



DJS 122:2026

Fifth edition

ع ٢٠٢٦/١٢٢

الإصدار الخامس

مشروع تصويت

(تعديل)

السكر ومنتجات السكر - عسل النحل

Sugar and sugar products - Honey

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

١	المجال	١-١
١	المراجع التقييسية	١-٢
٢	المصطلحات والتعاريف	١-٣
٤	الأشراطات	١-٤
٥	الملوثات	١-٥
٥	طرق أخذ العينات والفحص	١-٦
٦	التعبئة والنقل والتخزين	١-٧
٦	بطاقة البيان	١-٨
٧	المراجع	١-٧
٨	المصطلحات	١-٨

تعتبر هذه المواصفة القياسية الأردنية بديلة لنفس المواصفة القياسية الأردنية الصادرة عام ٢٠٠٧ وتحل محلها.

المقدمة

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية هي الهيئة الوطنية للتقييس في الأردن، حيث يتم إعداد المواصفات القياسية الأردنية من خلال لجان فنية، وتكون هذه اللجان عادةً مشكلة من أعضاء ممثلين للجهات الرئيسية المعنية بموضوع المواصفة القياسية، ويكون لهذه الجهات الحق في إبداء الرأي والملاحظات حول هذه المواصفة القياسية، وذلك أثناء فترة تعميم مشروع التصويت سعياً لجعل المواصفات القياسية الأردنية موائمة للمواصفات القياسية الدولية والإقليمية والوطنية قدر الإمكان وذلك من أجل إزالة العوائق الفنية من أمام التجارة وتسهيل انسياب السلع بين الدول.

تم هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية وفقاً لدليل العمل الفني لمديرية التقييس ١-٢/٢٠٠٥، الجزء ٢: قواعد هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية.

وبناءً على ذلك فقد قامت اللجنة الفنية الدائمة للسكر ومنتجات السكر ٤١ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٠٧/١٢٢ الخاصة بالسكر ومنتجات السكر - غسل النحل ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٦/١٢٢ الخاص بالسكر ومنتجات السكر - غسل النحل، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٦/١٢٢ وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

السكر ومنتجات السكر - عسل النحل

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها في العسل الطبيعي المنتج من النحل وتشمل أيضاً جميع أشكال العسل التي تعامل وتعبأ والمعدة للاستهلاك المباشر، ولا تشمل العسل المضاف إليه مدخلات أخرى مثل المكسبات أو التوابل أو البهارات أو غيرها من المكونات الغذائية أو العسل المخصص للاستخدام في التصنيع الغذائي (عسل الخبز).

٢- المراجع القياسية

- الوثائق المرجعية التالية لا يمكن الاستغناء عنها لتطبيق هذه الوثيقة. في حالة الإحالة المؤرخة تطبق الطبعة المذكورة فقط، أما في حالة الإحالة غير المؤرخة فتطبق آخر طبعة من الوثيقة المرجعية المذكورة أدناه (متضمنة أي تعديلات)، علماً بأن مكتبة مؤسسة المواصفات والمقاييس تحتوي على قهارس للمواصفات السارية المفعول في الوقت الحاضر.
- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
 - التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥، الحدود القصوى لبعض الملوثات في الأغذية وتعديلاته.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٩، بطاقة البيان - معيار العام لوضع بطاقة البيان على عبوات الأغذية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨، المواد الغذائية - مدد الصلاحية للمواد الغذائية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية - القواعد العامة لشؤون صحة الأغذية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٣، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية لوضع بطاقة البيان الداكة على العناصر الغذائية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية لاستخدام التنبؤات الغذائية، الصحة.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٥٣٣، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمبيقات الأدوية البيطرية في الأغذية من أصل حيواني.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، مبيقات المبيدات في الأغذية - الحدود القصوى لمبيقات المبيدات والمبيقات العرضية في الأغذية والأعلاف.
 - القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٠، المواد والأدوات المعدة للتلامس مع الغذاء.
 - القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣١، المواد والأدوات البلاستيكية المعدة للتلامس مع الغذاء.
 - القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٢، مواد التعبئة والتغليف.
 - تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.

٣- المصطلحات والتعاريف

للمخاض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

عسل النحل

العسل

مادة سكرية طبيعية حلوة ينتجها نحل العسل من رحيق أزهار النباتات أو من إفرازات الأجزاء الحية من النباتات أو إفرازات الحشرات نصفية الأجنحة التي تمتص الأجزاء الحية من النباتات، والتي يقوم النحل بجمعها وتحويلها من خلال مزجها مع بعض إفرازاته ومن ثم يقوم بإنتاجها وتخزينها وإبقائها في أقراص شمعية حتى تنضج

٢-٣

عسل الأزهار

عسل الرحيق

العسل الناتج من رحيق أزهار النباتات

٣-٣

عسل الندى

الندوة العسلية

العسل الناتج من إفرازات الأجزاء الحية من النباتات أو إفرازات الحشرات نصفية الأجنحة التي تمتص العصارة من الأجزاء الحية من النباتات

٤-٣

العسل المستخلص

المفروز

العسل الذي يتم الحصول عليه من الأقراص الشمعية بعد إزالة أعطيتها باستخدام جهاز فرز العسل (جهاز الطرد المركزي)

٥-٣

العسل المضغوط

العسل الذي يتم الحصول عليه من الأقراص الشمعية بالضغط

٦-٣

العسل المصفى

العسل الذي يتم الحصول عليه بعد تصفية العسل المستخلص (المقروص) أو المضغوط من أقراص شمع تم نزع طبقتها الواقية

٧-٣

عسل بالأقراص الشمعية

هو العسل المخزن بواسطة شغالات محل العسل في العيون السداسية لأقراص العسل الشمعية المنتجة من شغالات محل العسل بأحجام مختلفة حديثة التكوين والخالية من أحد أطوار نمو الخشرة ويباع على شكل أقراص عسل كاملة أو أجزاء

منها

٨-٣

عسل مع القطع الشمعية

عسل بشمعه

العسل السائل الذي يحتوي على قطعة واحدة أو أكثر من الأقراص العسلية الشمعية

٩-٣

العسل الموشح

العسل الذي تم ترشيحه بطريقة تسمح بإزالة جزء من حيوب اللقاح

١٠-٣

عسل النحل المتبلور

عسل النحل السائل الذي تحول قوامه الى قوام متماسك نتيجة حدوث ظاهرة التبلور تحت ظروف التبلور الطبيعية وتكون بلوراته متجانسة الحجم نتيجة لتبلور سكر الجلوكوز فيه، أو قد يكون جزءاً منه سائلاً يطفو على السطح بينما يترسب في أسفله البلورات وتختلف المدة التي يتم فيها التبلور باختلاف أنواع العسل

١١-٣

العسل الكريمي

العسل الذي يحتوي على بلورات دقيقة ناعمة وتم معاملته طبيعياً (تحريك مع التبريد) ليعطي القوام الكريمي سهل الفرد

١٢-٣

الحواد الغربية

أي مادة عدا عن أصل المنتج ويمكن التعرف عليها بسهولة مع أو بدون أدوات أو معدات التكبير التي يعطي وجودها مؤشراً يدل على عدم التوافق مع الممارسات التصنيعية والصحية الجيدة

٤- الاشتراطات

٤-١ الاشتراطات القياسية

يجب توافر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

- ٤-١-١ يخلو من أي مضافات غذائية.
- ٤-١-٢ يخلو من أي طعم أو نكهة غريبة ولا تكون نكهته متأثرة بالروائح الأخرى الخارجية أثناء تحضيره وتخزينه.
- ٤-١-٣ يخلو من أي مواد غريبة.
- ٤-١-٤ يخلو من أي تخمر أو فوران.
- ٤-١-٥ يتكون محتفظاً باللقاح والمكونات الخاصة به (ما عدا العسل المرشح إلا إذا تعذر تجنب ذلك عند إزالة المواد الغريبة العضوية أو مخثر العضوية).
- ٤-١-٦ يطابق متطلبات المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠.
- ٤-١-٧ لا تتجاوز الحموضة الكلية ٥٠ ميليغراماً مكافئ حمض لكل ١٠٠٠ غرام.
- ٤-١-٨ لا يتم استخدام المعاملات الكيميائية أو البيوكيميائية للتأثير على تبلور العسل.
- ٤-١-٩ يكون محتوى السكريات كالتالي:
- ٤-١-٩-١ لا يقل مجموع محتوى الجلوكوز والفركتوز عن ٤٥ غ/١٠٠ غ في عسل الندى وفي مزيج عسل الندى وعسل الرحيق (الأزهار).
- ٤-١-٩-٢ لا يقل مجموع محتوى الجلوكوز والفركتوز عن ٦٠ غ/١٠٠ غ في عسل الأنواع الأخرى.
- ٤-١-٩-٣ لا يزيد محتوى السكروز على ١٠ غ/١٠٠ غ في عسل الألفا ألفا (عسل القصة) وعسل الأكاسيا وعسل الريد جوم وعسل مينيز بانكسيا وعسل ايوكرافيا ميليجنا وعسل الليندهود وعسل الهوني سكل الفرنسي.
- ٤-١-٩-٤ لا يزيد محتوى السكروز على ١٥ غ/١٠٠ غ في عسل الملائندر وعسل البوراج.
- ٤-١-٩-٥ لا يزيد محتوى السكروز على ٥ غ/١٠٠ غ في عسل الأنواع الأخرى.
- ٤-١-١٠ يكون محتوى المواد الصلبة غير الذائبة في الماء كما يلي:
- ٤-١-١٠-١ لا تزيد على ١,٥ غ/١٠٠ غ في العسل المضغوط.
- ٤-١-١٠-٢ لا تزيد على ٠,١ غ/١٠٠ غ في عسل الأنواع الأخرى.
- ٤-١-١١ يكون محتوى الرطوبة كما يلي:
- ٤-١-١١-١ لا تزيد نسبة الرطوبة على ٢٣ ٪ لعسل نبتة الخلتج.
- ٤-١-١١-٢ لا تزيد نسبة الرطوبة على ٢٠ ٪ لعسل الأنواع الأخرى.
- ٤-١-١٢ تكون فعالية إنزيم الدياستيز كما يلي:
- ٤-١-١٢-١ لا تقل فعالية إنزيم الدياستيز عن ٨ وحدات سكا.

٤-١-٢-٢ لا تقل فعالية إنزيم الدياتيز عن ٣ وحدات سكايد في حالة العسل الذي يحتوي على محتوى منخفض من الإنزيم طبيعياً مثل عمل الحمضيات.

٤-١-١-٣ يكون محتوى الهيدروكسي ميثيل فورفورال في العسل بعد المعاملة و/أو الخلط كما يلي:

٤-١-١-٣-١ لا يزيد محتوى الهيدروكسي ميثيل فورفورال في العسل بعد المعاملة و/أو الخلط على ٤٠ مغ/كغ.

٤-١-١-٣-٢ لا يزيد محتوى الهيدروكسي ميثيل فورفورال في العسل الذي يكون بلد المنشأ له من البلدان أو الأقاليم التي تصنف بدرجة مرتفعة وكذلك في حالة خليط هذا النوع من العسل على ٨٠ مغ/كغ.

٤-١-١-٤ تكون قيم التوصيل الكهربائي كما يلي:

٤-١-١-٤-١ لا يزيد التوصيل الكهربائي على ٠,٨ مليسيمنز/ستيمتر عسل.

٤-١-١-٤-٢ لا يقل التوصيل الكهربائي عن ٠,٨ مليسيمنز/ستيمتر عسل في كل من عسل الندى وعسل الكستناء وخليطهما.

ملاحظة: يستثنى من قيم التوصيل الكهربائي عسل نبات القزولة وعسل نبات الشاي وعسل الخلد الرمادي وعسل الخلد الأسكتلندي وعسل الأكاليتوس وعسل الجملوني وبوش وخليط هذه الأنواع.

٤-٢ الاشتراطات الصحية

يتم تصنيعه وفقاً لشروط ومتطلبات المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.

٥- الملوثات

٥-١ يجب ألا يزيد الحد الأعلى للملوثات من سموم فطرية وإشعاعية ومعادن على ما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، وفي حال عدم توفر بيانات عن الملوثات للمنتج فيتم الرجوع إلى التشريع الأوروبي ٩١٥ وتعديلاته.

٥-٢ يجب ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

٥-٣ يجب ألا تزيد حدود متبقيات الأدوية البيطرية على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٥٣٣.

٦- طرق أخذ العينات والفحص

٦-١ طرق أخذ العينات

يتم أخذ العينات حسب التعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها، والتعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٦-٢ طرق فحص العينات

٦-٢ طرق فحص العينات

- ٦-٢-٦١ يتم استخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها.
- ٦-٢-٦٢ يتم الاسترشاد بالطرق التالية عند فحص العسل في عسل النحل
- ٦-٢-٦٣ طريقة فحص نسب السكريات sugar profile الصادرة عن مجلة جمعية المحللين الرسميين ٩٧٧,٢٠
- ٦-٢-٦٤ طريقة تحليل نسب نظائر الكربون الصادرة عن مجلة جمعية المحللين الرسميين ٩٩١,٤١
- ٦-٢-٦٥ يجري الاختبار على عينة مركبة ممثلة، وإذا كان الحد الميكروبي يزيد على ٨٠ ٪ من الحد الأقصى لقيمة (ص) الواردة في الجدول ١ تعتبر العينة مخالفة، ولدى إعادة فحص المنتج يتم فحص عينات يُعتمد في جمعها نظام الوحدات حسب ما هو وارد في الجدول ١ وتفحص كل منها على حدة وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١.

٧- التعبئة والنقل والتخزين

- يجب توفر الشروط التالية عند تعبئة ونقل وتخزين المنتج النهائي بحيث:
- ٧-١ تتم التعبئة في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة تحفظه من التلوث والتلف والجفاف وتحافظ على خصائصه الطبيعية بحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢.
- ٧-٢ يتم النقل والتداول بشكل ملائم يحميها من المظهر والشمس أو أي مصادر أخرى للحرارة الزائدة والروائح غير المرغوب فيها وأي مصادر أخرى للتلوث خاصة عند نقلها بالسفن.
- ٧-٣ يتم النقل والتخزين والتداول حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.
- ٧-٤ تكون غرف التخزين جافة وخالية من الروائح غير المرغوب فيها ومحمية من دخول الحشرات والقوارض، وأن تكون التهوية منظمة بشكل يضمن أن تكون جيدة في فترات الجفاف ويمكن إيقافها مؤقتاً في فترات الرطوبة.

٨- بطاقة البيان

- إضافة إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٩، يجب أن تدون البيانات الإيضاحية التالية باللغة الإنجليزية وبحوز كتابتها بأي لغة أخرى إلى جانب اللغة العربية الأساسية:
- ٨-١ اسم المنتج: "عسل"، "عسل النحل".
- ٨-٢ اسم مصدر العسل سواء كان المصدر الجغرافي (إذا كان منتجاً خاصاً بمنطقة جغرافية) أو المصدر النباتي (إذا كان واضحاً في الخواص الحسية والفيزيائية والكيميائية والمجهريّة للعسل) وهو متطلب اختياري.

٣-٨ يمكن تسمية العسل حسب طرق استخراجه كالتالي:

(أ) العسل المستخلص.

(ب) العسل المضغوط.

(ج) العسل المصفى.

٤-٨ يمكن تسمية العسل حسب الأشكال التالية:

(أ) العسل (عسل النحل).

(ب) عسل الأقراص الشمعية.

(ج) عسل مع اللقطة الشمعية.

٥-٨ يمكن إضافة عبارة "مزيج من عسل الأزهار مع عسل الندى" إلى مزيج المنتجات التي وصفت في ٢-٣ و ٣-٣.

٦-٨ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

٧-٨ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، عند استخدام التنويهات الغذائية والصحية.

المراجع

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٢ تعديل عام ٢٢/٢٠٢٢، المواصفة الخاصة بالعسل.

- المواصفة القياسية الخليجية ١٤٧/٢٠٢٢، عسل النحل.

- المواصفة القياسية المصرية ٣٥٥/١-٢٠٠٥، عسل النحل وطرق الفحص والاختبار، الجزء الأول: عسل النحل.

- دليل الممارسات التصنيعية الجيدة في معامل تعبئة وإنتاج العسل اليمني الصادرة عن الهيئة اليمنية للمواصفات والمقاييس

وضبط الجودة عام ٢٠٢٤.

المصطلحات

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تحمل المصطلحات العربية المذكورة ادناه المعنى للمصطلحات الإنجليزية المقابلة لها:

الجدول ٢ - المصطلحات

رقم البند	المصطلح العربي	المقابل الإنجليزي
٣-٣	عسل الندى	honeydew honey
٥-٣	عسل مضغوط	pressed honey
٧-٣	عسل بالأقراص الشمعية	comb honey
١٢-١-٤	الدياستيز	Diastase
١٣-١-٤	هيدروكسي ميثيل فورفورال	Hydroxyl methyl furfural
١٤-١-٤	الخلنج الأسكتلندي	ling heather
١٤-١-٤	الخلنج الزمادي	bell heather
١٤-١-٤	عسل الجيلي بوش	jelly bush honey