

## المواصفة العامة لعصائر ونكتار الفواكه

### CXS 247-2005

اعتمدت في عام 2005. وعدلت في عام 2022.

تحل هذه المواصفة محل المواصفات الفردية لعصائر الفواكه والمنتجات ذات الصلة التي ترد أدناه:

عصائر الفواكه المحفوظة حصراً بالوسائل الفيزيائية: عصير البرتقال (CODEX STAN 45-1981)، وعصير الجريب فروت (CODEX STAN 46-1981)، وعصير حامض الليمون (CODEX STAN 47-1981)، وعصير التفاح (CODEX STAN 48-1981)، وعصير الطماطم (CODEX STAN 49-1981)، وعصير العنب (CODEX STAN 82-1981)، وعصير الأناناس (CODEX STAN 85-1981)، وعصير الكشمش الأسود (CODEX STAN 120-1981)، والمواصفة العامة لعصائر الفواكه التي ليست لها مواصفات فردية (CODEX STAN 164-1989).

عصائر الفواكه المركزة المحفوظة حصراً بالوسائل الفيزيائية: عصير التفاح المركز (CODEX STAN 63-1981)، وعصير البرتقال المركز (CODEX STAN 64-1981)، وعصير العنب المركز (CODEX STAN 83-1981)، وعصير العنب المركز من نوع لا بروسكا، بصيغته المحلاة (CODEX STAN 84-1981)، وعصير الكشمش الأسود المركز (CODEX STAN 121-1981)، وعصير الأناناس المركز (CODEX STAN 138-1983).

عصائر الفواكه المركزة التي تحتوي مواد حافظة لغايات التصنيع: عصير الأناناس المركز (CODEX STAN 139-1983).

أنواع نكتار الفواكه المحفوظة حصراً بالوسائل الفيزيائية: نكتار المشمش والذراق والإجاص (CODEX STAN 44-1981)، ونكتار الجوافة (CODEX STAN 148-1985)، ونكتار الكشمش الأسود غير اللبي (CODEX STAN 101-1981)، ونكتار لب بعض الفواكه الصغيرة (CODEX STAN 122-1981)، ونكتار بعض الحمضيات (CODEX STAN 134-1981)، والمواصفة العامة لأنواع نكتار الفواكه التي ليست لها مواصفات فردية (CODEX STAN 161-1989) ومنتجات المانغا اللبية السائلة (CODEX STAN 149-1985).

الخطوط التوجيهية: الخطوط التوجيهية لعصائر الفواكه المختلطة (CAC/GL 11-1991) والخطوط التوجيهية لنكتار الفواكه المختلطة (CAC/GL 12-1991).

## تعديل عام 2022

أدخل التعديل التالي على نص المواصفة بموجب القرارات التي اتخذت في الدورة الخامسة والأربعين لهيئة الدستور الغذائي في ديسمبر/كانون الأول 2022.

| نص النسخة المعدلة   | نص النسخة السابقة   | الموضع   | الصفحة |
|---|---|--|--------|
| <p>ينبغي لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة أن يتماشى مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021). وإضافة إلى ذلك، تسري الأحكام المحددة التالية:</p> <p>1-2-8 يجوز وسم المنتج بتاريخ الصلاحية.</p> <p>2-2-8 بالنسبة إلى مركبات الشحن، يجوز للمعلومات أن ترد حصراً في المستندات المصاحبة.</p> | <p>ترد المعلومات الخاصة بالحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة التي لا تتوجه إلى المستهلك النهائي، إما على الحاوية وإما في المستندات المصاحبة لها، غير أن اسم المنتج، ورقم تعريف الشحنة، والمحتوى الصافي، واسم وعنوان المصنِّع أو المعبئ أو الموزع أو المستورد، فضلاً عن تعليمات التخزين، يجب أن تظهر كلها على الحاوية، غير أنه بالنسبة إلى مركبات النقل، يمكن للمعلومات أن ترد حصراً في المستندات المصاحبة. ولكن يمكن الاستعاضة عن رقم تعريف الشحنة واسم المصنِّع أو المعبئ أو الموزع أو المستورد وعنوانهم بعلامة تعريف، بشرط سهولة التعرف على هذه العلامة من خلال المستندات المصاحبة.</p> | <p>القسم 2-8 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة</p> <p>القسم 1-2-8 يجوز وسم المنتج بتاريخ الصلاحية.</p> <p>القسم 2-2-8 بالنسبة إلى مركبات الشحن، يجوز للمعلومات أن ترد حصراً في المستندات المصاحبة.</p> | 13     |

**1- النطاق**

تسري هذه المواصفة على جميع المنتجات الوارد تعريفها في القسم 1-2 أدناه.

**2- الوصف****1-2 تعريف المنتج****1-1-2 عصير الفاكهة**

عصير الفاكهة هو السائل غير المختمر ولكن القابل للاختمار المستخلص من الجزء الصالح للأكل من ثمرة سليمة وناضجة بدرجة مناسبة وطازجة، أو من ثمرة محفوظة في ظروف سليمة بالوسائل المناسبة التي تشمل المعالجات السطحية في مرحلة ما بعد الحصاد، والمطبقة وفقاً لأحكام هيئة الدستور الغذائي المعمول بها.

ويجوز تجهيز بعض العصائر المحتوية على نواة و بذور وقشرة لا تكون عادة من ضمن العصير، ولكن يمكن القبول ببعض أجزاء أو مكونات النواة والبذور والقشرة التي تتعذر إزالتها بواسطة ممارسات التصنيع الجيدة.

ويتم إعداد العصير بواسطة العمليات المناسبة التي تحافظ على الخصائص الفيزيائية والكيميائية والحسية والتغذوية الأساسية لعصائر الفواكه التي استُخلص العصير منها. وقد يكون العصير عكراً أو صافياً، وقد ينطوي على<sup>1</sup> مواد عطرية مستعادة ومكونات منكهة طيارة، على أن يتم الحصول عليها كلها بالوسائل الفيزيائية المناسبة، مع وجوب استخلاصها كلها من نوع الفاكهة نفسه. وتجوز إضافة اللب والخلايا<sup>2</sup> المستخلصة بالوسائل الفيزيائية المناسبة من نوع الفاكهة نفسه.

ويُستخرج كل عصير فردي من نوع واحد من الفاكهة. أما العصير المختلط فيتم الحصول عليه عبر مزج اثنين أو أكثر من العصائر أو من العصائر والهراثس، من أنواع مختلفة من الفواكه.

ويتم الحصول على عصير الفاكهة على النحو التالي:

**1-1-1-2 عصير الفاكهة المعصور مباشرة بواسطة عمليات الاستخراج الآلية.****2-1-1-2 عصير الفاكهة المستخلص من العصير المركز عن طريق إعادة تكوين عصير الفاكهة المركز على نحو تعريفه في القسم**

2-1-2 بواسطة مياه الشرب التي تستوفي المعايير الموضحة في القسم 1-1-3 (ج).

**2-1-2 عصير الفاكهة المركز**

عصير الفاكهة المركز هو المنتج الذي يمثل للتعريف الوارد في القسم 1-1-2 أعلاه، باستثناء أن المياه قد أزيلت منه بالوسائل الفيزيائية بما يكفي لزيادة مستوى البريكس إلى قيمة تفوق بنسبة 50 في المائة على الأقل قيمة البريكس التي حددت للعصير المعاد تكوينه من الفاكهة نفسها، على النحو المبين في الملحق. ولدى إنتاج عصير يُراد جعله مركزاً، تتم الاستعانة بالعمليات المناسبة مع جواز اقتراحها بالتنافذ المتزامن لخلايا اللب أو للب الفاكهة بواسطة الماء، بشرط أن تضاف المواد الصلبة للفاكهة القابلة للذوبان المستخرجة بواسطة الماء، إلى العصير الأولي، قبل عملية التركيز.

ويجوز لعصائر الفاكهة المركزة<sup>1</sup> أن تنطوي على مواد عطرية مستعادة ومكونات منكهة طيارة، مع وجوب الحصول عليها كلها بالوسائل الفيزيائية المناسبة واستخراجها كلها من نوع الفاكهة نفسه. وتجوز إضافة اللب والخلايا<sup>2</sup> المستخرجة بالوسائل الفيزيائية المناسبة من نوع الفاكهة نفسه.

<sup>1</sup> يسمح باستعمال الروائح والنكهات لإعادة هذه المكونات إلى مستواها الطبيعي المتوفر في نوع الفاكهة المعين.

<sup>2</sup> بالنسبة إلى الحمضيات، اللب أو الخلايا هي أكياس العصير المستمدة من غلاف الثمرة الداخلي.

### 3-1-2 عصير الفاكهة المستخرج بواسطة الماء

عصير الفاكهة المستخرج بواسطة الماء هو المنتج الذي يتم الحصول عليه عن طريق التنافذ بواسطة الماء، من:

- الفاكهة اللبية الكاملة التي يتعذر استخراج عصيرها بأي من الوسائل الفيزيائية،
- أو الفاكهة الكاملة المجففة.

هذان المنتجان قابلان لتحويلهما إلى شكل مركز وإعادة تكوينهما.

ويستوفي محتوى المنتج النهائي من المواد الصلبة مستوى البريكس الأدنى للعصير المعاد تكوينه، على النحو المحدد في الملحق.

### 4-1-2 هريسة الفاكهة المخصصة لاستخدامها في تصنيع عصائر ونكتار الفواكه

هريسة الفاكهة المخصصة لاستخدامها في تصنيع عصائر ونكتار الفواكه هي المنتج غير المختمر ولكن القابل للاختبار الذي يتم الحصول عليه بواسطة العمليات المناسبة، مثلاً عبر نخل الجزء الصالح للأكل من ثمرة كاملة أو مقشورة، أو جرشه أو طحنه من دون إزالة العصير منه. ويجب أن تكون الثمرة سليمةً وناضجة بدرجة مناسبة وطازجة أو محفوظة بالوسائل الفيزيائية أو عن طريق المعالجة (المعالجات) المطبقة وفقاً لأحكام هيئة الدستور الغذائي المعمول بها.

ويجوز لهريسة الفاكهة أن تتضمن<sup>1</sup> مواد عطرية مستعادة ومكونات منكهة طيارة، يتوجب الحصول عليها كلها بالوسائل الفيزيائية المناسبة، واستخراجها كلها من نوع الفاكهة نفسه. وتجوز إضافة اللب والخلايا<sup>2</sup> المستخرجة بالوسائل الفيزيائية المناسبة ومن نوع الفاكهة نفسه.

### 5-1-2 هريسة الفاكهة المركزة المخصصة لاستخدامها في تصنيع عصائر ونكتار الفواكه

تُستخلص هريسة الفاكهة المركزة المخصصة لاستخدامها في تصنيع عصائر ونكتار الفواكه، عن طريق إزالة الماء من هريسة الفاكهة بكمية تكفي لزيادة مستوى البريكس إلى قيمة تفوق ما نسبته 50 في المائة على الأقل قيمة البريكس التي حدّدت للعصير المعاد تكوينه من الفاكهة نفسها، على النحو المبين في الملحق.

ويجوز لهريسة الفاكهة المركزة أن تتضمن<sup>1</sup> مواد عطرية مستعادة ومكونات منكهة طيارة، مع وجوب الحصول عليها كلها بالوسائل الفيزيائية المناسبة واستخراجها كلها من نوع الفاكهة نفسه.

### 6-1-2 نكتار الفاكهة

نكتار الفاكهة هو المنتج غير المختمر ولكن القابل للاختبار الذي يتم الحصول عليه عبر إضافة الماء مع أو بدون سكريات مضافة، على النحو المحدد في القسم 2-1-3 (أ) والعتسل و/أو أنواع الشراب على النحو الموضح في القسم 2-1-3 (ب)، و/أو بدائل السكر المضافة إلى الأغذية على نحو ورودها في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية، إلى المنتجات المعرفة في الأقسام 1-1-2 و 2-1-2 و 3-1-2 و 4-1-2 و 5-1-2 أو إلى مزيج من تلك المنتجات. وتجوز إضافة المواد العطرية والمكونات المنكّهة الطيارة واللب والخلايا<sup>2</sup> التي يجب استخراجها كلها من نوع الفاكهة نفسه والحصول عليها بالوسائل الفيزيائية المناسبة. وعلاوةً على ذلك، يجب أن يفى هذا المنتج بالمتطلبات المحددة لنكتار الفواكه على النحو الوارد في الملحق.

ويتم الحصول على نكتار الفواكه المختلط من نوعين أو أكثر من الفواكه المختلفة.

## 2-2 الأنواع

تستخدم الأنواع الواردة تحت اسمها النباتي في الملحق، في إعداد عصائر الفواكه وهرائس الفواكه ونكتار الفواكه التي تحمل اسم المنتج المتصل بالفاكهة المعنية.

أما بالنسبة إلى أنواع الفاكهة غير المدرجة في الملحق، فيسري اسمها النباتي الصحيح أو اسمها الشائع .

## 3- التركيب الأساسية وعوامل الجودة

## 1-3 التركيب

## 1-1-3 المكونات الأساسية

(أ) بالنسبة إلى العصائر المستخرجة مباشرة من الفواكه، يكون مستوى البريكس الخاص بها موازياً لقيمة البريكس للعصير المستخرج من الثمرة، ولا يجوز تعديل محتوى العصير الطبيعي القوة من المواد الصلبة القابلة للذوبان، إلا من خلال مزجه بعصير النوع نفسه من الفواكه.

(ب) وينبغي لعملية إعداد عصير الفاكهة التي تتطلب إعادة تكوين عصائر مركزة، أن تتماشى مع الحد الأدنى لمستوى بريكس المنصوص عليه في الملحق، مع استثناء المواد الصلبة التابعة لأي مكونات إضافية أو مضافات غذائية اختيارية. وإذا لم يحدد الجدول مستوى البريكس، فسيتم حساب الحد الأدنى للبريكس على أساس المحتوى من المواد الصلبة القابلة للذوبان في العصير الطبيعي القوة المستخدم لإنتاج هذا العصير المركز.

(ج) وبالنسبة إلى العصير والنكتار المعاد تكوينهما، ينبغي لمياه الشرب المستخدمة في عملية التكوين أن تستوفي، كحد أدنى، أحكام أحدث إصدار ل المبادئ التوجيهية لجودة مياه الشرب الصادرة عن منظمة الصحة العالمية (المجلدان 1 و 2).

## 2-1-3 المكونات الأخرى المسموح بها

ما لم يُنص على خلاف ذلك، تخضع الأحكام التالية لشروط توسيم المكونات:

(أ) تجوز إضافة السكريات التي تقل رطوبتها عن 2 في المائة، على نحو ما تنص عليه المواصفة الخاصة بالسكريات (CXs 212-1999): السكر<sup>3</sup> والدكستروز اللامائي والغلوكوز<sup>4</sup> وسكر الفاكهة، إلى جميع المنتجات المعروفة في القسم 2-1. (تضاف المكونات المذكورة في القسمين 2-1-3 (أ) و 2-1-3 (ب) فقط إلى المنتجات المخصصة لبيعها للمستهلك أو لأغراض تقديم المأكولات).

(ب) وتجوز إضافة أنواع الشراب (على نحو تعريفها في المواصفة الخاصة بالسكريات)، والسكر السائل، ومحلول السكر المستقلب، وشراب السكر المستقلب، وشراب سكر الفاكهة، وقصب السكر السائل، وعصير الذرة المركز عالي سكر الفاكهة، والشراب عالي سكر الفاكهة، فقط إلى عصير الفاكهة المستخلص من المركز على نحو تعريفه في القسم 2-1-1-2، وعصائر الفاكهة المركزة، على نحو تعريفها في القسم 2-1-2-2، وهريسة الفاكهة المركزة على نحو

<sup>3</sup> يسمى "السكر الأبيض" و "السكر المطحون" في المواصفة الخاصة بالسكريات (CXs 212-1999).

<sup>4</sup> يسمى "الدكستروز اللامائي" في المواصفة الخاصة بالسكريات (CXs 212-1999).

تعريفها في القسم 2-1-5، ونكتار الفواكه على نحو تعريفه في القسم 2-1-6. ويمكن إضافة العسل و/أو السكريات المشتقة من الفاكهة فقط إلى نكتار الفواكه على النحو المحدد في القسم 2-1-6.

(ج) ورهناً بالتشريعات الوطنية للبلد المستورد، تجوز إضافة عصير الليمون الحامض (*Citrus limon* (L.) Burm. f. (*Citrus limonum* Rissa) أو اللاميم (*Citrus aurantifolia* (Christm) أو كليهما إلى عصير الفاكهة حتى بلوغ مستوى مكافئ لـ 3 غرام/لتر من حمض السيتريك اللامائي، لغايات تحميض العصائر غير المحلاة على نحو ما تحدده الأقسام 2-1-1 و 2-1-2 و 3-1-2 و 4-1-2 و 5-1-2. وتجوز إضافة عصير الليمون أو عصير اللاميم، أو كليهما، حتى مستوى مكافئ لـ 5 غ / لتر من حمض السيتريك اللامائي إلى نكتار الفواكه على النحو المحدد في القسم 2-1-6.

(د) وتحظر إضافة السكريات (على النحو المحدد في الفقرتين الفرعيتين (أ) و(ب) وعوامل التحميض (المدرجة في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية) إلى عصير الفاكهة نفسه.

(هـ) ورهناً بالتشريعات الوطنية للبلد المستورد، يمكن إضافة عصير الحمضيات من نوع *Citrus reticulata* و/أو الأصناف المهجنة مع نوع *reticulata* إلى عصير البرتقال بكمية لا تتجاوز 10 في المائة من المواد الصلبة القابلة للذوبان لنوع *reticulata* إلى إجمالي المواد الصلبة القابلة للذوبان لعصير البرتقال.

(و) وتجوز إضافة الملح والتوابل والأعشاب العطرية (ومستخلصاتها الطبيعية) إلى عصير الطماطم.

(ز) ولأغراض تعزيز المنتج تغذوياً، يمكن إضافة مغذيات أساسية (كالفيتامينات والمعادن) إلى المنتجات المحددة في القسم 2-1. وتكون هذه الإضافات ممتثلة لنصوص هيئة الدستور الغذائي الموضوعة لهذا الغرض.

### 2-3 معايير الجودة

تتسم عصائر ونكتار الفواكه باللون والرائحة والنكهة الاعتيادية للعصير المستخرج من نوع الفاكهة نفسه الذي صنع منه. ولا تحتفظ الثمرة بالماء الناجم عن عمليات الغسل أو التبخير أو العمليات التحضيرية الأخرى إلا بالمستوى الذي يتعذر تجنبه من الناحية التكنولوجية.

### 3-3 الأصالة

الأصالة هي الاحتفاظ بخصائص المنتج الفيزيائية والكيميائية والحسية والتغذوية الأساسية التي تتسم بها عادة الفاكهة (أو الفواكه) التي استخرج منها.

### 4-3 التحقق من التركيبة والجودة والأصالة

ينبغي لعصائر ونكتار الفواكه أن تخضع إلى الاختبار للثبوت من أصالتها وتركيبها وجودتها، وذلك عند الاقتضاء وحيثما يلزم. وينبغي أن تكون طرق التحليل المستخدمة هي نفسها المذكورة في القسم 9 بعنوان "طرق التحليل وأخذ العينات".

ويمكن لعملية التحقق من أصالة/جودة العينة أن تُقيّم عبر مقارنة البيانات الخاصة بالعينة، المستنبطة باستخدام الطرق المناسبة المذكورة في المواصفة، بالبيانات المستنبطة بشأن الفاكهة من النوع نفسه ومن الإقليم نفسه، مع مراعاة التباينات الطبيعية والتغيرات الموسمية والتفاوتات الناجمة عن عملية التجهيز.

#### 4- المواد المضافة إلى الأغذية

يجوز استخدام المواد المضافة إلى الأغذية التي ترد في الجدولين 1 و2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية تحت فئات الأغذية 1-2-1-14 (عصير الفاكهة)، و14-1-2-3 (مركّزات عصائر الفواكه) و14-1-3-1 (نكتار الفاكهة) و14-1-3-3 (مركّزات نكتار الفواكه)، في الأغذية الخاضعة لهذه المواصفة.

#### 5- المواد المساعدة على التجهيز - المستوى الأقصى لاستخدامها بالتماشي مع ممارسات التصنيع الجيدة

| المادة   | الوظيفة   |
|--|---|
| متعدد سيلوكسان ثنائي الميثيل <sup>5</sup>          | عامل مانع للرغوة  |
| أنواع الطين المازّة (تراب مبيّض أو طبيعي أو مفعّل) | عوامل تنقية<br>مواد مساعدة على<br>الارتشاح<br>عوامل للتلبّد |
| أنواع الراتنج المازّة                              |   |
| الكربون المفعّل (المستخرج من النباتات فقط)         |   |
| البنطونيت  |   |
| هيدروكسيد الكالسيوم <sup>6</sup>                   |   |
| السليولوز  |   |
| الشيتوزان  |   |
| السيليكا الغروانية                                 |   |
| التربة الدياتومية                                  |   |
| الجيلاتين (المستخرج من كولاجين الجلد)              |   |
| أنواع راتنج التبادل الأيوني (الكاتيون والأيون)     |   |
| غراء السمك <sup>7</sup>                            |   |
| الكاولين   |   |
| البييرليت  |   |
| عديد الفينيل عديد البيروليدون                      |   |
| كازيينات البوتاسيوم <sup>7</sup>                   |   |
| طرطرات البوتاسيوم <sup>6</sup>                     |   |
| كربونات الكالسيوم المترسبة <sup>6</sup>            |   |
| قشر الأرز  |   |
| السيليكاسول  |   |
| كازيينات الصوديوم <sup>7</sup>                     |   |
| ثاني أكسيد الكبريت <sup>8,6</sup>                  |   |

<sup>5</sup> 10 ملغ/لتر هو الحد الأقصى لمخلفات المركب المسموح به في المنتج النهائي.

<sup>6</sup> فقط في عصير العنب.

<sup>7</sup> ينبغي لدى استخدام المواد المساعدة على التجهيز أن تراعى قدرتها على التسبب بالحساسية. وفي حال انتقال أي من المواد المساعدة على التجهيز تلك إلى المنتج النهائي، تخضع إلى موجب بيان المكونات/أعمالاً بأحكام القسمين 4-1-2-4 و4-2-4 من المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً.

<sup>8</sup> 10 ملغ/لتر (كمحتوى ثاني أكسيد الكبريت المتبقي).

| المادة   | الوظيفة                           |
|--|-----------------------------------|
| حمض التتريك  |                                   |
| البكتيناز (لتحلل البكتين)<br>البروتيناز (لتحلل البروتينات)<br>الأميلاز (لتحلل النشا)<br>السيلولاز (تستخدم بشكل محدود لتيسير اختراق جدار الخلايا) | المستحضرات الأنزيمية <sup>9</sup> |
| النيروجين<br>ثاني أكسيد الكربون  | غاز التعليب <sup>10</sup>         |

## 6- الملوثات

### 1-6 مخلفات المبيدات

تخضع المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات المبيدات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي لهذه المنتجات.

### 2-6 الملوثات الأخرى

ينبغي للمنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة أن تمثل للمستويات القصوى لمخلفات الملوثات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي لهذه المنتجات.

## 7- النظافة الصحية

1-7 يوصى بأن تُعدّ المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة وأن تتم تناولها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وغيرها من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة الصحية ومدونات الممارسات الأخرى.

2-7 وينبغي للمنتجات أن تمثل لأي معايير ميكروبيولوجية موضوعة وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).

## 8- التوسيم

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

### 1-8 الحاويات المخصصة للمستهلك النهائي

#### 1-1-8 اسم المنتج

يسمى المنتج باسم الفاكهة المستخدمة على النحو المنصوص عليه في القسم 2-2. ويدرج اسم الفاكهة في الفراغ ضمن اسم المنتج المذكور في هذا القسم. ولا يجوز استخدام هذه الأسماء إلا إذا كان المنتج يمثل للتعريف الوارد في القسم 1-2 أو، بخلاف ذلك، إذا كان المنتج يمثل لهذه المواصفة.

<sup>9</sup> يمكن استخدام المستحضرات الأنزيمية كمواد مساعدة على التجهيز شريطة ألا تؤدي هذه المستحضرات إلى تسهيل كلي وألا تؤثر بشكل كبير على محتوى السليلوز في الفاكهة المجهزة.

<sup>10</sup> يمكن أيضاً أن تستخدم على سبيل المثال للحفظ.



- 1-1-1-8 عصير الفاكهة على نحو تعريفه تحت القسم 1-1-2  
يسمى المنتج "عصير \_\_\_\_\_" أو "عصير الـ\_\_\_\_\_".
- 2-1-1-8 عصير الفاكهة المركز على نحو تعريفه تحت القسم 2-1-2  
يسمى المنتج "عصير \_\_\_\_\_ مركز" أو "عصير الـ\_\_\_\_\_ المركز".
- 3-1-1-8 عصير الفاكهة المستخرج بالماء على نحو تعريفه تحت القسم 3-1-2  
يسمى المنتج "عصير \_\_\_\_\_ المستخرج بالماء" أو "عصير الـ\_\_\_\_\_ المستخرج بالماء".
- 4-1-1-8 هريسة الفاكهة على نحو تعريفها تحت القسم 4-1-2  
يسمى المنتج "هريسة الـ\_\_\_\_\_ " أو "هريسة \_\_\_\_\_".
- 5-1-1-8 هريسة الفاكهة المركزة على نحو تعريفها تحت القسم 5-1-2  
يسمى المنتج "هريسة \_\_\_\_\_ المركزة" أو "هريسة مركزة من الـ\_\_\_\_\_".
- 6-1-1-8 نكتار الفواكه على نحو تعريفه تحت القسم 6-1-2  
يسمى المنتج "نكتار الـ\_\_\_\_\_ " أو "نكتار \_\_\_\_\_".
- 7-1-1-8 في حالة منتجات عصير الفاكهة (على نحو تعريفها في القسم 1-2) المصنعة من نوعين أو أكثر من الفواكه، يتضمن اسم المنتج أسماء عصائر الفواكه التي يتكون منها المزيج بالترتيب التنازلي للنسب بحسب الوزن (كتلة/كتلة)، أو عبارة "مزيج عصير الفواكه"، أو "خليط من عصائر الفواكه" أو "عصائر فواكه مختلطة" أو أي صياغة أخرى مماثلة.
- 8-1-1-8 بالنسبة إلى عصائر الفاكهة ونكتار الفاكهة وخلائط عصائر ونكتار الفواكه، إذا كان المنتج يحتوي على، أو تم تحضيره بواسطة، عصير مركز وماء، أو إذا كان المنتج مصنوعاً من عصير مستمد من العصير المركز ومن العصير أو النكتار المستخرجين مباشرة من الفاكهة، يجب إدراج عبارة "مصنوع من المركز" أو "أعيد تكوينه" بالاقتران باسم المنتج أو على مقربة منه، مع إبرازها بشكل واضح على أي خلفية، بأحرف مرئية بكل وضوح وبحجم لا يقل عن نسبة 2/1 من ارتفاع أحرف اسم العصير.
- 2-1-8 **متطلبات إضافية**
- تسري الأحكام الإضافية التالية:
- 1-2-1-8 بالنسبة إلى عصائر الفواكه ونكتار الفواكه وهريسة الفاكهة وخلائط عصائر/ونكتار وهرائس الفواكه، في حال إعداد المنتج بسحب الماء من عصير الثمرة بالوسائل الفيزيائية وبكميات كافية لجعل مستوى قيمة البريكس أعلى بنسبة 50 في المائة على الأقل من قيمة البريكس التي حددت للعصير المعاد تكوينه من الفاكهة نفسها، على النحو المبين في الملحق، توسم بعبارة "مركز(ة)".
- 2-2-1-8 بالنسبة إلى المنتجات المعروفة في الأقسام من 1-1-2 إلى 5-1-2، التي أضيف إليها مكثّن واحد أو أكثر من المكونات الاختيارية المتمثلة في السكر أو الشراب، الموصوفة في القسم 2-1-3 (أ) و(ب)، يتم ذكر ل"السكر(يات) المضاف(ة)" ضمن تسمية المنتج وذلك بعد اسم عصير الفاكهة أو عصير الفواكه المختلطة. وعندما تستخدم مضافات

غذائية للتحليلة كبداية عن السكريات في نكتار الفاكهة ونكتار خليط الفواكه، تدرج عبارة "يحتوي على بديل (أو بدائل) السكر" بالاقتران مع اسم المنتج أو على مقربة منه.

3-2-1-8 وفي الحالات التي تتوجب فيها إعادة تكوين عصير الفاكهة المركز، أو هريسة الفاكهة المركزة أو نكتار الفاكهة المركز أو خلائط عصير/نكتار/هريسة الفواكه المركزة قبل استهلاكها كعصير فاكهة أو هريسة فاكهة أو نكتار فاكهة أو عصائر/نكتار/هريسة فواكه مختلطة، ينبغي لبطاقة التوسيم أن تذكر التوجيهات المناسبة لعملية إعادة التكوين على أساس حجم/حجم مع الماء بقيمة البريكس المعمول بها الواردة في الملحق في ما يخص العصير المعاد تكوينه.

4-2-1-8 يجوز استخدام أسماء أصناف الفواكه المعينة بالاقتران بالأسماء الشائعة للفاكهة على بطاقة التوسيم، على ألا يكون هذا الاستخدام مضللاً.

5-2-1-8 ينبغي وسم نكتار الفاكهة ونكتار الفواكه المختلطة بطريقة بارزة للعيان مع بيان "المحتوى من العصير بنسبة \_\_\_%" حيث يتم ملء الفراغ بالنسبة المئوية لهريسة و/أو لعصير الفاكهة المحسوبة على أساس حجم/حجم. وتظهر عبارة "المحتوى من العصير بنسبة \_\_\_%" على مقربة من اسم المنتج بأحرف مرئية بوضوح لا يقل حجمها عن 2/1 ارتفاع الحروف في اسم العصير.

6-2-1-8 إن ذكر "حمض الأسكوربيك" ضمن مكونات المنتج، حين يستخدم كعامل مضاد للأكسدة، لا يشكل في حد ذاته إعلاناً عن وجود "فيتامين C" في المنتج.

7-2-1-8 ينبغي لذكر أي مغذيات أساسية مضافة على بطاقة التوسيم أن يتم بالتماشي مع الخطوط التوجيهية العامة المتعلقة بالتنويه (CXG 1-1979) والخطوط التوجيهية بشأن التوسيم التغذوي (CXG 2-1985) والخطوط التوجيهية المتعلقة باستخدام التنويه الصحي والتنويه بالعناصر المغذية (CXG 23-1997).

بالنسبة إلى نكتار الفواكه التي أضيف إليها مضاف غذائي للتحلية كي يحل كلياً أو جزئياً محل السكريات المضافة أو غيرها من السكريات أو أنواع الشراب، بما في ذلك العسل و/أو السكريات المشتقة من الفاكهة على النحو الوارد في البندين 3-1-2 (أ) و(ب)، ينبغي للتنويه بأي مغذيات في المحتوى تتصل بخفض السكريات، أن يتم بموجب الخطوط التوجيهية العامة المتعلقة بالتنويه (CXG 1-1979) والخطوط التوجيهية بشأن التوسيم التغذوي (CXG 2-1985) والخطوط التوجيهية المتعلقة باستخدام التنويه الصحي والتنويه بالعناصر المغذية (CXG 23-1997).

8-2-1-8 لا ينبغي لصورة الفاكهة (أو الفواكه) الظاهرة على بطاقة التوسيم أن تضلل المستهلك بالنسبة إلى نوع الفاكهة المعني.

9-2-1-8 عندما يحتوي المنتج على ثاني أكسيد الكربون المضاف، تظهر عبارة "مكربن" أو "غازي" على بطاقة التوسيم بالقرب من اسم المنتج.

10-2-1-8 عندما يحتوي عصير الطماطم على توابل و/أو أعشاب عطرية وفقاً للقسم 3-1-2 (و)، ترد عبارة "متبل" و/أو الاسم الشائع للعشبة العطرية المعنية، على بطاقة التوسيم بالقرب من اسم العصير.

11-2-1-8 يتم الإعلان عن إضافة اللب والخلايا إلى العصير، فوق تلك التي يحتوي عليها عادةً، ضمن قائمة المكونات. ويجب الإعلان عن المواد العطرية والمكونات المنكهة الطيارة واللب والخلايا المضافة إلى النكتار فوق تلك التي يحتوي عليها العصير عادةً، ضمن قائمة المكونات.

## 2-8 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة أن يتماشى مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير

المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021). وإضافة إلى ذلك، تسري الأحكام المحددة التالية:

- 1-2-8 يجوز وسم المنتج بتاريخ الصلاحية.
- 2-2-8 بالنسبة إلى مركبات الشحن، يجوز للمعلومات أن ترد حصراً في المستندات المصاحبة.
- 9- طرق التحليل وأخذ العينات

| النوع  | المبدأ                               | الطريقة   | البند   |
|--------|--------------------------------------|---|---|
| الثاني | التحديد الإنزيمي                     | EN 12632<br>الطريقة رقم 66 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1966)                     | حمض الخل<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>                            |
| الثاني | التحديد الإنزيمي                     | الطريقة رقم 52 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1966)                                 | الكحول (الإيثانول)<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>                  |
| الأول  | التفريق اللوني عالي الأداء للسوائل   | الطريقة رقم 71 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1998)                                 | أنواع الأنثوسيانين<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>                  |
| الثاني | التفريق اللوني عالي الأداء للسوائل   | الطريقة رقم 17 أ للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1995)                               | حمض الأسكوربيك - ل<br>(القسم 4 - المواد المضافة إلى الأغذية)                                  |
| الثالث | طريقة الإندوفينول                    | AOAC 967.21<br>الطريقة رقم 17 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة<br>ISO 6557-2:1984      | حمض الأسكوربيك - ل<br>(القسم 4 - المواد المضافة إلى الأغذية)                                  |
| الرابع | مقياس الطيف الفلوري                  | ISO 65571: 1986   | حمض الأسكوربيك - ل<br>(القسم 4 - المواد المضافة إلى الأغذية)                                  |
| الأول  | القياس الوزني                        | AOAC 940.26<br>EN 1135 (1994)<br>الطريقة رقم 9 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1989) | الرماد في منتجات الفاكهة<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>            |
| الثاني | الرنين النووي المغناطيسي للديوتيريوم | AOAC 995.17   | سكر الشمندر في عصائر الفاكهة<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>        |
| الثالث | التفريق اللوني عالي الأداء للسوائل   | AOAC 994.11   | حمض البنزويك كواسم في عصير البرتقال<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup> |
| الثالث | القياس الطيفي                        | ISO 5518:1978<br>ISO 6560:1983  | حمض البنزويك وأملاحه  |
| الثاني | التفريق اللوني عالي الأداء للسوائل   | الطريقة رقم 63 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1995)<br>NMKL 124 (1997)              | حمض البنزويك وأملاحه؛<br>حمض السوربيك وأملاحه   |

<sup>11</sup> انظر القسم 3-4 - التحقق من التركيبة والجودة والأصالة.

| النوع  | المبدأ  | الطريقة  | البند  |
|--------|---|--|--|
| الثاني | القياس الطيفي لكتلة النظائر المستقرة            | JAOAC 79, No. 1, 1996, 62-72   | نسبة كربون <sup>13</sup> /كربون <sup>12</sup> للإيثانول المستمد من عصائر الفواكه<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup> |
| الرابع | القياس بالمعايرة (المعايرة الراجعة بعد الترسيب) | الطريقة رقم 42 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1976)                    | ثاني أكسيد الكربون<br>(القسمان 4 المواد المضافة إلى الأغذية و5 المواد المساعدة على التجهيز)  |
| الثاني | القياس الطيفي لكتلة النظائر المستقرة            | AOAC 981.09 - JAOAC 64, 85 (1981)  | نسبة نظائر الكربون المستقرة في عصير التفاح<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>                                       |
| الثاني | القياس الطيفي لكتلة النظائر المستقرة            | AOAC 982.21  | نسبة نظائر الكربون المستقرة في عصير البرتقال<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>                                     |
| الأول  | قياس الطيف الضوئي                               | EN 12136 (1997)<br>الطريقة رقم 59 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1991) | مجموعات الكاروتينويد الإجمالية/الفردية<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>   |
| الرابع | التفريق اللوني للغاز بالأنايب الشعيرية          | توصية الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة رقم 4 أكتوبر/تشرين الأول 2000      | السيلوبوز  |
| الأول  | الطرد المركزي/القيمة بالنسبة المئوية            | EN 12134 (1997)<br>الطريقة رقم 60 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1991) | اللب الصالح للطرد المركزي<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>  |
| الثالث | القياس بالمعايرة الكهروكيميائية                 | EN12133 (1997)<br>الطريقة رقم 37 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1991)  | الكلوريد (معبراً عنه ككلوريد الصوديوم)<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>   |
| الثاني | التفريق اللوني عالي الأداء للسوائل              | AOAC 986.13  | حمض السيتريك <sup>12</sup><br>(القسم 4 المواد المضافة إلى الأغذية)   |
| الثالث | التحديد الإنزيمي                                | EN 1137: 1994<br>الطريقة رقم 22 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1985)   | حمض السيتريك <sup>12</sup><br>(القسم 4 المواد المضافة إلى الأغذية)   |

<sup>12</sup> جميع العصائر باستثناء عصائر الحمضيات.

| النوع  | المبدأ                                 | الطريقة  | البند   |
|--------|--|--|---|
| الأول  | تقطير، معايرة (Scott)                  | AOAC 968.20<br>الطريقة رقم 45ب للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة <sup>13</sup>         | الزيوت الأساسية (معايرة Scott)<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>                            |
| الأول  | التقطير والقراءة المباشرة لتحديد الحجم | ISO 1955:1982  | الزيوت الأساسية (في الحمضيات) (تحديد الحجم) <sup>13</sup><br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup> |
| الأول  | الطريقة الميكروبيولوجية                | الطريقة رقم 18 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1974)                                | قابلية الاختنار<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>   |
| الأول  | المعايرة بمقياس الجهد                  | EN 1133 (1994)<br>الطريقة رقم 30 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1984)              | رقم الفورمول<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>  |
| الثاني | التفريق اللوني للسوائل                 | EN 12742 (1999)<br>الطريقة رقم 57 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1989)             | الأحماض الأمينية الحرة<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>                                    |
| الثاني | التفريق اللوني عالي الأداء للسوائل     | الطريقة رقم 72 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1998)                                | حمض الفوماريك<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>   |
| الثاني | التفريق اللوني عالي الأداء للسوائل     | EN 12630<br>الطريقة رقم 67 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1996)<br>NMKL 148 (1993) | الغلوكوز وسكر الفاكهة - تحديد الغلوكوز وسكر الفاكهة والسكراروز<br>(القسم 3-1-2 المكونات المسموح بها)                |
| الثاني | التحديد الإنزيمي                       | EN 1140<br>الطريقة رقم 55 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1985)                     | الغلوكوز-د وسكر الفاكهة-د<br>(القسم 3-1-2 المكونات المسموح بها)   |
| الثاني | التحديد الإنزيمي                       | الطريقة رقم 76 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (2001)                                | حمض الغلوكونيك<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>  |
| الثاني | التحديد الإنزيمي                       | الطريقة رقم 77 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (2001)                                | الجليسرول<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>   |
| الثاني | التفريق اللوني عالي الأداء للسوائل     | EN 12148 (1996)<br>الطريقة رقم 58 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1991)             | الهسبيريدين والنارنجين<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>                                    |

<sup>13</sup> نظرًا إلى عدم وجود قيمة عددية في المواصفة، فقد تم تضمين الطرق تحت فئة "النوع الأول" مكررةً ما قد يؤدي إلى نتائج مختلفة.

| النوع  | المبدأ   | الطريقة  | البند   |
|--------|--|--|---|
| الرابع | التفريق اللوني للغاز بالأنايبب الشعري                | JAOAC 84, 486 (2001)   | شراب الذرة عالي سكر الفاكهة وشراب الإنولين المحل بالماء في عصير التفاح (القسم 3-1-2 المكونات المسموح بها)   |
| الثاني | التفريق اللوني عالي الأداء للسوائل                   | الطريقة رقم 69 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1996)                        | هيدروكسي ميثيل الفورفورال (القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>                            |
| الثالث | القياس الطيفي  | ISO 7466:1986  | هيدروكسي ميثيل الفورفورال (القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>                            |
| الثاني | التحديد الإنزيمي                                     | EN 1139 (1999)<br>الطريقة رقم 54 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1984)      | حمض الإيزوسيتريك-د (القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>                                   |
| الثاني | التحديد الإنزيمي                                     | EN 12631(1999)<br>الطريقة رقم 53 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1996/1983) | حمض اللاكتيك - د و - ل (القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>                               |
| الثاني | التحديد الإنزيمي والتفريق اللوني عالي الأداء للسوائل | AOAC 993.05  | نسبة حمض الماليك-ل/إجمالي حمض الماليك في عصير التفاح (القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup> |
| الثالث | التحديد الإنزيمي والتفريق اللوني عالي الأداء للسوائل | AOAC 993.05  | حمض الماليك (القسم 4 المواد المضافة إلى الأغذية)  |
| الثاني | التحديد الإنزيمي                                     | EN 12138<br>الطريقة رقم 64 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1995)            | حمض الماليك-د   |
| الثاني | التفريق اللوني عالي الأداء للسوائل                   | AOAC 995.06  | حمض الماليك-د في عصير التفاح  |
| الثاني | التحديد الإنزيمي                                     | EN 1138 (1994)<br>الطريقة رقم 21 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1985)      | حمض الماليك-ل   |
| الثالث | التفريق اللوني عالي الأداء للسوائل                   | AOAC 999.05  | النارنجين والنيوهسيبيديين في عصير البرتقال (القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>           |

| النوع  | المبدأ                             | الطريقة   | البند   |
|--------|------------------------------------|---|---|
| الأول  | الترسيب/القياس الضوئي              | الطريقة رقم 26 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1996/1964)  | البكتين<br>(المادة 4 المواد المضافة إلى الأغذية)  |
| الثاني | قياس فرق الجهد                     | NMKL 179:2005   | قيمة درجة الحموضة<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>   |
| الرابع | قياس فرق الجهد                     | EN 1132 (1994)<br>الطريقة رقم 11 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1989)<br>ISO 1842:1991  | قيمة درجة الحموضة<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>   |
| الثاني | التحديد بناء على القياس الضوئي     | EN 1136 (1994)<br>الطريقة رقم 50 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1983)   | الفوسفور/الفوسفات<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>   |
| الثالث | القياس الطيفي                      | ISO 5519:1978   | المواد الحافظة في عصائر الفاكهة - (حمض السوربيك<br>وأملأحه)   |
| الأول  | القياس الضوئي                      | EN 1141 (1994)<br>الطريقة رقم 49 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1983)   | البرولين بحسب القياس الضوئي - غير محدد<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>  |
| الثالث | التفريق اللوني عالي الأداء للسوائل | AOAC 986.13   | حمض الكينيك والماليك والسيتريك في عصير التوت البري<br>عصير الكوكنيل وعصير التفاح<br>(القسم 3-1-2 المكونات المسموح بها و4 المواد المضافة إلى<br>الأغذية) |
| الثاني | قياس التغلظ                        | EN 1131 (1993)<br>الطريقة رقم 1 للاتحاد الدولي للتوحيد القياسي (1989)<br>والطريقة الواردة في الجدول العام للاتحاد الدولي للتوحيد القياسي (1971) | الكثافة النسبية<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>   |
| الثالث | قياس الكثافة                       | الطريقة رقم 1أ للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة  | الكثافة النسبية<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>   |
| الثاني | التفريق اللوني للسوائل             | NMKL 122 (1997)   | السكرين   |



| النوع  | المبدأ                                       | الطريقة   | البند  |
|--------|--|---|--|
| الثاني | التحليل الطيفي للامتصاص الذري                | EN 1134 (1994)<br>الطريقة رقم 33 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1984)                                 | الصوديوم والبوتاسيوم والكالسيوم والمغنيسيوم في عصائر الفاكهة<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup> |
| الأول  | بشكل غير مباشرة بالاستعانة بتقييس الانكسارية | AOAC 983.17<br>EN 12143 (1996)<br>الطريقة رقم 8 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1991)<br>ISO 2173:2003 | المواد الصلبة القابلة للذوبان  |
| الثاني | التحديد الإنزيمي                             | الطريقة رقم 62 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1995)   | السوربيتول-د<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>   |
| الثاني | القياس الطيفي لكتلة النظائر المستقرة         | ENV 13070 (1998)<br>Analytica Chimica Acta 340 (1997)   | نسبة نظائر الكربون المستقرة في لب عصائر الفاكهة<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>              |
| الثاني | القياس الطيفي لكتلة النظائر المستقرة         | ENV 12140<br>Analytica Chimica Acta 271 (1993)  | نسبة نظائر الكربون المستقرة لسكريات عصائر الفاكهة<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>            |
| الثاني | القياس الطيفي لكتلة النظائر المستقرة         | ENV 12142 (1997)  | نسبة نظائر الهيدروجين المستقرة لماء عصائر الفاكهة<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>            |
| الثاني | القياس الطيفي لكتلة النظائر المستقرة         | ENV 12141(1997)   | نسبة نظائر الأكسجين المستقرة في ماء عصائر الفاكهة<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>            |
| الأول  | طريقة قياس الألوان                           | AOAC 925.38 (1925)<br>الطريقة رقم 73 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (2000)                             | النشا<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>  |
| الثاني | التفريق اللوني عالي الأداء للسوائل           | EN 12630<br>الطريقة رقم 67 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1996)<br>NMKL 148 (1993)                    | السكر<br>(القسم 3-1-2 المكونات المسموح بها)  |
| الثالث | التحديد الإنزيمي                             | EN 12146 (1996)<br>الطريقة رقم 56 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1998/1985)                           | السكر<br>(القسم 3-1-2 المكونات المسموح بها)  |

| النوع  | المبدأ                             | الطريقة   | البند  |
|--------|------------------------------------|---|--|
| الأول  | تحليل نسبة نظائر الأكسجين          | AOAC 992.09   | قياسات $O^{18}$ في الماء لأنواع الشراب المشتقة من الشمندر السكري في عصير البرتقال المركز المجدد (القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup> |
| الثاني | القياس بالمعايرة بعد التقطير       | طريقة Monier Williams المثلثي<br>AOAC 990.28<br>الطريقة رقم 7 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (2000)<br>NMKL 132 (1989) | ثاني أكسيد الكبريت<br>(القسم 4 المواد المضافة إلى الأغذية)   |
| الثالث | القياس بالمعايرة بعد التقطير       | ISO 5522:1981<br>ISO 5523:1981  | ثاني أكسيد الكبريت<br>(القسم 4 المواد المضافة إلى الأغذية)   |
| الثالث | التحديد الإنزيمي                   | NMKL 135 (1990)   | ثاني أكسيد الكبريت<br>(القسم 4 المواد المضافة إلى الأغذية)   |
| الثاني | التفريق اللوني عالي الأداء للسوائل | EN 12137 (1997)<br>الطريقة رقم 65 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1995)  | حمض الطرطريك في عصير العنب<br>(القسم 4 المواد المضافة إلى الأغذية)   |
| الأول  | القياس بالمعايرة                   | EN 12147 (1995)<br>الطريقة رقم 3 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1968)<br>ISO 750:1998                                 | الأحماض القابلة للمعايرة، المجموع<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>  |
| الأول  | التحديد بواسطة قياس الجاذبية       | EN 12145 (1996)<br>الطريقة رقم 61 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1991)  | مجموع المواد الجافة (مجففة بالفرن الخوائي بدرجة 70 درجة مئوية) <sup>13</sup><br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>                 |
| الأول  | الهضم/المعايرة                     | EN 12135 (1997)<br>الطريقة رقم 28 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1991)  | النيتروجين الكلي   |
| الأول  | التحديد بواسطة قياس الجاذبية       | AOAC 985.26   | مجموع المواد الصلبة (مجففة بفرن الميكروويف) <sup>13</sup><br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>                                    |
| الثاني | التفريق اللوني عالي الأداء للسوائل | EN 14130 (2004)   | الفيتامين C<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>  |
| الثالث | القياس الضوئي الخلوئي              | AOAC 967.22   | الفيتامين C (حمض الأسكوربيك منزوع الهيدروجين وحمض الأسكوربيك)<br>(القسمان 2-3 معايير الجودة و3-3 الأصالة) <sup>11</sup>                                |



### الملحق

المستوى الأدنى لقيمة البريكس<sup>14</sup> للعصير المعاد تكوينه والهريسة المعاد تكوينها  
والمحتوى الأدنى من العصير و/أو الهريسة في نكتار الفواكه (النسبة المئوية حجم/حجم) بحرارة 20 درجة مئوية<sup>15</sup>

---

<sup>14</sup> لأغراض هذه المواصفة، يتم تعريف قيمة البريكس على أنها المحتوى من المواد الصلبة القابلة للذوبان في العصير على النحو الذي تحدده الطريقة المذكورة في القسم الخاص بطرق التحليل وأخذ العينات.

<sup>15</sup> إذا تم تصنيع عصير يعود لفاكهة غير مذكورة في القائمة أعلاه، فعلى ذلك العصير أن يتوافق، بالرغم من ذلك، مع جميع أحكام المواصفة، باستثناء أن الحد الأدنى لقيمة البريكس للعصير المعاد تكوينه يكون بمستوى البريكس المستخرج من الفاكهة المستخدمة في صنع العصير المركز.

| الاسم النباتي   | الاسم الشائع للفاكهة      | الحد الأدنى لمستوى البريكس لعصائر الفواكه المعاد تكوينها وهريسة الفواكه المعاد تكوينها  | المحتوى الأدنى من عصير و/أو هريسة الفاكهة (حجم/حجم) (%) في نكتار الفواكه |
|---|---------------------------|---|--|
| <i>Actinidia deliciosa</i><br>(A. Chev (.C. F. Liang & A. R. Fergoson       | الكوي                     | <sup>16</sup> (*)   | 16(*)  |
| <i>Anacardium occidentale L.</i>  | نفاحة البطم               | 11.5  | 25.0   |
| <i>Ananas comosus (L.) Merrill</i><br><i>Ananas sativis L. Schult. f.</i>   | الأناناس                  | <sup>17</sup> 12.8<br>من المسلم به أنه في بلدان مختلفة، قد يختلف مستوى البريكس بشكل طبيعي عن هذه القيمة. وفي الحالات التي يكون فيها مستوى البريكس أدنى من هذه القيمة بدرجة ملحوظة، يُقبل بالعصير المعاد تكوينه ذي قيمة البريكس الأدنى المصدر من تلك البلدان والمتداول تجاريًا على الصعيد الدولي، شريطة أن يستوفي منهجية التحقق من الأصالة المنصوص عليها في المواصفة العامة لعصائر ونكتار الفواكه، وألا يقل المستوى عن 10 درجات بريكس لعصير الأناناس وعصير التفاح. | 40.0   |
| <i>Annona muricata L.</i>   | القشدة الشائكة الثمر      | 14.5  | 25.0   |
| <i>Annona squamosa L.</i>   | القشدة الحرفشية           | 14.5  | 25.0   |
| <i>Averrhoa carambola L.</i>  | برتقال البامية/الكرامبولا | 7.5   | 25.0   |
| <i>Carica papaya L.</i>   | البابايا                  | <sup>16</sup> (*)   | 25.0   |
| <i>Chrysophyllum cainito</i>  | التفاح النجمي             | <sup>16</sup> (*)   | <sup>16</sup> (*)  |
| <i>Citrullus lanatus (Thunb.)</i><br><i>Matsum &amp; Nakai var. Lanatus</i> | البطيخ                    | 8.0   | 40.0   |
| <i>Citrus aurantifolia (Christm.)</i><br>(swingle)                          | اللايم                    | <sup>17</sup> 8.0   | وفقًا لتشريعات البلد المستورد  |
| <i>Citrus aurantium L.</i>  | البرتقال الحمضي           | <sup>16</sup> (*)   | 50.0   |
| <i>Citrus limon (L.) Burm. f. Citrus limonum</i> Rissa                      | الليمون الحامض            | <sup>17</sup> 8.0   | وفقًا لتشريعات البلد المستورد  |
| <i>Citrus paradisi Macfad</i>   | الجريب فروت               | <sup>17</sup> 10.0  | 50.0   |
| <i>Citrus paradisi</i> ,<br><i>Citrus grandis</i>                           | الجريب فروت من نوع سويتي  | 10.0  | 50.0   |
| <i>Citrus reticulata Blanca</i>   | برتقال المندرين/التنجرين  | <sup>17</sup> 11.8  | 50.0   |

<sup>16</sup> لا توجد بيانات. يجب أن يكون الحد الأدنى لقيمة البريكس للعصير المعاد تكوينه هو نفسه مستوى البريكس المستخرج من الفاكهة المستخدمة في صنع المركز.

<sup>17</sup> تم تصحيح الحمض على النحو المحدد في الطريقة المتعلقة بإجمالي الأحماض القابلة للمعايرة، في القسم بشأن طرق التحليل.

| المحتوى الأدنى من عصير و/أو هريسة الفاكهة (حجم/حجم) (%) في نكتار الفواكه | الحد الأدنى لمستوى البريكس لعصائر الفواكه المعاد تكوينها وهريسة الفواكه المعاد تكوينها  | الاسم الشائع للفاكهة        | الاسم النباتي  |
|--|---|-----------------------------|--|
| 50.0   | 11.2 - 11.8 <sup>17</sup><br>وبما يتفق مع تطبيق التشريعات الوطنية للبلد المستورد ولكن ليس أقل من 11.2.<br>ومن المسلم به أنه في بلدان مختلفة، قد يختلف مستوى البريكس بشكل طبيعي عن هذا النطاق من القيم. وفي الحالات التي يكون فيها مستوى البريكس أقل بدرجة ملحوظة من هذا النطاق من القيم، يُقبل بالعصير المعاد تكوينه ذي قيمة البريكس الأدنى المصدر من تلك البلدان والمتداول تجاريًا على الصعيد الدولي، شريطة أن يستوفي منهجية التحقق من الأصالة المنصوص عليها في المواصفة العامة لعصائر ونكتار الفواكه، وألا يقل المستوى عن 10 درجات بريكس. | البرتقال                    | <i>Citrus sinensis</i> (L.)  |
| 25.0   | 5.0   | جوز الهند                   | <i>Cocos nucifera</i> L. <sup>18</sup>   |
| 35.0   | 8.0   | الشمّام                     | <i>Cucumis melo</i> L.   |
| 25.0   | 7.5   | شمّام الكسابا               | <i>Cucumis melo</i> L. subsp. <i>melo</i> var. <i>inodorus</i> H. Jacq.  |
| 25.0   | 10.0  | شمّام كوز العسل             | <i>Cucumis melo</i> L. subsp. <i>melo</i> var. <i>inodorus</i> H. Jacq.  |
| 25.0   | 11.2  | السفرجل                     | <i>Cydonia oblonga</i> Mill.   |
| 40.0   | 16(*)   | البرسيمون                   | <i>Diospyros khaki</i> Thunb.  |
| 25.0   | 6.0   | الحجرية                     | <i>Empetrum nigrum</i> L.  |
| 16(*)  | 16(*)   | الأكي دنيا                  | <i>Eribotrya japonesa</i>  |
| 16(*)  | 16(*)   | توت الجوافة<br>توت البيتولا | <i>Eugenia syringe</i>   |
| 25.0   | 6.0   | كرز سورينام                 | <i>Eugenia uniflora</i> Rich.  |
| 25.0   | 18.0  | التين                       | <i>Ficus carica</i> L.   |
| 16(*)  | 16(*)   | الكمكوات                    | <i>Fortunella Swingle</i> sp.  |
| 40.0   | 7.5   | الفراولة                    | <i>Fragaria x. ananassa</i> Duchense( <i>Fragaria chiloensis</i> Duchesne x <i>Fragaria virginiana</i> Duchesne) |
| 25.0   | 17.0  | الجنيباب                    | <i>Genipa americana</i>  |
| 25.0   | 16(*)   | العاسول الرومي              | <i>Hippophae elaeagnae</i>   |
| 25.0   | 6.0   | توتة النبق المسهل = العاسول | <i>Hippophae rhamnoides</i> L.   |
| 20.0   | 11.2  | الليتشي                     | <i>Litchi chinensis</i> Sonn.  |
| 50.0   | 5.0   | الطماطم                     | <i>Lycopersicum esculentum</i> L.  |

<sup>18</sup> هذا المنتج هو "ماء جوز الهند" المستخرج مباشرة من جوز الهند بدون استخراج لب الثمرة.

| الاسم النباتي   | الاسم الشائع للفاكهة         | الحد الأدنى لمستوى البريكس لعصائر الفواكه المعاد تكوينها وهريسة الفواكه المعاد تكوينها  | المحتوى الأدنى من عصير و/أو هريسة الفاكهة (حجم/حجم) (%) في نكتار الفواكه |
|---|------------------------------|---|--|
| <i>Malpighia sp.</i><br>(Moc. & Sesse)  | الأزيرولا (كرز الهند الغربي) | 6.5   | 25.0   |
| <i>Malus domestica</i> Borkh.   | التفاح                       | 11.5<br>من المسلم به أنه في بلدان مختلفة، قد يختلف مستوى البريكس بشكل طبيعي عن هذه القيمة. وفي الحالات التي يكون فيها مستوى البريكس أدنى من هذه القيمة بدرجة ملحوظة، يُقبل بالعصير المعاد تكوينه ذي قيمة البريكس الأدنى المصدر من تلك البلدان والمتداول تجاريًا على الصعيد الدولي، شريطة أن يستوفي منهجية التحقق من الأصالة المنصوص عليها في المواصفة العامة لعصائر ونكتار الفواكه، وألا يقل المستوى عن 10 درجات بريكس لعصير الأناناس وعصير التفاح. | 50.0   |
| <i>Malus prunifolia</i> (Willd.) Borkh.<br><i>Malus sylvestris</i> Mill.  | التفاح البري الحامض          | 15.4  | 25.0   |
| <i>Mammea americana</i>   | المشمش البري                 | <sup>16</sup> (*)   | <sup>16</sup> (*)  |
| <i>Mangifera indica</i> L   | المانغا                      | 13.5  | 25.0   |
| <i>Morus sp.</i>  | التوت الأسود                 | <sup>16</sup> (*)   | 30.0   |
| أنواع <i>Musa</i><br>بما في ذلك <i>M. acuminata</i> و <i>M. paradisiaca</i> ولكن باستثناء غيرها من أنواع لسان الحمل | الموز                        | <sup>16</sup> (*)   | 25.0   |
| <i>Passiflora edulis</i>  | زهرة الآلام الصفراء          | <sup>16</sup> (*)   | <sup>16</sup> (*)  |
| <i>Passiflora edulis</i> Sims. f. <i>edulis</i><br><i>Passiflora edulis</i> Sims. f. <i>Flavicarpa</i> O. Def.      | زهرة الآلام                  | <sup>17</sup> 12  | 25.0   |
| <i>Passiflora quadrangularis</i>  | زهرة الآلام                  | <sup>16</sup> (*)   | <sup>16</sup> (*)  |
| <i>Phoenix dactylifera</i> L.   | التمر                        | 18.5  | 25.0   |
| <i>Pouteria sapota</i>  | السابوتا                     | <sup>16</sup> (*)   | <sup>16</sup> (*)  |
| <i>Prunus armeniaca</i> L.  | المشمش                       | 11.5  | 40.0   |
| <i>Prunus avium</i> L.  | الكرز الحلو                  | 20.0  | 25.0   |
| <i>Prunus cerasus</i> L.  | الكرز الحامض                 | 14.0  | 25.0   |
| <i>Prunus cerasus</i> L. cv. <i>Stevnsbaer</i>  | Stonesbaer                   | 17.0  | 25.0   |
| <i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>domestica</i>  | الخوخ                        | 12.0  | 50.0   |
| <i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>domestica</i>  | البرقوق                      | 18.5  | 25.0   |

| المحتوى الأدنى من عصير و/أو هريسة الفاكهة (حجم/حجم) (%) في نكتار الفواكه | الحد الأدنى لمستوى البريكس لعصائر الفواكه المعاد تكوينها وهريسة الفواكه المعاد تكوينها | الاسم الشائع للفاكهة | الاسم النباتي   |
|--|--|----------------------|---|
| 25.0   | 12.0   | خوخ دمشق             | <i>Prunus domestica</i> L. Subsp. <i>domestica</i>                                |
| 40.0   | 10.5   | النكتارين            | <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>nucipersica</i> (Suckow) c. K. Schneid. |
| 40.0   | 10.5   | الدراق               | <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>Persica</i>                             |
| 25.0   | 6.0  | البرقوق البري الشائك | <i>Prunus spinosa</i> L.  |
| 25.0   | 8.5  | الجوافة              | <i>Psidium guajava</i> L.   |
| 25.0   | 12.0   | الرمان               | <i>Punica granatum</i> L.   |
| 16(*)  | 16(*)  | الأرونية             | <i>Pyrus arbustifolia</i> (L.) Pers.  |
| 40.0   | 12.0   | الإجاص               | <i>Pyrus communis</i> L.  |
| 30.0   | 11.0   | الكشمش الأسود        | <i>Ribes nigrum</i> L.  |
| 30.0   | 10.0   | الكشمش الأحمر        | <i>Ribes rubrum</i> L.  |
| 30.0   | 10.0   | الكشمش الأبيض        | <i>Ribes rubrum</i> L.  |
| 30.0   | 16(*)  | الكشمش الشائك الأحمر | <i>Ribes uva-crispa</i> L.  |
| 30.0   | 7.5  | الكشمش الشائك        | <i>Ribes uva-crispa</i> L.  |
| 30.0   | 16(*)  | الكشمش الشائك الأبيض | <i>Ribes uva-crispa</i> L.  |
| 40.0   | 16(*)  | ثمر الورد البري      | <i>Rosa canina</i> L.   |
| 40.0   | 9.0  | ثمر الورد            | <i>Rosa sp</i> .L.  |
| 30.0   | 9.0  | توت العليق           | <i>Rubus chamaemorus</i> L.   |
| 40.0   | 16(*)  | التوت الأسود         | <i>Rubus chamaemorus</i> L.<br><i>Morus hybrid</i>                                |
| 30.0   | 9.0  | ثمر العليق           | <i>Rubus fruitcosus</i> L.  |
| 25.0   | 10.0   | العليق الأزرق        | <i>Rubus hispidus</i> (من أمريكا الشمالية)<br><i>R. Caesius</i> (من أوروبا)       |
| 40.0   | 8.0  | العليق الأحمر        | <i>Rubus idaeus</i> L. <i>Rubus strigosus</i> Michx.                              |
| 25.0   | 10.5   | توت لوغان الشوكي     | <i>Rubus loganobaccus</i> L. H. Bailey  |
| 25.0   | 11.1   | توت العليق الأسود    | <i>Rubus occidentalis</i> L.  |
| 25.0   | 10.0   | توت بويزن            | <i>Rubus ursinus</i> Cham & .Schltdl.   |
| 25.0   | 10.0   | توت يونغبيرري        | <i>Rubus vitifolius</i> x<br><i>Rubus idaeus</i><br><i>Rubus baileyanis</i>       |
| 50.0   | 10.5   | البلسان الأسود       | <i>Sambucus nigra</i> L. <i>Sambucus canadensis</i> .                             |
| 16(*)  | 16(*)  | "لولو"               | <i>Solanum quitoense</i> Lam.   |
| 30.0   | 11.0   | ثمرة العصّ           | <i>Sorbus aucuparia</i> L.  |
| 30.0   | 16(*)  | الغبيراء             | <i>Sorbus domestica</i>   |



| الاسم النباتي  | الاسم الشائع للفاكهة  | الحد الأدنى لمستوى البريكس لعصائر الفواكه المعاد تكوينها وهريسة الفواكه المعاد تكوينها | المحتوى الأدنى من عصير و/أو هريسة الفاكهة (حجم/حجم) (%) في نكتار الفواكه |
|--|---|--|--|
| <i>Spondia lutea</i> L.  | "كاجا"  | 10.0   | 25.0   |
| <i>Spondias Tuberosa</i> Arruda ex Kost.   | "أومبو"   | 9.0  | 25.0   |
| <i>Syzygium jambosa</i>  | ثمرة التفاح   | <sup>16</sup> (*)  | <sup>16</sup> (*)  |
| <i>Tamarindus indica</i>   | التمر الهندي  | 13.0   | محتوى كاف لبلوغ حد أدنى من الحموضة يعادل 0.5                             |
| <i>Theobroma cacao</i> L.  | لب الكاكاو  | 14.0   | 50.0   |
| <i>Theobroma grandiflorum</i> L.   | "كوبواسو"   | 9.0  | 35.0   |
| <i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton<br><i>Vaccinium oxycoccos</i> L.                            | التوت البري الأحمر  | 7.5  | 30.0   |
| <i>Vaccinium myrtillus</i> L. <i>Vaccinium corymbosum</i> L.<br><i>Vaccinium angustifolium</i> | عنب الأجراس البري/التوت البري الأوروبي                            | 10.0   | 40.0   |
| <i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.  | العنبيّة الحمراء  | 10.0   | 25.0   |
| <i>Vitis Vinifera</i> L.<br>أو الهجائن منه<br><i>Vitis Labrusca</i><br>أو الهجائن منه          | العنب   | 16.0   | 50.0   |
|  | غير ذلك: حموضة عالية  |  | محتوى كاف لبلوغ حد أدنى من الحموضة يعادل 0.5                             |
|  | غير ذلك:<br>محتوى لب مرتفع، أو نكهة قوية                          |  | 25.0   |
|  | غير ذلك: حموضة منخفضة،<br>محتوى لب منخفض، أو نكهة منخفضة / متوسطة |  | 50.0   |