

"موش كل عصير....عصير"

بطاقة حول مادة عصير الغلال



تُعرض في السوق التونسية عديد المنتجات تحت تسمية عصير غلال أو ما شابه ذلك، وهي متشابهة من حيث الحجم وطريقة العرض في المساحات التجارية، إلا أن هناك إختلافا كبيرا بينها من حيث التركيبة والقيمة الغذائية. ولا يُدرك كثير من المستهلكين الفرق بينها، باعتبار أن الأغلبية تعتمد السعر كمحدد خلال القيام بالشراءات، كما أن عديد المستهلكين لا يقرأون التأشير الخارجي لهذه المنتجات أو هم يقرؤونه ولكن لا يدركون بسهولة بعض المصطلحات الفنية.

من جهة أخرى، لاحظنا في مستوى المعهد الوطني للإستهلاك، إعتقاد عديد العلامات التجارية على إيهام المستهلك، من خلال الغلاف الخارجي، أن المنتج يحتوي نسبة كبيرة من الغلال (صور كبيرة لغلال متنوعة) وبالتالي فإن المستهلك سيستفيد بمنافعها، في حين أن الواقع عكس ذلك.

ولتوضيح المسألة لدى عموم المستهلكين نُقدّم هذه البطاقة الوصفية، لأبرز أنواع المنتجات التي تروج تحت خانة المشروبات غير الكحولية والتي ينظمها قرار وزراء التجارة والصناعات التقليدية والصحة العمومية والصناعة والمؤسسات الصغرى والمتوسطة المؤرخ في 24 أوت 2006 والمتعلق بالمشروبات غير الكحولية، وسنركز أساسا على العصائر والإختلاف الكبير بينها.

عصير الفواكه:

منتج غير متخمّر وقابل للتخمّر ولكنه غير مستحضر تم الحصول عليه من غلال سليمة وناضجة وطازجة أو محفوظة بالتبريد من نوع أو عدة أنواع مختلفة. يرخّص في إضافة السكر الصلب وفي حالة عصير معاد التكوين، يمكن زيادة السكر بمختلف أنواعه بمقدار لا يتعدى 100 غ /كغ ما عدى بالنسبة لبعض الغلال شديدة الحموضة (ليمون مثلا) حيث يُرخّص في زيادة 150 غ/كغ.

وبالنسبة للتسمية الواجب ذكرها على الغلاف الخارجي للمنتج يجب أن تكون كما يلي:

عصير "إسم الغلة" أو عصير بلب "إسم الغلة"، ويُمكن أن ترفق هذه التسميات بعبارات:

* طازج: لم يخضع لأي معالجة فيزيائية.

* صافي: لم تتم إضافة أي إضافات غذائية.

* محلى بالسكر: إذا تمت إضافة نسبة سكر تفوق 15 غ/كلغ.



نكتار:

تخصص تسمية "نكتار الغلال" لمنتج قابل للتخمير وغير متخمير يحفظ حصراً بطرق فيزيائية، يتم الحصول على المنتج عن طريق إضافة الماء والسكريات و / أو العسل إلى عصير الفاكهة ، أو معجون الفواكه أو خليط من الاثنين معاً. يتم تحديد الحد الأدنى من محتوى العصير و / أو الهريس: من 25 إلى 50 ٪ من حجم المنتج النهائي وفقاً للفاكهة (50 ٪ لنكتار البرتقال). لذلك يُسمح بإضافة السكريات و / أو العسل ، ولكن في كمية يجب أن تبقى أقل من 20٪ بالوزن مقارنةً بالوزن الإجمالي للمنتج النهائي.

يجب أن تكون التسمية على الغلاف الخارجي كما يلي: "نكتار" أو نكتار بلب "إسم الغلة"

ويجب أن تُذكر عبارة "المقدار الأدنى من الغلّة " % إسم الغلّة" على مقربة من اسم المنتج.



مشروب بعصير الغلال :Boisson au jus

تُخصّص تسمية مشروب بعصير الغلال للمشروبات الغازية أو غير الغازية المحتوية على عصير غلال أو مركز غلال أعيد لحالته الطبيعية بنسبة لا تقل عن 10% بالنسبة لكل الغلال و4% للليمون مضاف إليه ماء صالح للشرب ويحتوي على الأقل على 8% من السكر. يحتوي على منكهات صناعية و مواد حافظة.

لا يمكن إعتبار هذه المنتجات عصيرا.



مشروبات بالحليب أو منتوجات أخرى لبنية

هو مشروب متحصل عليه بحل الحليب (بمختلف أنواعه) في ماء معدني طبيعي، يحتوي على: السكر، عصير الغلال أو مستخلصات نباتية. ونجد عديد العلامات التي تروج في السوق التونسية وتلقى إقبالا كبيرا من طرف الأطفال. يجب أن تكون التسمية الموثقة على الغلاف الخارجي كما يلي: "مشروب بحليب".

من جهة أخرى، يجب تأشير نسبة المكون الأساسي على مقربة من التسمية الخاصة.



وإجمالاً، يجب التأكيد على ما يلي:

الفرق بين العصير والنكتار: الأول هو عصير نقي، والآخر ليس كذلك. يتم الحصول على عصير الفاكهة عن طريق عصر الفواكه بطرق وعمليات ميكانيكية. في حين "النكتار" هو خليط من عصير الفاكهة والماء والسكر، أو عصير الفواكه المركز، أو معجون الفواكه المركز أو خليط من الاثنين ودائماً مع إضافة الماء والسكر. وعموماً يحتوي النكتار على نسبة أكبر من السكر، من العصير.

الحفظ والإضافات: بالنسبة للعصير والنكتار فإن عملية الحفظ تكون فقط بطرق فيزيائية أو بدون مضافات. كما أنه يُمنع استعمال الملونات (colorants) ويُرمز لها بـ E100 ، E101 ،

القيمة الغذائية: من حيث القيمة الغذائية، يجب التركيز على إستهلاك الغلال، أكثر من عصير الغلال (مهما كان نوعه)، لأن الغلال طازجة تحتوي على نسبة أكبر من الألياف (fibres). كما تحتوي على نسبة كبيرة من مضادات الأكسدة (ANTIOXYDANTS) المفيدة كثيراً للصحة.



نسبة السكر: عند الشراء لهذا النوع من المشروبات، يجب قراءة التأشير الخارجي لها وإختيار العلامة التي تحتوي على نسبة أقل من السكر.

ملاحظة: الصور الواردة بالبطاقة ليست ذات صبغة إخبارية وإنما للإعلام فقط.