



مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية

الرقم م / عام / 3484  
التاريخ 17 / 08 / 1446 هـ  
الموافق 16 / 02 / 2025 م

معالي  
عطوفة  
سعادة

تحية طيبة وبعد،

أرجو معاليكم/عطوفتكم/سعادتكم التكرم بالعلم بأن أسلوب العمل الفني المتبع في وضع المواصفات القياسية والقواعد الفنية الأردنية يقتضي تعميم مشروع التصويت على الجهات ذات العلاقة، وذلك لإبداء الرأي والتصويت عليه تمهيدا لعرضه على مجلس الإدارة لاعتماده كمواصفة قياسية أو قاعدة فنية أردنية.

لذا أرجو أن أرفق لكم نسخة عن مشروع التصويت للمواصفة القياسية الأردنية (٢٠٢٥/١٢٢) الخاصة بالسكر ومنتجات السكر - عسل النحل، الذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للسكر ومنتجات السكر رقم (٤١).

يرجى التكرم بالإيعاز لمن يلزم بعرض هذا المشروع على المختصين لديكم وموافاتنا بردكم عليه خلال شهرين من تاريخه، وذلك باستخدام بطاقة التصويت المرفقة، علما بأن عدم الرد خلال هذه المدة يعتبر موافقة من قبلكم على المشروع المذكور.

وتفضلوا بقبول فائق الاحترام

المدير العام

م. عبير بركات الزهير

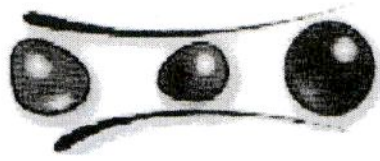
المرفقات : مشروع التصويت  
بطاقة التصويت



نسخة/ مدير مديرية التقييم  
نسخة/ رئيس قسم الصناعات الغذائية  
نسخة/ رئيس قسم فحص ومتابعة المواصفات  
نسخة/ م. أحمد الشبلي  
غدير - ٢٠٢٥/٢/١٢

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية  
بطاقة تصويت

رقم المشروع: ٢٠٢٥/١٢٢		عنوان المشروع: السكر ومنتجات السكر - عسل النحل		
اسم اللجنة الفنية: اللجنة الفنية الدائمة للسكر ومنتجات السكر		أمين اللجنة الفنية: م. أحمد الشبلي		
تاريخ التعميم: ٢٠٢٥/٢/١٢		آخر موعد للرد: ٢٠٢٥/٤/١٢		
الرقم	نوع الملاحظة			رأي اللجنة الفنية
	هيكلية وصياغية	فنية	عامة	
النتيجة النهائية للتصويت:				
<input type="checkbox"/> موافقة (لا توجد ملاحظات).				
<input type="checkbox"/> موافقة مع الملاحظات المرفقة، والتي يمكن الأخذ بها أو تجاوزها حسب الاقتضاء.				
<input type="checkbox"/> عدم موافقة لأسباب الفنية المرفقة، والتي عند زوالها ينقلب التصويت إلى موافقة.				
* يرجى تزويدنا بالمراجع التي اعتمد عليها في حالة وجود ملاحظات.				
الجهة القائمة بالتصويت:			التاريخ:	
اسم الشخص المسؤول:				



DJS 122:2025  
Second draft  
Fifth edition

ع ت ٢٠٢٥/١٢٢٢  
النسخة الثانية  
الإصدار الخامس

مشروع تصويت  
(تعديل)

السكر ومنتجات السكر - عسل النحل  
*Sugar and sugar products - Honey*

مؤسسة المواصفات والمقاييس  
المملكة الأردنية الهاشمية

## المحتويات

المقدمة

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

الجدول

٦	الجدول - الحدود الميكروبية .....
---	----------------------------------

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 مشكلةً 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.

تمت هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية وفقاً للدليل 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 - عسل النحل ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٥/١٢٢ الخاص بالسكر ومنتجات السكر - عسل النحل، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٥/١٢٢، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

\* قيد التعديل.

## 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 المكسرات أو التوابل أو البهارات أو غيرها من المكونات الغذائية أو العسل المخصص للاستخدام في التصنيع الغذائي (عسل الخباز).

### ٢- المراجع التقييسية

- 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 فهارس للمواصفات السارية المفعول في الوقت الحاضر.
- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٩٣، المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
  - التشريع الأوروبي ٩١٥، الحدود القصوى لبعض الملوثات في الأغذية وتعديلاته.
  - مجلد جمعية المحللين الرسميين، الطريقة رقم ١٨١، ٩٢٠، رماد العسل.
  - مجلد جمعية المحللين الرسميين، الطريقة رقم ٩٥٨، ٩، تحديد نشاط الدياستيز للعسل.
  - مجلد جمعية المحللين الرسميين، الطريقة رقم ٩٦٢، ١٩، تحديد الحموضة في العسل.
  - مجلد جمعية المحللين الرسميين، الطريقة رقم ٩٦٩، ٣٨، الرطوبة في العسل.
  - مجلد جمعية المحللين الرسميين، الطريقة رقم ٩٧٧، ٢٠، فصل السكريات في العسل.
  - مجلد جمعية المحللين الرسميين، الطريقة رقم ٩٨٠، ٢٣، تحديد محتوى الهيدروكسي ميثيل فورفورال في العسل.
  - مجلد جمعية المحللين الرسميين، الطريقة رقم ٩٩١، ٤١، السكريات النباتية في العسل (سكر القصب).
  - مجلد جمعية المحللين الرسميين، الطريقة رقم ٩٩٣، ٣، الأيونات غير العضوية في الماء (التوصيل الكهربائي).
  - المواصفة القياسية الأردنية ٩، بطاقة البيان - المعيار 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 الدالة على العناصر الغذائية.
  - المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية لاستخدام التنويهات الغذائية، الصحة.
  - المواصفة القياسية الأردنية ١٥٣٣، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمثبقيات الأدوية البيطرية في الأغذية من أصل حيواني.

- المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، متبقيات المبيدات في الأغذية - الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات والمتبقيات العرضية في الأغذية والأعلاف.

- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٠، المواد والأدوات المعدّة للتلامس مع الغذاء.

- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣١، المواد والأدوات البلاستيكية المعدّة 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.

### ٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض 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 بإيداعها وتحفيظها 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 أغطيتها 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 (المفروز) أو المضغوط

٧-٣

### عسل الأقراص الشمعية

هو العسل المخزن بواسطة شغالات نحل العسل في العيون السداسية لأقراص العسل الشمعية المنتجة من شغالات نحل

العسل بأحجام مختلفة حديثة التكوين والخالية من أحد أطوار نمو الحشرة وبيع 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 المرشح

العسل الذي تم ترشيحه بطريقة تسمح بإزالة جزء من جبوب اللقاح

١٠-٣

### عسل النحل المتبلور

عسل النحل السائل الذي حدثت له 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

## المواد الغريبة

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

### ٤-١-٤ الاشتراطات القياسية

يجب توافر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

٤-١-١-١ يخلو من أي مضافات غذائية.

٤-١-١-٢ يخلو من أي طعم أو نكهة غريبة ولا تكون نكهته متأثرة بالروائح الأخرى الخارجية أثناء تحضيره وتخزينه.

٤-١-١-٣ يخلو من أي تخمر أو فوران.

٤-١-١-٤ يكون محتفظاً باللقاح والمكونات الخاصة به (ما عدا العسل المرشح إلا إذا تعذر تجنب ذلك عند إزالة المواد الغريبة العضوية أو غير العضوية).

٤-١-١-٥ لا يتم استخدام المعاملات الكيميائية أو البيوكيميائية للتأثير على تبلور العسل.

٤-١-١-٦ يكون محتوى السكريات كالتالي:

٤-١-٥-١ ألا يقل مجموع محتوى الجلوكوز والفركتوز عن ٤٥ غ/١٠٠ غ في عسل الندى وفي مزيج عسل الندى وعسل الرحيق (الأزهار).

٤-١-٥-٢ ألا يقل مجموع محتوى الجلوكوز والفركتوز عن ٦٠ غ/١٠٠ غ في عسل الأنواع الأخرى.

٤-١-٥-٣ ألا يزيد محتوى السكرز على ١٠ غ/١٠٠ غ في عسل الحمضيات والألفا ألفا (عسل الفصّة) وعسل الأكاسيا وعسل الريد جوم وعسل مينيز بانكسيا وعسل ايوكرافيا ميليجنا وعسل الليندهود وعسل الهوني سكل الفرنسي.

٤-١-٥-٤ ألا يزيد محتوى السكرز على ١٥ غ/١٠٠ غ في عسل اللافلندر وعسل البوراج.

٤-١-٥-٥ ألا يزيد محتوى السكرز على ٥ غ/١٠٠ غ في عسل الأنواع الأخرى.

٤-١-٦-١ يكون محتوى المواد الصلبة غير الذائبة كما يلي:

٤-١-٦-١-١ ألا تزيد على ٠,٥ غ/١٠٠ غ في العسل المضغوط.

٤-١-٦-١-٢ ألا تزيد على ٠,١ غ/١٠٠ غ في عسل الأنواع الأخرى.

٤-١-٧-١ يكون محتوى الرطوبة كما يلي:

٤-١-٧-١-١ ألا تزيد نسبة الرطوبة على ٢٣ ٪ لعسل نبتة الخلتنج.

- ٤-١-٧-٢ ألا تزيد نسبة الرطوبة على ٢٠ ٪ لعسل الأنواع الأخرى.
- ٤-١-٨-٨ تكون فعالية إنزيم الدياستيز كما يلي:
- ٤-١-٨-١ ألا تقل فعالية إنزيم الدياستيز عن ٨ وحدات سكا.د.
- ٤-١-٨-٢ ألا تقل فعالية إنزيم الدياستيز عن ٣ وحدات سكا.د في حالة العسل الذي يحتوي على محتوى منخفض من الإنزيم طبيعياً.
- ٤-١-٩-٩ يكون محتوى الهيدروكسي ميثيل فورفورال في العسل بعد المعاملة و/أو الخلط كما يلي:
- ٤-١-٩-١ ألا يزيد محتوى الهيدروكسي ميثيل فورفورال في العسل بعد المعاملة و/أو الخلط على ٤٠ مغ/كغ.
- ٤-١-٩-٢ ألا يزيد محتوى الهيدروكسي ميثيل فورفورال في العسل الذي يكون بلد المنشأ له من البلدان أو الأقاليم التي تتصف بدرجة مرتفعة وكذلك في حالة خليط هذا النوع من العسل على ٨٠ مغ/كغ.
- ٤-١-١٠-١ تكون قيم التوصيل الكهربائي كما يلي:
- ٤-١-١٠-١-١ ألا يزيد التوصيل الكهربائي على ٠,٨ مليسيمنز/سنتيمتر عسل.
- ٤-١-١٠-٢ ألا يقل التوصيل الكهربائي عن ٠,٨ مليسيمنز/سنتيمتر 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 الاسكتلندي وعسل الأكاليتوس وعسل الجيلي بوش وخليط هذه الأنواع.
- ٤-٢-٤ الاشتراطات الصحية
- يجب توافر الاشتراطات الصحية التالية في المنتج النهائي بحيث:
- ٤-٢-٤-١ يتم تحضيره وتداوله طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.
- ٤-٢-٤-٢ تطابق الحدود الميكروبية ما هو وارد في الجدول ١.

الحد الميكروبي		العينات		الأحياء الدقيقة
وحدة مكونة للمستعمرة				
(CFU) /غرام <sup>(أ)</sup>		ق (ج)	ع (ب)	
ص (د)	م (هـ)			خمائر وأغفان
٣١٠	٢١٠	١	٥	الميكروبات اللاهوائية المختزلة للكبريت
٢١٠	٢١٠	٢	٥	كلوستريديم بوتولينم <sup>(و)</sup>
-	٠	٠	٥	

ملاحظة: تكون الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١ خاضعة للمراجعة والتعديل عند الحاجة ويؤخذ بعين الاعتبار أي تطورات علمية جديدة في مجال صحة وسلامة الأغذية وهذا يتضمن التطورات العلمية وأي مؤشرات تلوث ميكروبي ذات أهمية مرضية خارجة عن المؤلف بالإضافة إلى نتائج تقييم المخاطر، وتكون مؤسسة المواصفات والمقاييس هي المسؤولة عن مراجعة وتعديل هذه الحدود الميكروبية.

(أ) Colony Forming Unit :CFU.  
(ب) ع: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها.  
(ج) ق: الحد الأقصى لعدد وحدات العينة المسموح فيه بأن يعطى رقم أكبر من قيمة (م) ولا يصل لقيمة (ص).  
(د) م: مستوى الحد الميكروبي المسموح به في المنتج.  
(هـ) ص: أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب ألا يزيد عليها في أي وحدة من (ع).  
(و) اختياري.

## ٥- الملوثات

- ١-٥ 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.
- ٢-٥ يجب ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.
- ٣-٥ 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 بالتنقيش 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

- ٦-٢-١ يمكن استخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها.
- ٦-٢-٢ يمكن إجراء الاختبار على عينة مركبة ممثلة، وإذا كان الحد الميكروبي يزيد على ٨٠٪ من الحد الأقصى لقيمة (ص) الواردة في الجدول ١ تعتبر العينة مخالفة، وفي حال 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.
- ٦-٢-٣ تستخدم الطريقة ٩٦٩,٣٨ الصادرة عن مجلد جمعية المحللين الرسميين لتحديد الرطوبة في العسل.
- ٦-٢-٤ تستخدم الطريقة ٩٧٧,٢٠ الصادرة عن مجلد جمعية المحللين الرسميين لتحديد محتوى السكريات.
- ٦-٢-٥ تستخدم الطريقة ٩٢٠,١٨١ الصادرة عن مجلد جمعية المحللين الرسميين لتحديد رماد العسل.
- ٦-٢-٦ تستخدم الطريقة ٩٩٣,٣ الصادرة عن مجلد جمعية المحللين الرسميين لتحديد الأنيونات غير العضوية في الماء (التوصيل الكهربائي).
- ٦-٢-٧ تستخدم الطريقة ٩٩٧٧,٢٠ الصادرة عن مجلد جمعية المحللين الرسميين لفصل السكريات في العسل.
- ٦-٢-٨ تستخدم الطريقة ٩٩١,٤١ الصادرة عن مجلد جمعية المحللين الرسميين للكشف عن السكريات النباتية في العسل (سكر القصب).
- ٦-٢-٩ تستخدم الطريقة ٩٦٢,١٩ الصادرة عن مجلد جمعية المحللين الرسميين لتحديد الحموضة في العسل.
- ٦-٢-١٠ تستخدم الطريقة رقم ٩٥٨,٩ الصادرة عن مجلد جمعية المحللين الرسميين لتحديد نشاط الدياستيز في العسل.
- ٦-٢-١١ تستخدم الطريقة رقم ٩٨٠,٢٣ الصادرة عن مجلد جمعية المحللين الرسميين لتحديد محتوى الهيدروكسي ميثيل فورفورال في العسل.

## 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 المطر والشمس أو أي مصادر أخرى للحرارة الزائدة والروائح غير المرغوب فيها وأي مصادر أخرى للتلوث خاصة عند نقلها بالسفن.
- ٧-٣ 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 نهائياً في فترات الرطوبة.

## ٨- بطاقة البيان

إضافة إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٩، يجب أن تدون البيانات الإيضاحية التالية باللغة العربية ويجوز 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.

٨-٣ يمكن تسمية العسل حسب طرق استخراجه كالتالي:

(أ) العسل المستخلص.

(ب) العسل المضغوط.

(ج) العسل المصفى.

٨-٤ يمكن تسمية العسل حسب الأشكال التالية:

(أ) العسل (عسل النحل).

(ب) عسل الأقراص الشمعية.

(ج) عسل مع القطع الشمعية.

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

٨-٦ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

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

٨-٨ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٣، عند التتويه عن العناصر الغذائية.

## 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
١٠-١-٤	الخلنج الاسكتلندي	ling heather
١٠-١-٤	الخلنج الرمادي	bell heather
١٠-١-٤	عسل الجيلي بوش	jelly bush honey
٥-٣	عسل مضغوط	pressed honey
٣-٣	عسل الندى	honeydew honey
٧-٣	عسل بالأقراص الشمعية	comb honey
١٠-٢-٦	هيدروكسي ميثيل فورفورال	hydroxy lmethy lfurfural

### المراجع

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٢ تعديل عام ٢٠٢٢. المواصفة الخاصة بالعسل.
- المواصفة الخليجية ٢٠٢٢/١٤٧، عسل النحل.
- دليل الممارسات التصنيعية الجيدة في معامل تعبئة وإنتاج العسل اليمني الصادرة عن الهيئة اليمنية للمواصفات والمقاييس وضبط الجودة عام ٢٠٢٤.
- المواصفة القياسية الخليجية ٢٠١٥/١٠١٦، المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.