (القسم 3.1.2 حول المكونات المسوح بها)
III	التحديد بالأنزيمات	المواصفة الأوروبية EN 12146 لعام 1996 طريقة الاتحاد الدولي لمنتجات عصائر الفاكهة (IFU) رقم 56 لعامي 1985 و 1998	السكروز (القسم 3.1.2 حول المكونات المسوح بها)
I	تحليل نسبة نظائر الأكسجين	رابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين AOAC 992.09	قيم تركيز النظائر المستقرة للأكسجين ($\delta^{18}O$) في المياه بالنسبة إلى الشراب المشتق من الشمندر السكري في عصير البرتقال المركز المجدد (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
II	القياس بالمعايرة بعد التقطير	طريقة Monier Williams المحسنة، AOAC 990.28 طريقة الاتحاد الدولي لمنتجات عصائر الفاكهة (IFU) رقم 7 (أ) لعام 2000 مواصفة لجنة بلدان الشمال لتحليل الأغذية (NMKL) رقم 132 لعام 1989	ثاني أكسيد الكبريت (القسم 4 حول المواد المضافة)
III	القياس بالمعايرة بعد التقطير	المواصفة القياسية الدولية ISO 5522 لعام 1981 المواصفة القياسية الدولية ISO 5523 لعام 1981	ثاني أكسيد الكبريت (القسم 4 حول المواد المضافة)
III	التحديد بالأنزيمات	مواصفة لجنة بلدان الشمال لتحليل الأغذية (NMKL) رقم 135 لعام 1990	ثاني أكسيد الكبريت (القسم 4 حول المواد المضافة)
II	الاستشراب السائل فائق الأداء	المواصفة الأوروبية EN 12137 لعام 1997 طريقة الاتحاد الدولي لمنتجات عصائر الفاكهة (IFU) رقم 65 لعام 1995	حمض الطرطريك في عصير العنب (القسم 4 حول المواد المضافة)
I	القياس بالمعايرة	المواصفة الأوروبية EN 12147 لعام 1995 طريقة الاتحاد الدولي لمنتجات عصائر الفاكهة (IFU) رقم 3 لعام 1968 المواصفة القياسية الدولية ISO 750 لعام 1998	الأحماض القابلة للمعايرة، إجمالي (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹

النوع	المبدأ	الطريقة	الأحكام
I	التحليل بالقياس الوزني	المواصفة الأوروبية EN 12145 لعام 1996 طريقة الاتحاد الدولي لمنتجات عصائر الفاكهة (IFU) رقم 61 لعام 1991	إجمالي المادة الصلبة (التجفيف في فرن خواني عند حرارة 70 درجة مئوية) ¹³ (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
I	الهضم/ المعايير	المواصفة الأوروبية EN 12135 لعام 1997 طريقة الاتحاد الدولي لمنتجات عصائر الفاكهة (IFU) رقم 28 لعام 1991	إجمالي النيتروجين
I	التحليل بالقياس الوزني	رابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين AOAC 985.26	إجمالي المواد الصلبة (التجفيف في فرن الميكرويف) ¹³ (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
II	الاستشراب السائل فائق الأداء	المواصفة الأوروبية EN 14130 لعام 2004	فيتامين ج (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹
III	قياس ضوئي خلوي	رابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين AOAC 967.22	فيتامين ج (حمض ديهيدروسكوريك وحمض الأسكوريك) (القسم 3.2 حول معايير الجودة والقسم 3.3 حول الأصالة) ¹¹

ملحق

الحد الأدنى لدرجة البريكس²⁷ في العصائر وهريس الفواكه المعاد تشكيلها والحد الأدنى لمحتوى العصير و/أو الهريس في نكتار الفواكه (نسبة مئوية حجمية)²⁸ عند 20 درجة مئوية

الحد الأدنى لمحتوى العصير و/أو الهريس في نكتار الفواكه (% حجم/حجم)	الحد الأدنى لدرجة البريكس (Brix) في العصير/الهريس المعاد تشكيله	الاسم الشائع للفاكهة	الاسم النباتي
(*) ¹⁶	(*) ²⁹	الكبوي	أكتينيدا شهية <i>Actinidia deliciosa</i> (A. Chev.) C. F. Liang & A. R. Fergoso
25.0	11.5	التفاح الأمريكي	أنكارديوم غربي <i>Anacardium occidentale</i> L.
40.0	12.8 ³⁰ من المسلم به أن درجة البريكس قد تختلف بشكل طبيعي في العديد من البلدان عن القيمة المذكورة. وفي الحالات التي تكون فيها درجة البريكس أقل من هذه القيمة بشكل مستمر، يكون العصير المعاد تحضيره بدرجة بریکس أقل والمصدر من هذه البلدان إلى الأسواق الخارجية مقبولاً، شرط أن يتوافق مع منهجية الأصالة المدرجة في المواصفة العامة لعصائر ونكتار الفاكهة ولن يكون المستوى ما دون 10 درجات بریکس لعصير الأناناس وعصير التفاح.	الأناناس	أناناس كوموسوس (أناناس وبری) <i>Ananas comosus</i> (L.) Merrill أناناس ساتيفيس <i>Ananas sativis</i> L. Schult. f.
25.0	14.5	القشدة الشائكة	أنونا موريكاتا (قشدة شائكة الثمر) <i>Annona muricata</i> L.
25.0	14.5	التفاح السكري	أنونا سكواموزا (قشدة حرشفية) <i>Annona squamosa</i> L.
25.0	7.5	الكارامبولا	أفيرهوا كرامبولا <i>Averrhoa carambola</i> L.
25.0	(*) ¹⁶	البابايا	كارিকা بابايا <i>Carica papaya</i> L.
(*) ¹⁶	(*) ¹⁶	التفاح النجمي	كريزوفيلوم كينيتو <i>Chrysophyllum cainito</i>
40.0	8.0	البطيخ الأحمر	ستروولوس لانتوس (حنظل صوفي) ماتسوم وناكاي، نوع لانتوس <i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum.

²⁷ لأغراض هذه المواصفة، يُعرّف البريكس (Brix) على أنه محتوى المواد الصلبة القابلة للذوبان الموجودة في العصير، كما يحددها الأسلوب المبيّن في القسم الخاص بأساليب التحليل وأخذ العينات.

²⁸ إذا تم تصنيع عصير من فاكهة غير مذكورة في القائمة أعلاه، يجب أن يكون مطابقاً لجميع أحكام المواصفة، غير أن الحد الأدنى لدرجة البريكس للعصير المعاد تشكيله المحدد في الملحق يكون مستوى البريكس للعصير المستخرج من الفاكهة المستخدمة للحصول على المركز.

²⁹ لا توجد بيانات متاحة حالياً. يجب أن يكون الحد الأدنى لدرجة البريكس للعصير المعاد تشكيله هو مستوى البريكس للعصير المستخرج من الفاكهة المستخدمة للحصول على المركز.

³⁰ بعد تصحيح درجة الحموضة، طبقاً للأسلوب المستخدم للأحماض الكلية القابلة للمعايرة المذكورة في القسم الخاص بأساليب التحليل.

الحد الأدنى لمحتوى العصير و/أو الهريس في نكتار الفواكه (% حجم/حجم)	الحد الأدنى لدرجة البريكس (Brix) في العصير/الهريس المعاد تشكيله	الاسم الشائع للفاكهة	الاسم النباتي
			& Nakai var. Lanatus
تبعاً لقوانين البلد المستورد	8.0 ¹⁷	الليمون	سيتروس أورانتفوليا (ليمون بلدي) <i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.) (swingle)
50.0	(*) ¹⁶	النارنج	سيتروس أورانتيوم (برتقال مز) <i>Citrus aurantium</i> L.

الحد الأدنى لمحتوى العصير و/أو الهريس في نكتار الفواكه (% حجم)	الحد الأدنى لدرجة البريكس (Brix) في العصير/الهريس المعاد تشكيله	الاسم الشائع للفاكهة	الاسم النباتي
تبعاً لقوانين البلد المستورد	8.0 ¹⁷	الحامض	سيتروس ليمون (ليمون حامض) <i>Citrus limon (L.) Burm. f. Citrus limonum Rissa</i>
50.0	10.0 ¹⁷	الجريب فروت	سيتروس باراديسي (ليمون الجنة) <i>Citrus paradisi Macfad</i>
50.0	10.0	الجريب فروت الحلو	سيتروس باراديسي <i>Citrus paradisi</i> سيتروس غرانديس (سيتروس كبير) <i>Citrus grandis</i>
50.0	11.8 ¹⁷	اليوسفي	سيتروس ريتيكولاتا بلانكا (سيتروس شبكي) <i>Citrus reticulata Blanca</i>
50.0	11.2 ¹⁷ – 11.8 وطبقاً للتشريعات الوطنية للبلد المستورد ولكن ليس أقل من 11.2. من المسلم به أن درجة البريكس قد تختلف بشكل طبيعي في العديد من البلدان عن نطاق القيم المذكورة. وفي الحالات التي تكون فيها درجة البريكس أقل نطاق القيم هذا بشكل مستمر، يكون العصير المعاد تحضيره بدرجة بريكس أقل والمصدر من هذه البلدان إلى الأسواق الخارجية مقبولاً، شرط أن يتوافق مع منهجية الأصالة المدرجة في المواصفة العامة لعصائر ونكتار الفاكهة ولن يكون المستوى ما دون 10 درجات بريكس.	البرتقال	سيتروس سيننسي <i>Citrus sinensis (L.)</i>
25.0	5.0	جوز الهند	كوكوس نوسيفيرا (لبّ جوز الهند) <i>Cocos nucifera L.</i> ³¹
35.0	8.0	البطيخ الأصفر	كوكوميس ميلو <i>Cucumis melo L.</i>
25.0	7.5	بطيخ الكسابا	كوكوميس ميلو <i>Cucumis melo L. subsp. melo var. inodorus H. Jacq.</i>
25.0	10.0	شمام كوز العسل	كوكوميس ميلو <i>Cucumis melo L. subsp. melo var. inodorus H. Jacq.</i>
25.0	11.2	السفرجل	سيدونيا أوبلونجا <i>Cydonia oblonga Mill.</i>
40.0	(*) ¹⁶	الكاكي	ديوسبيروس كاكي <i>Diospyros khaki Thunb.</i>
25.0	6.0	الحجرية السوداء	امبيتروم نيجروم <i>Empetrum nigrum L.</i>
(*) ¹⁶	(*) ¹⁶	البشملة اليابانية	أيريوتريا يابونيسا (زعرور اليابان) <i>Eriobotrya japonica</i>
(*) ¹⁶	(*) ¹⁶	جواقة بيرري	يوجينيا سرنجي <i>Eugenia syringi</i>

هذا المنتج هو "ماء جوز الهند" المستخرج مباشرة من جوز الهند من دون عصر لبّ ثمرة جوز الهند.

الحد الأدنى لمحتوى العصير و/أو الهريس في نكتار الفواكه (% حجم/حجم)	الحد الأدنى لدرجة البريكس (Brix) في العصير/الهريس المعاد تشكيله	الاسم الشائع للفاكهة	الاسم النباتي
		بيرش بيرى	
25.0	6.0	كرز سورينام	بوجينيا يونيفلورا (أوجينيا وحيدة الورقة) <i>Eugenia uniflora</i> Rich.
25.0	18.0	التين	فيكوس كارىكا <i>Ficus carica</i> L.
¹⁶ (*)	¹⁶ (*)	البرتقال الذهبى (كومكات)	فورتونيلا سوينجل <i>Fortunella Swingle</i> sp.
40.0	7.5	الفراولة	فراغايا أناناسا (توت الأرض الأناسي) <i>Fragaria x. Ananassa</i> (فراغايا كيلوينسس دوشين (توت الأرض الشيلبي) x فراغايا فيرجينيانا دوشين) توت الأرض الفرجيني)) <i>Duchense(Fragaria chiloensis Duchesne x Fragaria virginiana Duchesne)</i>
25.0	17.0	الجنياب الأمريكى	جنيبا أمريكانا <i>Genipa americana</i>
25.0	¹⁶ (*)	نبق البحر	هيبوها أيلاجوكا <i>Hippophae elaeagnaceae</i>
25.0	6.0	الغاسول الرومى	هيبوها رامنويدس <i>Hippophae rhamnoides</i> L.
20.0	11.2	الليتشي	ليتشي شينيسيس (ليتشي صينية) <i>Litchi chinensis</i> Sonn.
50.0	5.0	الطماطم	ليكوبرسيكوم اسكوليتنام <i>Lycopersicum esculentum</i> L.
25.0	6.5	الأسيرولا (كرز غرب الهند)	مليغيا <i>Malpighia sp.</i> (Moc. & Sesse)
50.0	11.5 من المسلم به أن درجة البريكس قد تختلف بشكل طبيعي في العديد من البلدان عن القيمة المذكورة. وفي الحالات التي تكون فيها درجة البريكس أقل من هذه القيمة بشكل مستمر، يكون العصير المعاد تحضيره بدرجة بريكس أقل والمصدر من هذه البلدان إلى الأسواق الخارجية مقبولاً، شرط أن يتوافق مع منهجية الأصالة المدرجة في المواصفة العامة لعصائر ونكتار الفاكهة ولن يكون المستوى ما دون 10 درجات بريكس لعصير الأناناس وعصير التفاح.	التفاح	مالوس دومستيكا <i>Malus domestica</i> Borkh.
25.0	15.4	التفاح البري	مالوس برونيفوليا <i>Malus prunifolia</i> (Willd.) Borkh. مالوس سيلفستريس <i>Malus sylvestris</i> Mill.

الحد الأدنى لمحتوى العصير و/أو الهريس في نكتار الفواكه (% حجم)	الحد الأدنى لدرجة البريكس (Brix) في العصير/الهريس المعاد تشكيله	الاسم الشائع للفاكهة	الاسم النباتي
(*) ¹⁶	(*) ¹⁶	تفاح مامي	<i>Mammea Americana</i> (ماميا أمريكية)
25.0	13.5	المانجو	<i>Mangifera indica</i> L (منغيفيرا إنديا)
30.0	(*) ¹⁶	Mulberry	<i>Morus sp.</i> مورروس
25.0	(*) ¹⁶	الموز	<i>Musa species</i> including <i>M. acuminata</i> and <i>M. paradisiaca</i> but excluding other plantains نوع موز، بما فيه الأكيوميناتا والراديساكا، ولكن باستثناء نباتات الفصيلة الحملية الأخرى
(*) ¹⁶	(*) ¹⁶	فاكهة زهرة الألام الصفراء	<i>Passiflora edulis</i> باسيفلورا أيدوليس
25.0	12 ¹⁷	فاكهة زهرة الألام	<i>Passiflora edulis Sims. f. edulis</i> باسيفلورا أيدوليس سيمز أيدوليس <i>Passiflora edulis Sims. f. Flavicarpa</i> O. Def.
(*) ¹⁶	(*) ¹⁶	فاكهة زهرة الألام	<i>Passiflora quadrangularis</i> (زهرة الألام الرباعية) باسيفلورا كوادرانغولارس (زهرة الألام الرباعية)
25.0	18.5	التمر	<i>Phoenix dactylifera</i> L. فينكس داكتيليفيرا
(*) ¹⁶	(*) ¹⁶	الزعرور الأمريكي	<i>Pouteria sapota</i> بوتيريا سابوتا
40.0	11.5	مشمش	<i>Prunus armeniaca</i> L. برونوس أرمنيكا
25.0	20.0	الكرز الحلو	<i>Prunus avium</i> L. برونوس أفيام
25.0	14.0	الكرز الحامض	<i>Prunus cerasus</i> L. برونوس سيراسوس
25.0	17.0	ستونسباير	<i>Prunus cerasus</i> L. cv. <i>Stevensbaer</i> برونوس سيراسوس ستيفنباير
50.0	12.0	البرقوق	<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>domestica</i> برونوس دومستيكا
25.0	18.5	الخوخ	<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>domestica</i> برونوس دومستيكا
25.0	12.0	خوخ "الكتش" Quetsche	<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>domestica</i> برونوس دومستيكا
40.0	10.5	النكتارين	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>nucipersica</i> (Suckow) c. K. Schneid. برونوس دومستيكا
40.0	10.5	الدراق	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>Persica</i> برونوس بيرسيكا
25.0	6.0	الخوخ الشوكي	<i>Prunus spinosa</i> L. برونوس اسبينوسا
25.0	8.5	الجوافة	<i>Psidium guajava</i> L. بسيديام جوافة
25.0	12.0	الرمان	<i>Punica granatum</i> L. بونيكيا غراناتوم
(*) ¹⁶	(*) ¹⁶	الأرونيا	<i>Pyrus arbustifolia</i> (L.) Pers. بايرس اربستيفوليا

الحد الأدنى لمحتوى العصير و/أو الهريس في نكتار الفواكه (% حجم/حجم)	الحد الأدنى لدرجة البريكس (Brix) في العصير/الهريس المعاد تشكيله	الاسم الشائع للفاكهة	الاسم النباتي
40.0	12.0	الكمثرى	بايرس كميونيس (كمثرى شائعة) <i>Pyrus communis</i> L.
30.0	11.0	الكشمش الأسود	<i>Ribes nigrum</i> L. ريبس نيغروم
30.0	10.0	الكشمش الأحمر	<i>Ribes rubrum</i> L. ريبس روبروم
30.0	10.0	الكشمش الأبيض	<i>Ribes rubrum</i> L. ريبس روبروم
30.0	¹⁶ (*)	الكشمش الأحمر	<i>Ribes uva-crispa</i> ريبس أوف كريسبا
30.0	7.5	الكشمش الشانك	<i>Ribes uva-crispa</i> L. ريبس أوف كريسبا
30.0	¹⁶ (*)	الكشمش الأبيض	<i>Ribes uva-crispa</i> L. ريبس أوف كريسبا
40.0	¹⁶ (*)	ورد السياج	<i>Rosa canina</i> L. روزا كانيانا (ورد السياج)
40.0	9.0	ثمرة الورد	<i>Rosa sp.</i> L.
30.0	9.0	عليق كاميموري	<i>Rubus chamaemorus</i> L. روبوس شماموراس
40.0	¹⁶ (*)	التوت	<i>Rubus chamaemorus</i> L. روبوس شماموراس مورس هجين
30.0	9.0	التوت الأسود	<i>Rubus fruticosus</i> L. روبوس فروتوكوسس (عليق دغلي)
25.0	10.0	توت الندى	<i>Rubus hispidus</i> روبوس هسبيدس (في أمريكا الشمالية) <i>R. caesius</i> (في أوروبا) روبوس كايسوس

الحد الأدنى لمحتوى العصير و/أو الهريس في نكتار الفواكه (% حجم)	الحد الأدنى لدرجة البريكس (Brix) في العصير/الهريس المعاد تشكيله	الاسم الشائع للفاكهة	الاسم النباتي
40.0	8.0	توت العليق الأحمر	روبوس أيداوس (توت عليق فرامبواز) <i>Rubus idaeus</i> L. روبوس استرجوسس (عليق قاسي الأوبار) <i>Rubus strigosus</i> Michx.
25.0	10.5	توت لوغان	روبوس لوغانوباخوس (توت عليق لوغانوباخوس) <i>Rubus loganobaccus</i> L. H. Bailey
25.0	11.1	توت العليق الأسود	روبوس أوكسيدنتالس (عليق غربي) <i>Rubus occidentalis</i> L.
25.0	10.0	توت بويسن	روبوس أورسينوس <i>Rubus ursinus</i> Cham. & Schldl.
25.0	10.0	توت يونغ	روبوس فيتيفوليوس <i>Rubus vitifolius</i> روبوس أيداوس <i>Rubus idaeus</i> روبوس بيليانيس <i>Rubus baileyanus</i>
50.0	10.5	البيلسان	سامبوكوس نيجرا (خمان أسود) <i>Sambucus nigra</i> L. <i>Sambucus canadensis</i> . سامبوكوس كندينسس (خمان كندي) <i>Sambucus nigra</i> L. <i>Sambucus canadensis</i> .
(*) ¹⁶	(*) ¹⁶	اللولو "Lulo"	سولانم كيتوينس (مغد كيتويني) <i>Solanum quitoense</i> Lam.
30.0	11.0	ثمر عبير الحابلين	سوربوس أوكوباريا (شجرة السمن) <i>Sorbus aucuparia</i> L.
30.0	(*) ¹⁶	ثمر الغبيراء	سوربوس دومستিকা (غبيراء أهلية) <i>Sorbus domestica</i>
25.0	10.0	الكاجا "Cajá"	اسبونديا لوتيا <i>Spondia lutea</i> L.
25.0	9.0	الأومبو "Umbu"	اسبونديا توبيروسا <i>Spondias tuberosa</i> Arruda ex Kost.
(*) ¹⁶	(*) ¹⁶	التفاح الوردي	سيزسجيون جامبوسا (تفاح الورد) <i>Syzygium jambosa</i>
محتوى كاف للوصول إلى حد أدنى من الحموضة يبلغ 0.5	13.0	التمر الهندي	تماريندوس أنديكا (التمر الهندي) <i>Tamarindus indica</i>
50.0	14.0	لب الكاكاو	ثيوبروما كاكاو <i>Theobroma cacao</i> L.
35.0	9.0	الكواكو "Cupuaçu"	ثيوبروما غرانديفلورم <i>Theobroma grandiflorum</i> L.
30.0	7.5	التوت البري	فاكسينيوم ماكروكاربون (عنبية كبيرة الثمار) <i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton فاكسينيوم أوكسيكوكس <i>Vaccinium oxycoccos</i> L.

الحد الأدنى لمحتوى العصير و/أو الهريس في نكتار الفواكه (% حجم/حجم)	الحد الأدنى لدرجة البريكس (Brix) في العصير/الهريس المعاد تشكيله	الاسم الشائع للفاكهة	الاسم النباتي
40.0	10.0	التوت البري الأوروبي	فاكسينيوم مرتيلوس (عنبية آسية) <i>Vaccinium myrtillus L.</i> فاكسينيوم كوريمبوسم (عنبية عذقية الإزهرار) <i>Vaccinium corymbosum L.</i> فاكسينيوم أنغوستيفوليوم (عنبية ضيقة الأوراق) <i>Vaccinium angustifolium</i>
25.0	10.0	العنبية الجبلية	فاكسينيوم فيتيس إيداي (عنبية كرمة إيداي) <i>Vaccinium vitis-idaea L.</i>
50.0	16.0	العنب	فيتيس فينيفيرا (كرمة النبيذ) <i>Vitis Vinifera L.</i> أو الهجين منها فيتيس لابروسكا (كرمة ليرسكة) <i>Vitis Labrusca</i> أو الهجين منها
محتوى كاف للوصول إلى حد أدنى من الحموضة يبلغ 0.5		غير ذلك: حموضة مرتفعة	
25.0		غير ذلك: محتوى عالٍ من اللب، أو نكهة قوية	
50.0		غير ذلك: حموضة منخفضة، محتوى منخفض من اللب، أو نكهة خفيفة/متوسطة	