



دليل

المواصفات العربية الاسترشادية

لمحاصيل الخضروات الطازجة

2016م

تقديم

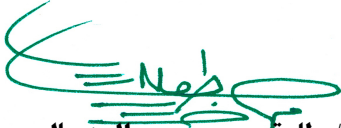
تمتلك معظم الدول العربية المقومات الضرورية لإنتاج كميات كبيرة من الخضروات الطازجة، محققة اكتفاء ذاتيا بنسبة 113.1% في العام 2015م، بالإضافة إلى فوائض للتبادل التجاري البيئي والخارجي، ولتحسين القدرة التنافسية لهذه المنتجات فلا بد من الاهتمام بتطوير مواصفات جودتها وسلامتها الصحية، فالالتزام بالمواصفات يسهل كثيرا وصول تلك المنتجات إلى الأسواق الدولية، مما يمكن من زيادة مساهمتها في الناتج المحلي الإجمالي للدول المنتجة والمصدرة لها.

ولتشجيع التبادل التجاري العربي البيئي في الخضروات وفتح أسواق جديدة لها خارج المنطقة العربية، أولت المنظمة العربية للتنمية الزراعية اهتماما خاصا بتطوير مواصفات واشترطات جودة تلك السلع من خلال برنامجها الرئيسي لتعزيز القدرة التنافسية لنواتج الزراعة العربية، والذي تم في إطاره إعداد دليل "المواصفات العربية الاسترشادية لمحاصيل الخضروات الطازجة"، الذي استهدفت به المنظمة دعم جهود دولها الأعضاء في تطوير مواصفاتها المحلية لتكون مواكبة لمتطلبات الأسواق العربية والدولية.

ويتناول هذا الدليل مواصفات قياسية استرشادية لعدد من الخضروات الطازجة التي تنتج في البلدان العربية، يتمثل أهمها في الاشتراطات العامة لتداول وتسويق الخضروات بالدول العربية، وطرق أخذ العينات الضرورية لاختبارات ضبط الجودة، واختبارات فحص الأثر المتبقي للمبيدات والمعادن الثقيلة في الخضروات المنتجة محليا أو المستوردة.

والمنظمة إذ تضع هذا الدليل بين يدي متخذي القرار والمختصين والمهتمين بإنتاج وتصدير الخضرفي البلدان العربية، تأمل أن تكون قد أسهمت في تطوير المواصفات القياسية واشترطات الجودة لمحاصيل الخضرفي دولها الأعضاء، لتمكينها من العبور إلى الأسواق الدولية وتحقيق عوائد مجزية تساعد في زيادة مساهمة هذا القطاع في الناتج المحلي الإجمالي للدول، وتحسين المستوى المعيشي والغذائي للمواطن العربي.

والله ولي التوفيق،،،



الدكتور/ طارق بن موسى الزدجالي

المدير العام

المحتويات:

الرقم	الموضوع
1	تقديم
2	المحتويات
4	1- مقترح مواصفة قياسية للاشتراطات العامة لتداول وتسويق الخضروات الطازجة بالدول العربية
9	2- طرق اخذ عينات الخضر الطازجة لضبط جودتها
14	3- مقترح طرق قياسية لطرق أخذ عينات محاصيل الخضروات الطازجة لفحص الأثر المتبقي للمبيدات والمعادن الثقيلة والنترات
18	4- مقترح مواصفات قياسية لأهم محاصيل الخضر
18	أ) الطماطم أو بندورة أو قوطة أو طماطة
29	ب) البطاطس المتأخرة أو البطاطا
35	ج) الفلفل الأخضر الحلو أو الفليفلة
43	د) الباذنجان
50	هـ) الفاصوليا
58	و) البازلاء - البسلة
65	ز) الفراولة - الفريز
71	ح) الشمام - البطيخ الأصفر - القاوون - الكنتالوب
78	ط) البطيخ - جج - ركي - ححب - جيسى
85	ي) الكوسة - كوسا - شجر
93	ك) الخيار أو خيار الماء
100	ل) الملفوف - الكرنب
107	م) الزهرة - القنبيط - القرنبيط

115	ن) البروكلي
121	س) الجزر - أكمم
129	ع) الفجل
134	ف) الخس والهندباء
141	ص) البصل الطازج الجاف
147	ق) الثوم
154	ر) الخرشوف
160	ش) الهليون - الاسبرجس
170	ت) الفينوكيا أو الشمرا أو الشומר
176	المراجع العربية
181	المراجع الأجنبية
181	المواقع الإلكترونية
182	فريق إعداد الدليل

1- مقترح مواصفة قياسية للاشتراطات العامة لتداول وتسويق الخضروات الطازجة بالدول العربية:

(أ) المجال: Field

تختص هذه المواصفات القياسية العربية الموحدة بالاشتراطات العامة للخضرة الطازجة المتداولة في الأسواق بهدف رفع مستوى الجودة للمنتج لضمان حقوق كافة الأطراف المتداولة للمنتج من مزارع ومسوق ومستهلك ومستورد ومصدر، أما بالنسبة للاشتراطات الخاصة بكل نوع من الخضار، فسيأتي ذكرها لاحقاً كل على حدة .

(ب) المصطلحات والتعاريف: The terms and definitions

الدستور الغذائي: Codex alimentarius

هي مدونة الأغذية المرجعية العالمية للمستهلكين ومنتجي الأغذية ومصنعيها والمراجع لأجهزة رقابة الجودة محلياً ودولياً، وعلى صعيد التجارة الدولية أيضاً، وصدر عنها مجموعة من المواصفات الغذائية الموحدة.

(ج) عوامل الرفض: Rejection Factors

- مجموعة الإصابات المختلفة (العيوب) التي إن زادت عن الحد المسموح به لكل نوع من الخضار وتعتبر أساساً في رفض الإرسال وعدم قبولها وهي:
- الإصابات المرضية (فطرية - بكتيرية - فيروسية - حشرية).
 - تعدد الأصناف في العبوة الواحدة ما لم يرد نصاً بالمواصفة يسمح بذلك ووفق شروط خاصة.
 - وجود الأوساخ والأثرية والمواد الغريبة وبقايا المبيدات والحشرات وأجزائها ومخلفاتها.
 - الطراوة الزائدة الناتجة عن التقدم في النضج.
 - الأضرار الناتجة عن العوامل الجوية وسوء التخزين.

- الثمار غير الناضجة.
- الإضرار الميكانيكية والفسولوجية.
- الأضرار الناتجة عن سوء التداول.
- الملوثات المختلفة من متبقيات المبيدات والمعادن الثقيلة والتلوث البكتيري والإشعاعي وغيرها إن زادت عن الحدود المسموح بها ضمن لجنة دستور الأغذية الدولية.

د) الاشتراطات الدنيا للجودة: Minimum Requirements

يجب توفر الاشتراطات الدنيا للجودة التالية في أنواع الخضار:

- أن تكون متجانسة في العبوة الواحدة وذلك من حيث:
 - النوع أو الصنف.
 - مرحلة النضج.
 - الحجم.
 - اللون.
 - الشكل.
- أن تكون سليمة وكاملة وغير متضررة بالعفن والتلف أو أي أضرار أخرى غير قابلة للاستهلاك البشري.
- أن تكون طازجة غير ذابطة.
- أن تتوافر فيها الخصائص المميزة للمصنف.
- أن تكون خالية من الرطوبة غير الطبيعية الظاهرية على السطح.
- أن تكون خالية من المواد الغريبة.
- يجب أن لا تزيد حدود العناصر الثقيلة ومتبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن لجنة دستور الأغذية الدولية.

هـ) التدرج: Grading

تدرج محاصيل الخضار الطازجة بعد عمليات الإعداد والتجهيز للتسويق إلى درجتين أو 3 درجات رئيسية تبعا للمحصول وكما يلي:

- الدرجة الممتازة.
- الدرجة الأولى.
- الدرجة الثانية.

و) التجاوزات: Tolerances

بشكل عام يسمح بوجود تجاوزات في الجودة والحجم لكافة الدرجات، والتجاوزات في الحجم واحدة على الأغلب للدرجات، لكنها مختلفة في الجودة وتكون كما يلي:

- التجاوز المسموح به للدرجة الممتازة يجب ألا يتعد في مواصفاته الدرجة الأولى.
- التجاوز المسموح به للدرجة الأولى يجب ألا يتعد في مواصفاته الدرجة الثانية.

ن) طريقة أخذ العينات لفحص الجودة الظاهرية والداخلية:

تؤخذ العينات من الإرساليات لفحص جودتها الظاهرية والداخلية طبقا لطرق أخذ عينات الخضار الطازجة لضبط جودتها ولطرق أخذ العينات لفحص الأثر المتبقي للمبيدات والمعادن الثقيلة والإصابات الحشرية والمرضية.

ح) التعبئة: Packing

يجب تعبئة المنتج في عبوات مناسبة للمحصول وبطريقة يضمن فيها المحافظة على جودة المنتج وسلامته (يجب أن تكون العبوات جيدة التهوية وقوية بالقدر الكافي الذي يساعدها على تحمل الرصات فوقها)، وكذلك حمايته أثناء التخزين والنقل والتداول ضد العوامل الجوية والرطوبة الزائدة والمخاطر الميكانيكية كالصدمات والاهتزازات

والثقوب والجروح وأن تبقى سليمة المظهر عند التداول وتضمن وصول المنتج بحالة جيدة إلى المكان المقصود.
في حالة تعبئة المنتج في صناديق يجب أن تكون هذه الصناديق مطابقة للاشتراطات العامة الواجب توفرها في العبوة ما لم تشترط الجهة المستوردة غير ذلك.

ط) النقل: Transportation

- أن تكون وسيلة النقل مبردة ونظيفة وقادرة على الاحتفاظ بدرجة الحرارة المناسبة للمنتج أثناء النقل بما يحافظ على جودة المنتج والعبوة المنقول بها.
- أن تكون صحية ولم يسبق استخدامها في نقل أي مواد ضارة بالمنتج.
- مراعاة التوافق بين المحاصيل المنقولة من حيث درجات الحرارة وحساسيتها لإنتاج الإيثيلين والروائح المتطايرة أو المنتجة من المحاصيل، فلا يجوز مثلاً نقل البصل أو الثوم مع التفاح أو الكمثرى.

ي) التخزين: Storage

- أن يخزن المنتج على درجة الحرارة والرطوبة النسبية المناسبة للمحصول.
- مراعاة التوافق بين المحاصيل المخزونة من حيث حساسيتها لأضرار البرودة، ولا بد أن تتوافق المنتجات المخزنة معا فيما يتعلق بدرجة الحرارة والرطوبة النسبية ومستوى الإيثيلين في جو المخزن وامتصاص الروائح المنبعثة.
- يراعى الفترة التقديرية لنقل وتخزين المنتج النهائي.

ك) بطاقة البيان : card statement

يجب أن يدون على كل عبوة البيانات الإيضاحية الواردة أدناه على أن تكون الكتابة واضحة وغير قابلة للزوال وبالإمكان مشاهدتها من الجهة الخارجية:

- اسم المحصول.
- الصنف (اختياري).
- الدرجة.
- المصدر وعلامته التجارية وعنوانه.
- الحجم القائم ويعبر عنه بالوزن أو القطر أو عدد الثمار.
- تاريخ التعبئة.
- ظروف التخزين.
- بلد المنشأ.
- منطقة الإنتاج (اختياري) ما لم تشترط الدولة ذكرها لاعتبارات حجرية.
- نوع المنتج (عضوي - غير عضوي).
- تعليمات التداول (اختياري).
- اسم الشموع أو المواد المصرح بها والتي استخدمت على المحصول المعبأ (اختياري).
- اسم وعنوان جهة التعبئة أو الشحن (اختياري).
- تحديد ما إذا كان المنتج معدلاً وراثياً (GMO).
- تحديد ما إذا كان المنتج عضوياً (ORGANIC)
- تثبت اسم أو رمز المادة البلاستيكية المستخدمة في التعبئة والتغليف. (و تثبت عبارة "هذا النوع من المادة البلاستيكية لا يطلق أي مواد كيميائية إلى المواد المحفوظة فيه").

ل) متطلبات عامة:

- تتم عملية ضبط الجودة بالمعاينة والكشف الحسي للعينات المأخوذة عشوائياً، وهذه العملية تفترض أن جودة العينة مطابقة لجودة الشحنة.
- مكان المعاينة : يمكن معاينة المنتج في مشغل توضيب أو منطقة دخول وخروج الشحنة أو في مركز جمركي غير حدودي يتم به التخليص على الإرسالية.
- يتم أخذ العينات عشوائياً عادة لإجراء فحوصات روتينية في الموقع أو لإجراء فحوصات مخبرية لتحديد خصائص معينة. ويمكن أن يتم أخذ العينات انتقائياً ولا يمكن أخذها عشوائياً في حالات محددة كالتحقق من وجود أصناف مختلفة أو وجود خطأ ما لأي سبب كان، لذا يجب تحديد الغاية من أخذ العينات (الخصائص المراد فحصها مثلاً).
- يجب أخذ العينات بطريقة تضمن أن تكون العينات الأولية ممثلة لجميع خصائص الإرسالية المراد فحصها وذلك بعد أن يتم عزل الأجزاء التالفة من الإرساليات (من الأكياس أو العبوات) ومن ثم تؤخذ عينات منفصلة لكل من الأجزاء السليمة والأجزاء التالفة.
- يجب أن يتم إعداد تقرير بعد الانتهاء من أخذ العينات.

2- طرق أخذ عينات الخضر الطازجة لضبط جودتها:

- يجب أن تعد إرسالية من أجل أخذ العينات بطريقة تضمن أن يتم ذلك دون إعاقة أو تأخير ويتم أخذ العينات من قبل الأطراف المعنية أو ممثل للسلطة. يتم أخذ العينات من كل إرسالية على حده إلا إذا تبين وجود تالف نتيجة النقل فيجب عندها عزل الأجزاء التالفة (الأكياس أو الصناديقالخ) وتؤخذ عينات منفصلة من الجزأين السليم والتالف إذا اعتبر مستلم الشحنة أنها غير متجانسة حتى لو أشار المرسل إلى

تجانسها فيجب تقسيم الشحنة إلى إرساليات متجانسة ويؤخذ من كل إرسالية عينة على حدة وذلك بالاتفاق بين المشتري والبائع إلا إذا قررا غير ذلك .

- العينة الأولية: يجب أن تؤخذ العينة الأولية بشكل عشوائي من أماكن مختلفة ومستويات مختلفة من الإرسالية ويحدد مراقب الجودة حجم العينة ، وإذا كان المنتج سائبا في تعبئته فإنه يحدد أماكن أخذ العينات أيضا.

- في حالة المنتجات المعبأة : لضمان أخذ عينات ممثلة فإن الحد الأدنى من العبوات الواجب أخذها من الإرسالية للمنتجات المعبأة في العبوات المختلفة (عبوات خشبية أو عبوات كرتونية أو أكياس)، بشكل عشوائي كما هو موضح في الجدول رقم (1).

جدول 1- عدد العبوات الواجب أخذها من الإرسالية للمنتجات المعبأة في العبوات المختلفة

عدد العبوات التي يجب أن تؤخذ منها وتشكل كل منها عينة أولية	عدد العبوات المتشابهة في الإرسالية
كل الوحدات	أقل من 10
5	حتى 100
7	101-300
9	301-500
10	501-1000
حد أدنى 15	أكثر من 1000

في حالة المنتجات غير المعبأة: يجب أن تؤخذ على الأقل 5 عينات أولية من كل إرسالية وذلك اعتمادا على الوزن الكلي أو العدد الكلي للرم حسب ما هو وارد في جدول 2 .

جدول 2- حجم العينات الأولية من كل إرسالية في حالة المنتجات غير المعبأة

الوزن الكلي للعينات الأولية (جم) أو العدد الكلي والذي يجب أن تؤخذ منها العينات	وزن الإرسالية (جم) والعدد الكلي في الإرسالية
10	حتى 200
20	201-500
30	501-1000
60	1001-5000
حد أدنى 100	أكثر من 5000

• في حالة الخضر (أكثر من 2 كجم لكل وحدة) فيجب أن تتكون العينة الأولية المأخوذة من خمس وحدات على الأقل.

أ) تحضير عينة إجمالية أو عينة مخفضة:

- إذا تطلب تشكيل عينة إجمالية فيتم ذلك بتجميع العينات الأولية وخلطها (إذ كان ذلك ممكنا) أما العينة المخفضة فيمكن الحصول عليها بتخفيض العينة الإجمالية.

- يجب أن تتم عملية الفحص في الموقع على العينات غير المعبأة أو المنخفضة بالسرعة الممكنة بعد أخذ العينات وذلك لمنع أي تغيير في الخصائص المراد فحصها.

ب) الفحص الحسي للعينات وضبط الجودة:

- بعد أخذ العينة ودمجها جيدا يتم اختبار جودتها من قبل مراقب الجودة تبعا للمعايير المعتمدة للمواصفة القياسية الخاصة بكل محصول بحيث يحدد النسب المثوية لعوامل الرفض من القبول أخذا بعين

الاعتبار التجاوزات المسموح بها للجودة والحجم ومن ثم يتخذ قراره بالسماح بإجازة تسويقها أو رفضها مبينا أسباب رفضها خطيا وبكل وضوح وشفافية.

ج) حجم عينات المختبر:

- قد تتطلب الإرسالية إجراء بعض الفحوصات المخبرية عدا متبقيات المبيدات والمعادن الثقيلة، يتوقف حجم عينات المختبر على الفحوصات المخبرية المراد إجرائها والتي يجب أن توضع في العقد، ويبين الجدول رقم (3) الحد الأدنى لحجم عينات المختبر.

جدول رقم (3) الحد الأدنى لحجم عينات المختبر وفقاً لكل منتج من الخضار.

حجم عينات المختبر	المنتج
3 كجم	ثوم - باذنجان - شمندر (بنجر) - خيار - لفت - خضروات جذرية - بصل - فلفل حلو - فجل - طماطم.
5 كجم	قرع - شمام - بطيخ.
10 رؤوس	ملفوف (كرنب) - زهرة (قرنبيط) ملفوف أحمر - خس
10 رزم (حزم)	خضراوات ورقية في رزم (حزم)

د) تعبئة ووضع البيانات على العينات:

- يجب أن تعبأ عينات المختبر بطريقة تضمن بقاءها بحالة جيدة وختمها بعد إغلاقها بإحكام.
- وضع البيانات على العينات: يجب أن تدون البيانات على العينات المرسلت إلى المختبر لضمان عدم تبديلها وأن تكون هذه البيانات واضحة وغير سهلة الإزالة وتشمل المعلومات التالية:
- نوع المنتج، وصنفه أن أمكن ودرجة جودته.

- أسم المرسل.
- مكان أخذ العينات.
- تاريخ ووقت أخذ العينات للمنتجات سريعة التلف.
- علامات مميزة للإرسالية والعينة المأخوذة كرقم الشاحنة أو مكان التخزين أو بيان الشحن.
- رقم تقرير أخذ العينات.
- اسم وتوقيع من قام بأخذ العينات.
- قائمة بالاختبارات المطلوب إجراؤها بالمختبر.

٥) إرسال العينات وتخزينها :

- عند الانتهاء من تشكيل عينة المختبر يجب إرسالها ونقلها إلى المختبر بالسرعة الممكنة.
- عملية التخزين والنقل لعينة المختبر يجب أن تنفذ بظروف تمنع أي تغير قد يحصل للمنتج، لذلك يفضل أن يتم فحص العينة بالسرعة الممكنة بعد أخذ العينات ويحدد فنيو المختبر ظروف نقل وتخزين العينة.

٦) تقرير أخذ العينات:

- يجب أن يكون تقرير أخذ العينات، مرقما ومرفقا بعينة الاختبار ومتضمنا المعلومات التالية:
- نوع المنتج وأن لزم الأمر الصنف ودرجة الجودة.
- اسم الجهة المرسل إليها الإرسالية.
- مكان وتاريخ الإرسال والتسليم.
- اسم وعنوان المرسل.
- مكان ومدة وظروف تخزين الدفعة ووصف لوسيلة النقل.
- اليوم والزمن اللذان أخذت فيهما العينة.

- الظروف الجوية أثناء أخذ العينة (درجة الحرارة).
- حجم الإرسالية أو عدد العبوات.
- بيانات تساعد على ربط العينة بالإرسالية (نوع العبوات).
- الهدف من أخذ العينة وبيان المدة الزمنية القصوى بين أخذ العينة وفحصها، لضمان ثبات الجودة تحت الظروف الاعتيادية.
- وصف لنسبة التلف في الإرسالية.

3- مقترح طرق قياسية لأخذ عينات محاصيل الخضروات الطازجة لفحص الأثر المتبقي للمبيدات والمعادن الثقيلة والنترات:

(أ) المجال: Field

تختص هذه المواصفة القياسية العربية الموحدة بأخذ عينات الخضر الطازجة المعدة لفحص الأثر المتبقي للمبيدات والمعادن الثقيلة والنترات.

(ب) المصطلحات والتعاريف: The terms and definitions:

- لأغراض هذه المواصفة تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه.
- الإرسالية: كمية محددة مأخوذة من الشحنة ويفترض أن تكون موحدة الخصائص (نفس النوع ودرجة النضج ونوع التغليف...الخ).
 - الدفعة: تتكون من مجموعة من العبوات أو الوحدات وهما جزء من الإرسالية.
 - العينة الأولية: كمية من البضاعة تؤخذ من الإرسالية.
 - العينة الإجمالية: تتكون من دمج العينات الأولية المأخوذة من إرسالية واحدة.
 - العينة المخفضة: الكمية الناتجة بعد خفض العينة الإجمالية (إذا لزم الأمر) شريطة أن تكون ممثلة للإرسالية.

- عينة المختبر: هي العينة المرسلّة إلى المختبر لتحليل الأثر المتبقي فيها ويمكن أن تكون العينة المخفضة أو جزءاً منها.

ج) متطلبات عامة لأخذ عينات المختبر لفحص متبقيات المبيدات والمعادن الثقيلة والنترات:

- تؤخذ عينة ممثلة عشوائياً من الحقل أو مركز التوزيع أو مشغل التصدير أو مكان وجود البضاعة في المركز الجمركي أو الحدودي.
- توضع العينة في أكياس خاصة نظيفة وتغلق بإحكام.
- أن تكون بعيدة عن مصادر التلوث.
- إذا كانت الإرسالية كبيرة يجب تقليص العينة مع مراعاة عدم التجزيء (يجب أن تحتوي عينات الخضار إلى ثمار كاملة غير مجزأة).
- تنقل العينة بوسائل نقل مكيفة وبطريقة علمية سليمة بحيث لا تؤثر على طبيعتها.
- تؤخذ العينة من قبل شخص أو لجنة متخصصة ومدربة على أخذ العينات.
- في حالة أخذ العينة من الحقل يجب أخذ المعلومات الكافية من المزارع، عن نوع المبيدات التي استعملت وعن وطريقة رشها وعدد الرشاش وفترة الأمان وموعد آخر رشه بتفاصيلها.
- أن تكون ثمار العينة الممثلة مكتملة النضج وقابلة للتسويق.
- تحفظ العينات في أواني حفظ مناسبة مصنعة من مواد غير قابلة للتفاعل أو التأثير على العينة المحفوظة.
- أن تكون العينة خالية من الإصابات المختلفة.

د) اختبار العينات وكمياتها:

- يجب أن تؤخذ العينات من المنتجات المعبأة (عبوات خشبية أو عبوات كرتونية أو أكياس) بشكل عشوائي حسبما هو مبين في الجدول رقم (4).

جدول 4- الحد الأدنى لعدد العبوات الواجب أخذها

عدد العبوات التي يجب أن تؤخذ منها وتشكل كل منها عينة أولية	عدد العبوات المتشابهة في الإرسالية
5	حتى 100
7	101 - 300
9	301 - 500
10	501 - 1000
حد أدنى 15	أكثر من 1000

- بالنسبة للمنتجات غير المعبأة سائبة أو في رزم يجب أن تؤخذ على الأقل 5 عينات من كل إرسالية، وذلك اعتماداً على الوزن الكلي أو العدد الكلي للوزن حسبما هو وارد في جدول 5.

جدول 5- حجم العينات الأولية (كجم) أو العدد الكلي للوزن التي يجب أن تؤخذ منها العينات وفقاً لوزن الإرسالية أو العدد الكلي للوزن فيها.

الوزن الكلي للعينة الأولية (كجم) أو العدد الكلي للوزن التي يجب أن تؤخذ منها العينات	وزن الإرسالية (كجم) أو العدد الكلي للوزن في الإرسالية
10	حتى 200
20	201 - 500
30	501 - 1000
60	1001 - 5000
حد أدنى 100 (كحد أدنى)	أكثر من 5000

- في حالة الخضر الكبيرة (أكثر من 2 كجم لكل وحدة) فيجب أن لا تقل العينة الأولية المأخوذة عن خمس وحدات.

هـ) تحضير العينة المخبرية :

- إذا كانت العينة المخفضة كبيرة بحيث توجد صعوبة في تسليمها إلى المختبر تؤخذ منها عينة ممثلة وترسل إلى المختبر.
- يجب أن لا تقل حجم عينة المختبر عما هو مبين في الجدول رقم (6).

جدول 6- الحد الأدنى لحجم عينات المختبر حسب نوع المنتج

حجم عينات المختبر	المنتج
3 كجم	ثوم- باذنجان- شمندر (بنجر) - خيار - لفت-خضار جذرية- بصل- فلفل حلو- فجل - الطماطم
5 كجم	قرع- شمام- بطيخ- أناناس
10 رؤوس	ملفوف (كرنب) - زهرة (قرنبيط) ملفوف أحمر- خس
10 رزم (حزم)	خضروات ورقية في رزم (حزم)

و) تقسيم العينات:

- تؤخذ العينة من قبل الموظف أو اللجنة المختصة ذوي الخبرة والصلاحيات أو المفوض من قبل الجهة الرسمية أو اللجنة المختصة والجهة المرسل إليها إن أمكن.
- تقسم العينة سواء كانت في حالتها الطبيعية كما أخذت من الحقل أو من أي مكان آخر إلى ثلاثة أجزاء، يخصص الجزء الأول للمختبر والثاني لصاحب العلاقة والثالث كعينة مرجعية لدى الجهة الرسمية، ترفق بالأجزاء الثلاثة اسم وتوقيع وخاتم الموظف المختص وصاحب العلاقة، وترسل العينة المعدة للفحص مباشرة إلى المختبر على أن تحفظ بعيدة عن مصادر التلوث وأشعة الشمس

على درجة حرارة من صفر مئوي إلى 5 درجات مئوية وبظروف يحددها المختبر لنقل العينة.

ن تقرير أخذ العينات:

ترفق العينات بتقرير مرقم وموضح به المعلومات التالية:

- نوع المنتج والصنف ودرجة الجودة إن تطلب الأمر ذلك.
- اسم الجهة المرسلت إليها الإرسالية.
- مكان وتاريخ الإرسال والتسليم.
- اسم وعنوان المرسل.
- مكان ومدة وظروف تخزين الدفعة و وصف لوسيلة النقل التي نقلت بها الشحنة.
- اليوم والزمن اللذان أخذت فيهما العينة.
- حجم الإرسالية أو عدد العبوات.
- بيانات تساعد على ربط العينة بالإرسالية.
- الهدف من أخذ العينة وبيان المدة الزمنية القصوى بين أخذ العينة وفحصها لضمان ثبات الجودة تحت الظروف الاعتيادية.
- الاسم الأول واسم العائلة للأطراف المعنية الموجودة خلال أخذ العينات.

4. مقترح مواصفات قياسية لأهم محاصيل الخضر:

أ) اسم المحصول: (الطماطم أو بندورة أو قوطة أو طماطة) TOMATO

- المجال field:

تختص هذه المواصفات القياسية إلى تحديد الشروط والمتطلبات الواجب توافرها في الطماطم المعدة للتسويق في حالة طازجة، وذلك عند مرحلة التوزيع بعد التهيئة والتهذيب. ولا تشمل هذه المواصفات القياسية الطماطم المعدة للتصنيع. ويستوجب مراعاة الا اشتراطات الواردة في

المواصفة القياسية للاشتراطات العامة لتداول وتسويق الخضروات الطازجة بالدول العربية.

- المصطلح والتعريف:

يقصد بالطماطم المعنية بهذه المواصفات القياسية، الثمار الناتجة عن زراعة أنواع Lycopersicon esculentum Mill. التابعة للعائلة الباذنجانية الـ Solanaceae ، وتصنف الطماطم إلى أصناف أربعة وفقاً لشكلها:

- الطماطم "الكروية".

- الطماطم "المضلعة".

- الطماطم "المستطيلة" أو "البلحجية".

- الطماطم "الكرزية".

- المتطلبات والخصائص:

الاشتراطات الدنيا للجودة: Minimum Requirements

- مع الأخذ في الاعتبار الشروط والمواصفات والتجاوزات الواردة لكل درجة، فإنه يجب أيضاً أن يحقق المنتج الاشتراطات الدنيا من الجودة المبينة بأدناه في ثمار الطماطم وذلك بعد عمليات الفرز والتعبئة والتجهيز للتسويق، وعلى أية حال فإنه وبعد التصدير فإن ثمار الطماطم قد تكون عرضة للذبول وتبدو غير طازجة المظهر بالتالي لا يجوز عرضها في الأسواق للبيع المباشر إلا إذا كانت مطابقة لمواصفات الجودة واشتراطاتها، ويكون من يملكها هو المسئول عن مطابقتها لصفات الجودة كاملة.

- أن تكون سليمة وغير مصابة بأي عيب يجعلها غير صالحة للاستهلاك البشري.

- أن تكون خالية عمليا من أية حشرات أو آفات أو من آثار أضرارها.
- أن تكون خالية من الرطوبة السطحية غير الطبيعية باستثناء التكثيف الذي يظهر بعد إخراج الطماطم من المخزن المبرد.
- أن تكون خالية من أي طعم أو رائحة غريبة.
- أن يكون مظهرها طازج ونضرة.
- في حالة وجود عناقيد من الطماطم فيجب أن تكون الأعناق طازجة سليمة ونظيفة وخالية من الأوراق وكل مادة غريبة ظاهرة.
- يجب أن تكون الثمار على حالة من النمو يسمح لها بتحمل عمليات النقل والتداول حتى تصل سليمة إلى المكان المقصود.

متطلبات النضج (دلائل اكتمال النمو) : Maturity Indices

يجب أن تكون ثمار الطماطم على درجة كافية من النمو وذات نضج ملائم يسمح لها بمتابعة تحولها الفسيولوجي الطبيعي حيث يمكن أن تقطف بدرجات نضج مختلفة من النضج الفسيولوجي سواء كانت ناضجة خضراء أو في مرحلة اللون الوردى وحتى النضج التام باللون الأحمر.

الطماطم العادية: Standard Tomatoes

إن الحد الأدنى لمرحلة الصلاحية للحصاد Mature Green 2 يتم تحديده على أساس دلائل خاصة بالتركيب الداخلي للثمرة واكمال تكوين وتطور البذور وتصبح البذور صعبة القطع عند عمل شرائح عرضية في الثمرة، كما يلاحظ وضوح تكوين gill في غرفة واحدة من الثمرة مع بداية تكوينه في الغرف الأخرى.

- التدرج: Grading

تدرج الطماطم إلى ثلاث درجات كما يلي .

الدرجة الممتازة Extra class:

- يجب أن تكون ثمار الطماطم المصنفة في هذه الدرجة على درجة عالية جدا من الجودة وثمارها صلبة وتتمتع بالخصائص المميزة للصنف من حيث الشكل والمظهر الخارجي والنمو.
- يجب أن تكون متماثلة من حيث الحجم وأن يكون لونها متماشياً مع مرحلة نضجها بما يمكنها من تحمل عمليات التداول والنقل حتى وصولها إلى الجهة المقصودة.
- يجب أن تكون خالية من البقع الخضراء وغيرها من العيوب باستثناء شوائب سطحية طفيفة شريطة أن لا يؤثر ذلك على مظهرها العام وجودتها وحفظها وعرضها في العبوة.

الدرجة الأولى: Class I

- يجب أن تكون ثمار الطماطم بدرجة جيدة من الجودة (صلبة ومتماسكة اللب) وتتميز بالخصائص المميزة للصنف.
- يجب أن تكون خالية من التشققات والبقع الخضراء الظاهرة.
- يسمح لهذه الدرجة ببعض العيوب الطفيفة شريطة ألا يؤثر ذلك على المظهر العام للمنتج ولا على جودته أو حفظه أو على عرضه داخل العبوات كما هوأت:
- عيب طفيف في الشكل والنمو.
- عيب طفيف في اللون.
- عيب بسيط في القشرة.
- كدمات طفيفة جدا.
- أما بالنسبة للطماطم المضلعة فيمكن السماح بوجود العيوب التالية وهي:
- تشققات ملتئمة لا يزيد طولها على سم 2.

- نتوءات ضمن الحد المقبول.
- وجود صرة غير ليفية (خشنة).
- آثار جروح ملتئمة متصلبة (فليينية) عند العنق شرط ألا تزيد مساحتها الإجمالية على 2سم.
- أثر جرح ملتئم طولي عند العنق شرط ألا يزيد طوله على 3/2 من القطر الأكبر للثمرة.

الدرجة الثانية: Class II

تصنف في هذه الدرجة الطماطم التي لا تفي بمتطلبات الدرجتين الممتازة والأولى غير أنها تتميز بالاشتراطات الدنيا المذكورة سابقا، يجب أن تكون ثمار هذه الدرجة صلبة بشكل كاف (يمكن أن تكون أقل صلابة من ثمار الدرجة الأولى)، خالية من التشققات غير الملتئمة.

ويسمح ضمن هذه الدرجة بوجود بعض العيوب الطفيفة شرط أن تحتفظ الثمار بالخصائص الأساسية للجودة وحفظها وعرضها:

- عيب في الشكل والنمو واللون.
- عيوب أو كدمات في القشرة ، شرط أن لا تؤثر على الثمرة تأثيرا كبيرا.
- تشققات ملتئمة سطحية على ألا يتعدى طولها 3سم.

أما بالنسبة للطماطم المضلعة فيسمح بوجود:

- نتوءات أكثر فيما هو مسموح للدرجة الأولى ولكن دون تشوه في شكل الثمرة.
- صرة واحدة.
- جروح متصلبة على شكل صرة عند العنق، أن لا تتعدى مساحتها عن 2سم²

- جرح ملتئم عند العنق.

- الأحكام المتعلقة بالتحجيم: Provisions Concerning Sizing

يعتمد مقياساً لتحجيم الطماطم مثل القطر الأفقي لها.
لا تنطبق الشروط الواردة فيما يلي على الطماطم الكريزية والتحجيم
اختياري للدرجة الثانية.
يتم التحجيم بأحدى الطرق التالية:

أ- يعتمد مقياساً عند تحجيم الطماطم بحسب سلم الأحجام التالي:

القطر (مم)	رمز الحجم
$20 \geq$	0
$20 < 25 \geq$	1
$25 < 30 \geq$	2
$30 < 35 \geq$	3
$35 < 40 \geq$	4
$40 < 47 \geq$	5
$47 < 57 \geq$	6
$57 < 67 \geq$	7
$67 < 82 \geq$	8
$82 < 102 \geq$	9
$102 >$	10

بد يمكن تحجيم الطماطم بحسب أحجام التماثل التالية:
الفرق بين ادني وأقصى قطري العبوة الواحدة يحدد بـ:

- 10 مم، إذا كان قطر أصغر ثمرة (كما هو مشار على العبوة) أقل من 50مم.
- 15مم، إذا كان قطر أصغر ثمرة (كما هو مشار على العبوة) 50مم أو أكثر ولكن أقل من 70مم.
- 20 مم، إذا كان قطر أصغر ثمرة (كما هو مشار على العبوة) 70مم أو أكثر ولكن أقل من 100مم.
- لا توجد أحكام لفرق قطر الثمار إذا كان القطر 100مم أو أكثر.

- الأحكام المتعلقة بالتجاوزات: Provisions Concerning Tolerances

يسمح بوجود تجاوز في الجودة والحجم في كل عبوة للثمار التي لا تفي بمتطلبات الدرجة.

التجاوز في الجودة.

الدرجة الممتازة: Extra Class

يسمح بنسبة تجاوز 5% عدداً أو وزناً للثمار التي لا تستوفي شروط هذه الدرجة، ولكنها تلي اشتراطات الدرجة الأولى.

الدرجة الأولى: Class I

يسمح بنسبة تجاوز 10% عدداً أو وزناً للثمار التي لا تستوفي شروط هذه الدرجة، ولكنها تلي اشتراطات الدرجة الثانية.

- يجب أن تكون الثمار من نوعية جيدة وصلبة بشكل مقبول ولها خصائص مطابقة للصنف من حيث الشكل والحجم.
- يجب أن تكون الثمار خالية من الشقوق غير الملتئمة والبقع الخضراء الظاهرة، ومن العيوب المسموح بها شريطة أن لا تؤثر على المظهر العام والجودة وعلى حفظ وعرض الثمار وهي:

- عيب بسيط في الشكل أو النمو.
- عيب بسيط في اللون.
- عيوب بسيطة في سطح الثمرة.
- رضوض بسيطة جدا.

بالنسبة للطماطم المضلعة يسمح بالتجاوزات التالية:

- جروح ملتئمة لا يزيد طولها على 1 سم.
- تشوهات ضمن الحد المسموح به.
- وجود صره صغيرة ولكنها ليست متصلبة.
- التصلب في منطقة عنق الثمرة يجب أن لا يزيد على 1 سم.
- وجود ندبة بسيطة طولية في الطرف الزهري لثمرة الطماطم على أن لا يزيد قطرها عن ثلثي أكبر قطر للثمرة.

الدرجة الثانية: Class II

يسمح بنسبة تجاوز 10% عدداً أو وزناً للثمار التي لا تستوفي بمتطلبات هذه الدرجة ولا بالمتطلبات الدنيا، على ألا تحتوي على ثمار متضررة من التعفن أو التلف والتي تجعلها غير صالحة للاستهلاك البشري.

التجاوز في الحجم:

- يسمح بوجود تجاوز في العبوة الواحدة 10% عدداً أو وزناً من الطماطم التي لا تستوفي شروط الحجم المعلن على العبوة.
- والشروط الواجب توافرها في هذه الدرجة:
- أن تكون الثمار صلبة بشكل مقبول ومناسب.
- يجب أن لا يرى فيها جروح أو تشققات غير ملتئمة.
- يسمح بظهور العيوب البسيطة التالية بشرط أن لا تؤثر على نوعية الطماطم وخصائصها أثناء عرضها في الأسواق.

- عيوب في الشكل والنضج واللون.
 - رضوض بسيطة على السطح الظاهر للثمرة.
 - تشققات أو جروح ملتئمة لا تزيد على 3 سم في الطول.
- بالنسبة للثمار المضلعة:**
- عيوب بسيطة في الشكل أكثر من المسموح به في الدرجة الأولى ولكن يشترط أن لا تكون الثمار مشوهة.
 - وجود الصره (الندبة).
 - تصلب في منطقة عنق الثمرة لا يزيد على 2 سم 2 وتكون طبقة فلينية.
 - ندبة بسيطة طولية في منطقة الطرف الزهري للثمرة.
- الدرجة الثالثة:**
- تشتمل الدرجة الثالثة على الثمار التي لا تفي بمتطلبات الدرجات العليا ولكن تفي بالمتطلبات الدنيا لهذه الدرجة وعلى أي حال يسمح بوجود شقوق ملتئمة تزيد على 3 سم.
- اشتراطات المظهر العام في التماثل:**
- يجب أن يكون محتوى كل عبوة تماثلا ولا يحتوى إلا على طماطم من نفس المنشأ والجودة والصنف والحجم.
 - يجب أن تكون ثمار الدرجتين الممتازة والأولى متماثلة في النضج واللون وأن تكون الطماطم المستطيلة على قدر كاف من التجانس في الطول.
 - أن يكون الجزء المنظور من العبوة ممثلا لكافة محتويات العبوة.
- التجاوز في التعبئة:**
- يجب تعبئة ثمار الطماطم بطريقة وأسلوب يؤمنان الثمار وحمايتها.

- يجب أن تكون جميع العبوات المستعملة في تعبئة ثمار الطماطم جديدة ونظيفة ومصنوعة من مواد لا تلحق أي ضرر داخلي أو خارجي بالثمار، ويسمح باستعمال الورق المطبوع واللاصقات التجارية أو خلافيها، شرط أن يكون الحبر أو الصمغ المستعمل غير سام أو ضار، ويجب أن لا تلامس الجهة المطبوعة من مواد التغليف الثمار بشكل مباشر.
- ويجب أن تكون العبوات خالية من أي مواد غريبة.

- بطاقة المعلومات البيانية :

العبوات المعروضة على المستهلك :

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية للدول العربية الخاصة بلاصقات المواد الغذائية المعبئة مسبقاً من البند المتعلق بطاقة المعلومات البيانية، تطبق الأحكام النوعية الآتية:

طبيعية المنتجات:

إن لم تكن المنتجات مرئية من خارج العبوة ، يجب توسيم كل عبوة باسم المنتجات ويمكن توسيمها حسب الصنف والنوع التجاري.

العبوات غير المعدة للبيع بالتجزئة.

يجب أن تحمل كل عبوة التفاصيل التالية بحروف مكتوبة على جانب واحد من العبوة وبشكل مقروء ويتعذر محوه ويكون مرئياً من الخارج وهي :

- التعريف.
- اسم وعنوان المصدر، المعبئ والمرسل.
- طبيعة المنتجات :

- اسم المنتجات إذا لم تكن المحتويات مرئية من الخارج. اسم الصنف أو النوع التجاري (اختياري)
- منشأ المنتجات. بلد المنشأ، واختيارية المنطقة التي نمت فيها أو اسم المكان القطري أو الإقليمي أو المحلي.

التعريف التجاري:

- اسم المنتج (الطماطم) والنوع التجاري، إذا كان المحتوى غير ظاهر من الخارج. ويجب توفر هذه التفاصيل في جميع الأحوال للطماطم الكريزية إلا إذا تم تعبئتها ضمن عبوات صغيرة.
- اسم الصنف (اختياري).
- الدرجة.
- الحجم، معبر عنه بالقطر الأدنى والأكبر للثمرة والوزن الصافي للعبوة.
- بلد المنشأ.
- اسم وعنوان المعبئ أو الموزع وعلامته التجارية إن وجدت.
- علامة المعاينة الرسمية (اختياري).
- اشتراطات التخزين والنقل:

إن الثمار مكتملة التكوين الخضراء يمكن أن تخزن على درجة حرارة (10-13)° م ورطوبة 90-95 % لمدة 2 - 5 أسابيع أما بالنسبة للطماطم الناضجة الصلبة (Firm - Ripe) يتم تخزينها على درجة حرارة من 8-10° م ورطوبة نسبية 85 - 90 % لمدة 1-3 أسابيع وفي حالة التخزين أو الشحن لفترة صغيرة قد تستخدم درجات حرارة أقل من ذلك ولكن الثمار تكون عرضة لأضرار التبريد بعد عدة أيام ويمكن إطالة فترة التخزين باستخدام تقنية الجو الهوائي المعدل (من 3 - 5% أكسجين + 5% ثاني أكسيد الكربون) كمعاملة إضافية للتبريد.

- المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات :

يجب أن لا تزيد حدود العناصر الثقيلة وبقيايا المبيدات عن الحدود المسموح بها ضمن مراجع لجنة دستور الأغذية الدولية . Codex alimentarius ، والمواصفة القياسية الأوروبية رقم UNECE - STANDARD FFV-36

- النظافة:

- يجب أن تتم عملية التجهيز للمحصول وفقا للشروط والمتطلبات الواردة في المواصفة القياسية للدول العربية الموحدة. الخاصة بالقواعد العامة بصحة الغذاء وفقا لممارسات النظافة في الخضر الصادرة عن لجنة الدستور الغذائي (CAC/RCP 53 - 2003) وأية نصوص أخرى ذات الصلة الصادرة عن لجنة الدستور الغذائي.
- يجب أن تطابق المنتجات مع الخصائص الميكروبيولوجية المحددة في المواصفة القياسية في الدول العربية الموحدة الخاصة بمبادئ وضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية للأغذية.

(ب) اسم المحصول: (البطاطس المتأخرة أو البطاطا) Late Potato

- المجال : تختص هذه المواصفة القياسية بدرنات البطاطس المتأخرة (القابلة للخرن). ويستوجب مراعاة الاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية للاشتراطات العامة لتداول وتسويق الخضروات الطازجة بالدول العربية.

- المصطلح والتعريف : Terms and definition

درنات البطاطس هي درنات من أصناف مختلفة والعائدة إلى *Solanum tubersum* L. والتابعة للعائلة الباذنجانية الـ *Solanaceae*. وتزود

للمستهلك طازجة وبحالة طبيعية وتستثنى من هذه المواصفة البطاطس المعدة للتصنيع والبطاطس المبكرة.

- الاشتراطات الدنيا للجودة : Minimum Requirements

مع الأخذ في الاعتبار الشروط والمواصفات والتجاوزات الواردة لكل درجة، فإنه يجب أيضا أن يحقق المنتج الاشتراطات الدنيا من الجودة المبينة بأدناه في درنات البطاطس وذلك بعد عمليات الفرز والتعبئة والتجهيز للتسويق. وعلى أية حال فإنه وبعد التصدير فإن درنات البطاطس قد تكون عرضة للذبول وتبدو غير طازجة المظهر بالتالي لا يجوز عرضها في الأسواق للبيع المباشر إلا إذا كانت مطابقة لمواصفات الجودة واشتراطاتها، ويكون من يملكها هو المسئول عن مطابقتها لصفات الجودة :

- يجب أن تكون درنات البطاطس المتأخرة (القابلة للتخزين) ذات مظهر طبيعي ممثلة للصنف.
- مع الأخذ بعين الاعتبار منطقة الإنتاج.
- يجب أن تكون الدرنا كاملة بحيث لا يفقد منها أي جزء ولم تتأثر بأي ضرر يجعلها غير كاملة.
- يجب أن تكون الدرنا سليمة من أي أضرار لاسيما العفن الذي تجعلها غير قابلة للاستهلاك .
- يجب أن تكون الدرنا نظيفة وخالية من الأتربة والمواد الغريبة.
- يجب أن تكون قشرة الدرنا متكونة بشكل جيد.
- يجب أن تكون الدرنا صلبة.
- يجب أن تكون الدرنا خالية عمليا من التزريع (الإنبات) وإن وجدت لا تزيد على 3 مم طولاً.
- يجب أن تكون الدرنا خالية من أي رطوبة خارجية غير طبيعية.

- يجب أن تكون الدرناات خالية من أية رائحة أو طعم غريب.
- يجب أن تكون الدرناات خالية من العيوب الخارجية والداخلية التي تؤثر على المظهر العام والجودة مثل :
 - ✓ التشققات والتبقيات والرضوض وأثار القطم وهي التي لا تزيد عمقا على 5 مم، والتشققات
 - ✓ الجلدية والجروح والتي لا يمكن اعتبارها ضرا إلا إذا كانت نسبة الدرناات المتأثرة أو المصابة
 - ✓ بهذه الأضرار الخفيفة تؤثر على الجودة وعلى المظهر العام لهذه الدرناات، ففي الحالة هذه تعتبر أضرارا، وكذلك خشونة القشرة في الأصناف غير الخشنة.
 - ✓ تبقيات بنية بسبب أضرار الحرارة.
 - ✓ التلون الأخضر (الأضرار): وهي طبقة من اللون الأخضر الخفيف (السولانين) والتي لا تزيد على $\frac{1}{8}$ مساحة السطح الكلي والتي يمكن إزالتها بواسطة التقشير العادي وبذلك لا تعتبر ضرا.
 - ✓ التشوهات والجروح الخطيرة:
 - ✓ الأصباغ السوداء – الزرقاء والساكنة تحت القشرة بحيث أن لا تزيد عمق هذه الألوان على 5 مم تحت القشرة ولا تحتسب أضرارا إلا إذا كانت نسبة الدرناات المصابة بهذه الأضرار تؤثر على جودتها أو مظهرها الخارجي ففي هذه الحالة تعتبر أضرارا.
 - ✓ التبقيع الصدائي والتجويف الداخلي وأي عيوب داخلية أخرى.
 - ✓ جرب البطاطس العميق الشائع وجرب البطاطس المسحوقى على أن لا تتعدى مساحة البقع في كل الأحوال عن ربع المساحة السطحية للدرنة.
 - ✓ الجرب على السطح الخارجي للبطاطس.
 - ✓ الضرر الناجم عن الصقيع أو التجمد.

- يجب أن تكون المجاميع الكلية للإرسالية خالية من الأجزاء غير الصالحة للاستهلاك كالطين سواء كان ملتصقا أو غير ملتصقا بالدرنات والنموات الموجودة مع الدرناات أو غيرها من الأجزاء الأخرى.
- يجب أن تكون الدرناات بدرجة من النمو والتطور يمكنها من تحمل عمليات النقل والتداول حتى وصولها الجهة المقصودة بحالة مرضية.

- مؤشرات النضج (دلائل اكتمال النمو) : Maturity Indices

إن البطاطس غير مكتملة التكوين والتي يتم حصادها في الربيع أو أوائل الصيف تتميز بوجود جلد رقيق وغير كامل التكوين ولاشك أن مرحلة الصلاحية للحصاد تتأثر بكل من الري ونظام الزراعة ومعاملات قتل العرش وإن الحصاد يبدأ عندما تصل الدرناات إلى الحجم المناسب بالنسبة للصف المعين وبالنسبة للسوق، ويلاحظ أن البطاطس المبكرة تتعرض بسهولة إلى الرضوض Bruising وتسلخ جلدتها مما يؤدي إلى سرعة فقد الماء والانكماش والإصابة بالأعفان، وهذه البطاطس قابلة للتلف بشكل واضح بالمقارنة بالمحصول المتأخر ولذلك فهي تخزن لفترة محدودة، وإذا تم التجفيف العلاجي للبطاطا فإنه يمكن خزن الدرناات لعدة شهور حسب الصنف.

- الاشتراطات المتعلقة بالحجم : Provisions Concerning Sizing

- التحجيم على أساس القطر:

حيث يتم التحجيم باستخدام (المربعات) لتحجيم الدرناات ويكون الحد الأدنى لأبعاد الخرم المربعة، 35 × 35 مم لأصناف التخزين (المتأخرة) أو 30 × 30X أما الأصناف المتطاولة من البطاطس فيمكن أن يصل الحد الأعلى إلى 75 × 75 أو 80 × 80 مم. أما الأصناف كبيرة الحجم التي طولها ضعف عرضها فلا تخضع لاشتراطات التحجيم.

يتم تحجيم البطاطس المتأخرة المعدة للاستهلاك الطازج على أساس الوزن:

ويجب أن تكون محتويات كامل العبوة ضمن الحدين الأدنى والأعلى من الوزن وعلى النحو التالي:

- درنات البطاطس أوزنها من 100 – 170 جم.
 - درنات البطاطس أوزنها من 170- 350 جم.
 - درنات البطاطس أوزنها من 350 جم – فأكثر.
- التجانس في الدرجات ليس إجبار بالمعنى الدقيق للبطاطس، وعلى أية حال يجب أن لا يزيد الفرق بين أصغر وأكبر قطر درنة في العبوة الواحدة عن 30 مم . وللأصناف المتطاولة غير المنتظمة الشكل مثل Stella , Ratte وغيرها لا تخضع لاشتراطات التحجيم.

- الأحكام المتعلقة بالتجاوزات : Provisions Concerning Tolerances

يسمح بالتجاوزات التالية المتعلقة بجودة الدرنة وحجمها كما يلي :

التجاوز في الجودة :

يسمح بتجاوز نسبته 10 % من وزن الدرنة التي لا تفي بمتطلبات الحد الأدنى للاشتراطات القياسية على أن لا تزيد نسبة التجاوز للدرنات المصابة بالعفن الطري أو العفن الجاف أو الدرنة المصابة بأضرار ميكانيكية غير الملتزمة مجتمعة على 3% من الـ 10 % وما عدا ذلك لا يسمح بأي تجاوز آخر عائد للإصابات المرضية المختلفة.

التجاوز في الحجم:

يسمح بتجاوز لا يزيد على 5% من وزن الدرناات التي لا تفي باشتراطات الحجم وبجميع الأحوال تسوق درناات البطاطس التي يقل قطرها عن 28 ملجم أو وزنها أقل من 100 جم.

التجاوز في الأصناف:

يسمح بتجاوز لا يزيد على 2% من وزن الإرسالية لدرناات البطاطس العائدة لأصناف أخرى غير الصنف الأساسي المعبأ ذاته.

- اشتراطات التخزين والنقل:

تخزن وتنقل درناات البطاطس المتأخرة على درجة حرارة من 4- 7 م° ورطوبة نسبية 90%.

- المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات :

يجب أن لا تزيد حدود المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن مراجع لجنة دستور الأغذية الدولية.

- الأحكام المتعلقة بعرض المنتج :**التعبئة والتغليف.**

- يجب أن تكون محتويات العبوة الواحدة متجانسة وتحتوي فقط على البطاطس من نفس المنشأ والصنف والجودة والحجم إذا كانت محجمة.
- يجب أن يكون الجزء المنظور من العبوة ممثلاً لكافة محتويات العبوة.
- أن تتم تعبئة الدرناات في العبوة بما يؤمن حماية المنتج بشكل جيد.
- العبوة المستخدمة يجب أن تكون جديدة ونظيفة ومن النوعية التي لا تسبب أي أضرار داخلية أو خارجية للمنتج.

- يسمح باستخدام الورق والطوابع التي تتوفر بها الصفات التجارية المسموح بها على
- أن تكون الأصماغ والأحبار المستخدمة غير سامة.
- أن تكون العبوات خالية من جميع المواد الغريبة.
- أن تكون العبوات المستخدمة جديدة ونظيفة.

- بطاقة البيان:

يجب أن تدون على كل عبوة البيانات الإيضاحية الواردة أدناه على أن تكون واضحة وغير قابلة للإزالة وبالإمكان مشاهدتها بوضوح من الجهة الخارجية .

- اسم المنتج (البطاطس) إذا كانت محتويات العبوة غير مرئية من الجهة الخارجية.
- الصنف والدرجة.
- بلد المنشأ .
- منطقة الإنتاج (اختياري) ما لم تشترط الدولة المستوردة ذلك لأغراض الحجر الصحي.
- ذكر المواد المستخدمة لتثبيت البراعم في حالة معاملة المنتج.
- اسم المصدر والمعبئ وعنوانه (والعلامة التجارية أن وجدت).
- الحجم ويعبر عنه بأدنى أو أكبر قطر. والوزن الصافي للعبوة.
- علامة رقابة الجودة الرسمية (اختياري).

(ج) اسم المحصول: الفلفل الأخضر الحلو أو الفليفلة Sweet pepper

- المجال: Field

تختص هذه المواصفة القياسية بثمار الفلفل الحلو. ويستوجب مراعاة الاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية للاشتراطات العامة لتداول وتسويق الخضروات الطازجة بالدول العربية.

المصطلح والتعريف : Terms and definition

ثمار الفلفل الحلو: هي ثمار من أصناف مختلفة والعائدة إلى
Capsicum annum. L
 والتابعة للعائلة الباذنجانية Family: Solanaceae والتي تستهلك
 طازجة.

ويشمل الفلفل الحلو أصناف عديدة وهي:

- 1- الفلفل الحلو المتطاول.
- 2- الفلفل الحلو المربع .
- 3- الفلفل الحلو المتكور بألوانها المختلفة (الأخضر – الأحمر – الأصفر-
 برتقالي- كريمي)
 لا تشمل ثمار الفلفل الحلو المعد للتصنيع.

الاشتراطات الدنيا للجودة: Minimum requirements

مع الأخذ في الاعتبار الشروط والمواصفات والتجاوزات الواردة لكل درجة فإنه يجب أيضا أن يحقق المنتج الاشتراطات الدنيا من الجودة المبينة بأدناه في ثمار الفلفل الحلو وذلك بعد عمليات الفرز والتعبئة والتجهيز للتسويق. وعلى أية حال فإنه وبعد التصدير فإن الثمار قد تكون عرضة للذبول وتبدو غير طازجة المظهر، بالتالي لا يجوز عرضها في الأسواق للبيع المباشر إلا إذا كانت مطابقة لمواصفات الجودة واشتراطاتها ويكون من يملكها هو المسؤول عن مطابقتها لصفات الجودة.

- أن تكون الثمار سليمة.
- أن تكون الثمار نضرة وطازجة المظهر.
- أن تكون الثمار نظيفة وخالية من أي مواد غريبة ظاهرة على السطح.
- أن تكون الثمار مكتملة النمو.

- أن تكون الثمار صحيحة وخالية من العفن والتلف الذي يجعلها غير صالحة للاستهلاك.
- أن تكون الثمار خالية من الإصابات الحشرية والأضرار الناتجة عنها.
- أن تكون الثمار خالية من الأضرار الناجمة عن الصقيع.
- أن تكون الثمار خالية من الجروح غير الملتئمة.
- أن تكون الثمار غير مصابة بلفحة الشمس.
- أن تكون أعناق الثمار موجودة ومقطوعة بطريقة سليمة.
- أن تكون الثمار خالية من أي رطوبة خارجية غير طبيعية زائدة على السطح.
- أن تكون الثمار خالية من أية رائحة أو طعم غريبين.
- أن تكون الثمار بدرجة من النمو والتطور وبحالة تمكنها من تحمل عمليات النقل والتداول حتى وصولها بجودة مرضية للجهة المقصودة.

- مؤشرات النضج (دلائل اكتمال النمو) : Maturity Indices:

الفلفل الأخضر : الحجم - الصلابة - اللون.
الفلفل الملون : حد أدنى 50% من اللون المميز للصنف.

- التدرج: Classification

يتم تدرج ثمار الفلفل الحلو إلى ثلاث درجات كما يلي:

الدرجة الممتازة: Extra Class

يجب أن تكون الثمار المصنفة في هذه الدرجة ذات نوعية ممتازة ويجب أن تكون :
- الثمار صلبة.

- الثمار مكتملة النمو ذات شكل ولون طبيعي مطابق للصنف ويتناسب مع درجة النضج.
- يمكن أن يكون الصنف قد تعرض لأضرار بسيطة أو أزيل دون أن تتعرض قاعدة عنق الثمرة إلى أي ضرر.
- أن تكون الثمرة خالية من الخدوش والتشوهات.

الدرجة الأولى: Class I

- يجب أن تكون ثمار هذه الدرجة ذات جودة جيدة، وتتوافر فيها الخصائص المميزة للصنف، غير أنه يسمح بوجود بعض العيوب البسيطة لثمار هذه الدرجة شريطة أن لا تؤثر في المظهر العام للثمار وجودتها وعرضها في العبوات وتشمل العيوب التالية:
- عيب بسيط في الشكل.
 - أضرار بسيطة ناتجة عن الحشرات الماصة شريطة أن لا تغطي ثلث مساحة الثمرة.
 - عيوب بسيطة في القشرة كوجود اللطخات والتبقعات ولفحات الشمس وأضرار ميكانيكية
 - لا تزيد مساحتها على 2 سم² للأصناف الطويلة، وعلى 1 سم² للأصناف الأخرى أو وجود تشققات جافة لا تزيد على 8/1 مساحة الثمرة.
 - تلف بسيط في عنق الثمرة.

الدرجة الثانية: Class II

- وتشمل ثمار الفلفل التي لا تفي بمتطلبات الدرجتين الممتازة والأولى ولكنها تفي بالاشتراطات الدنيا للجودة السابق ذكرها، ويسمح بوجود العيوب المبينة بأدناه شريطة احتفاظ الثمار بالخصائص أو المكونات الأساسية للجودة وقابلية حفظها وعرضها وتشمل:

- عيوب في الشكل مثل التبقعات والخدوش والرضوض ولفحات الشمس والجروح الملتئمة بما لا يتعدى مجموعها عن 4 سم من طول سطح الثمرة للأصناف الطويلة، ولا تزيد على 2.5 سم من المساحة الكلية للثمرة للعيوب الأخرى.
- تشققات سطحية جافة لا يزيد مجموعها على ربع المساحة السطحية الكلية للثمرة.
- عيب ناتج عن الحشرات الماصة تغطي بما لا يزيد على $3/2$ (ثلث) سطح الثمرة.
- وجود أضرار أعفان الطرف الزهري Blossom end rot بما لا يزيد على اسم 2 من سطح الثمرة.
- ضرر في عنق الثمرة ومنطقة اتصالها بالأم شريطة أن تبقى الثمرة سليمة.

- الاشتراطات المتعلقة بالتحجيم : Provisions Concerning Sizing

يتم تحجيم الثمار على أساس أكبر مقطع عرضي للثمرة أو على أساس الوزن، ولضمان تجانس الثمار في العبوة الواحدة فإنه لا يسمح بأن يزيد الفرق بين أصغر وأكبر قطر للثمار على 20 مم في حال تحجيمها على أساس القطر، بينما في حال تحجيمها على أساس الوزن فيجب أن لا يزيد الفرق بين أكبر وأصغر وزن للثمرة عن 30 مم للثمار التي وزنها 180 جم أو 40 مم للثمار التي يزيد وزنها على 180 جم، وعلى أية حال يجب تجانس ثمار الفلفل للأصناف الطويلة بشكل كاف، والتجانس والتحجيم غير إلزامي لثمار الدرجة الثانية.

- الأحكام المتعلقة بالتجاوزات : Provisions Concerning Tolerances

لجميع الدرجات يسمح بوجود تجاوزات في الجودة والحجم للثمار التي لا تفي بمتطلبات الدرجة وكما يلي:

التجاوز في الجودة:

الدرجة الممتازة: Extra Class

يسمح بتجاوز نسبته 5% وزنا أو عددا من الثمار التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولكنها تفي بمتطلبات الدرجة الأولى. ومن هذه النسبة يسمح بما لا يزيد على 1% من الثمار التي لا تفي بمتطلبات الدرجة الثانية.

الدرجة الأولى: Class I

يسمح بتجاوز نسبته 10% عددا أو وزنا من الثمار التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة لكنها تفي بمتطلبات الدرجة الثانية. ومن هذه النسبة يسمح بما لا يزيد على 1% من الثمار التي لا تفي بمتطلبات الدرجة الثانية أو الاشتراطات الدنيا للجودة أو تكون ثمار متضررة بشدة.

الدرجة الثانية: Class II

يسمح بتجاوز نسبته 10% عددا أو وزنا من الثمار التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولا بالاشتراطات الدنيا للجودة. من هذه النسبة يسمح بما لا يزيد على 2% من المتضررة بشدة.

التجاوز في الحجم:

يسمح لجميع الدرجات بتجاوز نسبته 10% عددا أو وزنا من ثمار الفلفل التي تفي بمتطلبات الحجم المطلوب للدرجة.

- اشتراطات التخزين والنقل:

تنقل وتخزن ثمار الفلفل الحلو على درجة حرارة من 7° م إلى 10° م ورطوبة نسبية تتراوح من 90% إلى 95% وحسب الصنف. لابد من سرعة التبريد للفلفل بعد الحصاد بهدف تقليل فقد الماء حيث أن الفلفل المخزن على درجة حرارة أعلى من 7.5° م يعاني من فقد الماء والكرمشة، وكذلك فإن التخزين على درجة حرارة 7.5° م أفضل للحصول على أطول عمر تسويقي بعد الحصاد (3-5) أسابيع، ويمكن حفظ الفلفل على درجة حرارة 5° م لمدة أسبوعين ومع أن هذه الدرجة تقلل فقد الماء إلا أن أضرار البرودة سوف تبدأ في الظهور بعد هذه الفترة وتشمل أعراض أضرار البرودة (التنقر- العفن - سوء التلوين في مكان البذور- ليونة الثمار بدون فقد الماء) وعموماً فإن الثمار الناضجة أو الأكثر تلونا أقل حساسية لأضرار البرودة عن الفلفل الأخضر.

- المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات :

يجب أن لا تزيد حدود المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات عن الحدود المسموح بها ضمن مراجع لجنة دستور الأغذية الدولية.

- الأحكام المتعلقة بعرض المنتج : Provisions concerning presentation

التعبئة والتغليف:

- يجب أن تكون محتويات العبوة متجانسة وتحتوي فقط على الفلفل الحلو، ومن نفس المنشأ والصنف والجودة والحجم.
- يجب أن تعبأ ثمار الفلفل الحلو بطريقة مناسبة لتحمي الثمار بشكل كاف.

- يجب أن تكون مواد التغليف المستعملة داخل العبوة جديدة ونظيفة ومن النوعية التي لا تسبب أية أضرار داخلية أو خارجية للثمار.
- يسمح باستخدام الأوراق اللاصقة أو الأختام التي تتوفر فيها الصفات التجارية المسموح بها على أن يكون الصمغ أو حبر الطباعة غير سامين، وأن لا تسبب الأوراق اللاصقة ضرراً للثمار عند إزالتها.
- يجب أن تكون العبوات خالية من جميع المواد الغريبة.
- أن يكون الجزء المنظور من العبوة ممثلاً لمحتويات العبوة من الداخل من حيث الصنف والنضج والحجم والدرجة واللون.
- وفي حالة تعبئة ثمار الفلفل بألوان مختلفة ضمن العبوة الواحدة يجب أن تكون الثمار متجانسة في اللون والجودة والصنف والحجم للون الواحد.

بطاقة البيان:

- يجب أن تدون على كل عبوة من المنتج البيانات الإيضاحية المبينة تالياً، على أن تكون
- الكتابة واضحة ويصعب محوها أو إزالتها ويمكن رؤيتها من الجهة الخارجية بوضوح :
- اسم المنتج (فلفل حلو) أو فلفل بألوان مختلفة (خليط) أو لون واحد يذكر في حالة عدم رؤية محتويات العبوة من الخارج.
- اسم المصدر و/أو المعبئ وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت.
- بلد المنشأ.
- الدرجة والصنف.
- الحجم ويعبر عنه بالوزن أو الحجم (أدنى وأكبر قطر) أو غير محجم إذا كان الحجم غير مطلوب، ويذكر الوزن الصافي للعبوة.
- منطقة الإنتاج (اختيارياً) ما لم تشترط الدولة ذلك لأسباب حجيرية.
- علامة رقابة الجودة (اختياري).

د) اسم المحصول: (الباذنجان) Eggplant

- المجال: Field

تختص هذه المواصفة القياسية العربية الموحدة بثمار الباذنجان. ويستوجب مراعاة الاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية للاشتراطات العامة لتداول وتسويق الخضروات الطازجة بالدول العربية.

- المصطلحات والتعريف: Terms and definition

ثمار الباذنجان: هي ثمار من أصناف مختلفة والعائدة إلى *Solanum melongena* L التابعة للعائلة الباذنجانية الـ *Solanaceae* والتي تستهلك طازجة ولا تشمل ثمار الباذنجان المعدة للتصنيع. وتقسم ثمار الباذنجان من حيث الأصناف والشكل إلى قسمين:

- الباذنجان المتطاوّل.

- الباذنجان الكروي.

- الاشتراطات الدنيا للجودة: Minimum requirements

مع الأخذ في الاعتبار الشروط والمواصفات والتجاوزات الواردة لكل درجة، فإنه يجب أيضاً أن يحقق المنتج الاشتراطات الدنيا من الجودة المبينة بأدناه في ثمار الباذنجان وذلك بعد عمليات الفرز والتعبئة والتجهيز للتسويق، وعلى أية حال فإنه وبعد التصدير فإن الثمار قد تكون عرضة للذبول وتبدو غير طازجة المظهر بالتالي لا يجوز عرضها في الأسواق للبيع المباشر إلا إذا كانت مطابقة لمواصفات الجودة واشتراطاتها، ويكون من يملكها هو المسؤول عن مطابقتها لصفات الجودة:

- أن تكون الثمار سليمة.
- أن تكون الثمار طازجة المظهر.
- أن تكون الثمار صلبة (متماسكة).

- أن تكون الثمار صحيحة وخالية من الثمار المصابة بالعفن والتلف الذي يجعلها غير صالحة للاستهلاك.
- أن تكون الثمار نظيفة وخالية من أية مواد غريبة ظاهرة على السطح.
- أن لا تكون البذور قد تقدمت بالنضج واللب قد تليف وتخشب (أي يشترط أن يكون لحمي)
- وجود العنق والقمع على الثمار مع السماح بتشم بسيط.
- أن تكون الثمار خالية من أية رطوبة خارجية غير طبيعية على السطح.
- أن تكون الثمار خالية من أية رائحة أو طعم غريب.
- أن تكون الثمار مكتملة النمو (ناضجة نضج بستاني) بحالة تمكنها من تحمل عمليات النقل والتداول بحيث تصل إلى الجهة المقصودة بحالة مرضية.

- متطلبات النضج (دلائل اكتمال النمو) : Maturity Indices

يتم حصاد ثمار الباذنجان على مدى واسع من مراحل النمو والتطور تبعاً للصنف ودرجة الحرارة السائدة بعد 40 يوماً وأكثر، ويتم حصاد الثمار عادة في مرحلة ما قبل اكتمال النمو قبل تصلب البذور. ويستدل على صلاحية الثمار للقطف بصلابة الثمار واللمعان الخارجي لجلد الثمرة (القشرة) أسفنجية. ومع تقدم الثمار في النمو يصبح طعمها مرا وتتصلب بذورها وتصبح غير صالحة للتسويق.

التدريج: Classification

تدرج ثمار الباذنجان إلى ثلاث درجات وكما يلي:

الدرجة الأولى: Class I

- يجب أن تكون الثمار في هذه الدرجة من النوعية الجيدة بحيث تحتوي على الخصائص المميزة للصف.
- يجب أن تكون الثمار خالية من لفحة الشمس sun Scald .
- يجب أن تكون بشكل ولون طبيعيين مطابقين للصف ويسمح بعدم تكون اللون الطبيعي في نهاية الثمرة بشكل طفيف.
- يمكن أن تظهر على ثمار الباذنجان عيوب طفيفة جدا كالرضوض Bruising البسيطة والجروح الملتئمة بحيث لا تزيد هذه العيوب بمجموعها عن 3 سم 2 من سطح الثمرة ولا تؤثر على المظهر العام والجودة والحفظ وعرض الثمار.

الدرجة الثانية: Class II

- تشمل هذه الدرجة ثمار الباذنجان غير المطابقة لمتطلبات الدرجة الأولى.
- يجب أن تتوافر في الثمار عناصر الجودة الرئيسية، بالإضافة لكون هذه الثمار تحتفظ بالخصائص أو المكونات الأساسية من الجودة وقابليتها للعرض والتسويق، و يمكن أن يظهر عليها بعض العيوب التالية:
- عيوب بسيطة في الشكل واللون على أن لا تكون عيوب اللون متواجدة في الأصناف ذات اللون البنفسجي.
- رضوض بسيطة أو جروح ملتئمة.
- لفحة شمس بسيطة على أن لا تزيد مساحتها على 4 سم 2 .

الدرجة الثالثة: Class III

وتشمل ثمار هذه الدرجة الثمار التي لا تفي بمتطلبات الدرجتين السابقتين، ويسمح في هذه الدرجة بوجود العيوب التالية :

- تليف بسيط في الثمار.
- نمو وتطور البذور.
- لفحات شمس لا تزيد على 6 سم 2.
- ذبول وجفاف في السطح لا يزيد على 6 سم 2 من سطح الثمرة الكلي.

الاشتراطات الخاصة بالتحجيم: Provisions Concerning Sizing - ويتم تحجيم ثمار الباذنجان بواسطة قياس قطر أكبر مقطع عرضي في الثمرة.

يجب أن لا يزيد الفرق بين أصغر قطر وأكبر قطر للثمار بالعبوة الواحدة على 20 مم لثمار أصناف الباذنجان (المطاولة) وعلى 25 مم لثمار الباذنجان (الكروي).

بواسطة الوزن:

يتم تحديد اقل وزن مسموح به وهو 100 جم ويؤخذ التدرج التالي بعين الاعتبار لأوزان الثمار:

- 100 - 300 جم، أن لا يزيد وزن أصغر ثمرة وأكبر ثمرة بالعبوة الواحدة على 75 جم.
- 300 - 500 جم، أن لا يزيد وزن أصغر ثمرة وأكبر ثمرة بالعبوة الواحدة على 100 جم.
- فوق 500 جم، أن لا يزيد وزن أصغر ثمرة وأكبر ثمرة بالعبوة الواحدة على 250 جم.

التجانس في الحجم إجباري للدرجة الأولى.

- الأحكام المتعلقة بالتجاوزات :

Provisions Concerning Tolerances

يسمح بوجود تجاوزات في الجودة والحجم للشمار التي لا تفي بمتطلبات الدرجة وكما يلي:

التجاوز في الجودة.

الدرجة الأولى: Class I

يسمح بتجاوز لا يزيد على 10% عدداً أو وزناً من ثمار الباذنجان التي لا تفي بمتطلبات الدرجة الأولى لكنها تفي بمتطلبات الدرجة الثانية. أو اعتباره تفاوتاً مسموحاً به للدرجة الأولى.

الدرجة الثانية: Class II

يسمح بتجاوز لا يزيد على 10% عدداً أو وزناً من ثمار الباذنجان التي لا تفي بمتطلبات الدرجة الثانية ولا حتى بالمتطلبات الدنيا على أن لا تشمل أية ثمار مصابة بالعفن والرضوض الظاهرة والجروح غير الملتئمة.

الدرجة الثالثة: Class III

يسمح بتجاوز نسبته 15% عدداً أو وزناً من ثمار الباذنجان التي لا تفي بمتطلبات الدرجة الثالثة ولا حتى بالمتطلبات الدنيا على أن لا تشمل أي ثمار مصابة بالعفن والرضوض الظاهرة والجروح غير الملتئمة.

التجاوز في الحجم:

لجميع الدرجات يسمح بتجاوز نسبته 10% عدداً أو وزناً من الثمار التي لا تفي بمتطلبات الحجم المحدد المشار إليه سابقاً.

- اشتراطات النقل والتخزين:

تخزن وتنقل ثمار الباذنجان على درجة حرارة من 7.5 °م. إلى 10 °م ورطوبة نسبية تتراوح بين 85% إلى 90%. ويتم خزن الباذنجان عادة لمدة 14 يوماً حيث أن خواص الجودة الحسية تتدهور بسرعة، وتصبح الثمار عرضة للإصابات المرضية عند زيادة فترة التخزين عن أسبوعين لاسيما عند نقل الثمار إلى ظروف التسويق العادية خارج غرف التخزين، ولذلك فإن التخزين المؤقت أو الشحن على درجات حرارة دون (10 - 12 °م) ورطوبة ونسبية 90-95% عادة ما تؤدي إلى أضرار البرودة بعد عدة أيام تحت هذه الظروف.

- بقايا المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات:

يجب أن لا تزيد حدود المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات عن الحدود المسموح بها ضمن مراجع لجنة دستور الأغذية الدولية.

- الأحكام المتعلقة بعرض المنتج: Provisions Concerning Presentation**التعبئة والتغليف:**

- أن تكون محتويات العبوة الواحدة متجانسة وتحتوي فقط على الباذنجان، ومن نفس المنشأ والصفة والجودة والحجم ومتماثلة في النضج والتلوين.
- يجب توفر التجانس التام في الحجم لثمار الدرجة الأولى.
- يجب توفر التجانس بالطول في حالة كون الثمار من الأصناف المتطاولتة داخل العبوة الواحدة.
- أن تعبأ ثمار الباذنجان بطريقة مناسبة لتحمي المحصول بشكل ملائم.

- يجب أن تكون مواد التغليف المستعملة داخل العبوة جديدة و نظيفة ومن النوعية التي لا تسبب أي أضرار داخلية أو خارجية للثمار.
- في حال استخدام الأوراق اللاصقة والأختام يجب أن تتوفر فيها مواصفات تجارية مسموح بها بشرط أن تكون الطباعة أو الأوراق اللاصقة قد استعمل فيها حبر أو صمغ غير سامين.
- في حال استخدام الأوراق اللاصقة يجب أن لا تسبب هذه الأوراق أي ضرر للثمار عند إزالتها عن الثمار.
- العبوات المستخدمة يجب أن تكون جديدة ونظيفة وخالية من أية مواد غريبة.
- الجزء المنظور أو المرئي من العبوة ممثلاً لكافة محتويات العبوة الداخلية.

- بطاقة البيان:

يجب أن تدون على كل عبوة من المنتج البيانات الإيضاحية التالية، على أن تكون الكتابة واضحة يمكن قراءتها من الخارج ويصعب محوها أو إزالتها:

- اسم المنتج (باز نجان) في حالة عدم رؤية محتويات العبوة من الخارج.
- اسم المصدر و/أو المعبأ وعنوانه والعلامة التجارية إن وجدت.
- بلد المنشأ.
- منطقة الإنتاج (اختيارياً) إلا إذا أشترت الدول المستوردة ذلك لاعتبارات مرضية حجرية.
- الدرجة والصنف واللون.
- حجم الثمار ويعبر عنه بالوزن أو القطر (الحد الأدنى إلى الحد الأعلى) ويذكر للوزن الصافي للعبوة.
- علامة رقابة الجودة (اختيارياً).

٥) اسم المحصول : (الفاصوليا) BEANS

- المجال: field

تخص هذه المواصفة القياسية للدول العربية الموحدة بالاشتراطات الواجب توفرها في الفاصوليا الطازجة. ويستوجب مراعاة الاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية للاشتراطات العامة لتداول وتسويق الخضروات الطازجة بالدول العربية.

- المصطلح والتعريف: Term and definition

لأغراض هذه المواصفة يستخدم التعريف الوارد أدناه.

الفاصوليا : Bean

هي أجزاء (قرون) النبات من أصناف مختلفة والعائدة إلى Phaseolus

vulgaris L

أو Phaseolus coccineus L والتي تتبع العائلة البقولية Family:

Leguminosae

والمعدة للاستهلاك الطازج ولا تشمل هذه المواصفة الفاصوليا المعدة للتصنيع.

وتصنف الفاصوليا إلى مجموعتين أساسيتين :

- الفاصوليا الأبرية .

- سائر أنواع الفاصوليا الأخرى .

- الاشتراطات الدنيا للجودة Minimum requirements

مع الأخذ في الاعتبار الشروط والمواصفات والتجاوزات الواردة لكل درجة فإنه يجب أيضا أن يحقق المنتج الاشتراطات الدنيا من الجودة المبينة بأدناه في قرون الفاصوليا وذلك بعد عمليات الفرز والتعبئة والتجهيز للتسويق، وعلى أية حال فإنه وبعد التصدير فإن القرون قد تكون عرضة للذبول وتبدو غير طازجة المظهر بالتالي لا يجوز عرضها في الأسواق

للبيع المباشر إلا إذا كانت مطابقة لمواصفات الجودة واشتراطاتها ويكون من يملكها هو المسئول عن مطابقتها لصفات الجودة، ويمكن حصر هذه الاشتراطات بالآتي :

- سليمة.
- صحيحة وخالية من أضرار العفن والتلف الذي يجعلها غير قابلة للاستهلاك.
- طازجة المظهر.
- نظيفة وخالية من أي شوائب أو آثار مبيدات مرئية على السطح.
- خالية من أي رائحة و/ أو طعم غريبين.
- خالية من الرطوبة الخارجية غير العادية.
- بدرجة نضج مناسبة وبذورها غير متصلبة.
- بدرجة نضج كافية (نضج بستاني) بحالة جيدة تمكنها من تحمل عمليات النقل والتداول لضمان وصولها بشكل مناسب إلى الجهة المقصودة.
- خالية من الإصابات الحشرية والأضرار الناتجة عنها.

- مؤشرات النضج (دلائل اكتمال النمو) : Maturity Indices

إن الفاصوليا (الصفراء - الخضراء - البنفسجية) يتم قطفها أثناء فترة النمو السريع والتطور ويتم ذلك بعد 8-10 أيام من التزهير كفاصوليا صالحة للقطف ويجب قطف الفاصوليا عندما يصبح لونها أخضر زاهي والقرن لحمي طازج والبذور صغيرة وخضراء اللون حيث أنه بعد هذه الفترة فإن نمو البذرة يقلل من جودة الفاصوليا ويصبح القرن أسفنجي Pithy ومتليف ويفقد اللون الأخضر.

التدرج: classification

تدرج الفاصوليا حسب مجاميعها وكما يلي :
الفاصوليا الإبرية وتدرج إلى ثلاث درجات معرفة كالآتي :

المتازة: Extra Class

يجب أن تكون الفاصوليا في هذه الدرجة :

- ذات نوعية ممتازة ومطابقة تماما لمواصفات الصنف الذي تنتمي إليه من حيث الشكل والحجم واللون.
- ممتلئة.
- غضة جدا.
- خالية من البذور والخيوط الجانبية وإذا كانت البذور تكونت تكون صغيرة وطرية.
- مستقيمة الشكل وخالية من العيوب باستثناء العيوب الطفيفة جدا التي لا تؤثر على جودة القرون وقابليتها للحفظ والعرض.

الدرجة الأولى: Class I

يجب أن تكون الفاصوليا في هذه الدرجة :

- ذات نوعية جيدة ومطابقة لمواصفات الصنف الذي تنتمي إليه من حيث الشكل والحجم واللون .
- ممتلئة .
- غضة .
- يسمح بوجود العيوب التالية شريطة أن لا تؤثر على الجودة والمظهر العام للمنتج وسلامته أثناء الحفظ والعرض:
- عيوب بسيطة في اللون وأضرار بسيطة في القشرة.
- وجود بذور صغيرة طرية.

- وجود خيوط جانبية قصيرة وناعمة.

الدرجة الثانية : Class II

- تحتوي هذه الدرجة على الفاصوليا ذات الجودة غير المشمولة في الدرجتين الممتازة والأولى لكنها تفي بمتطلبات الاشتراطات الدنيا للجودة الواردة أعلاه، وعلى أن تتوافر في القرون خصائص الجودة الأساسية.
 - يجب أن تكون الفاصوليا في هذه الدرجة غضة نوعا ما (ليست قاسية).
 - يجب أن لا تحتوي على بذور كبيرة الحجم.
 - يسمح بوجود بعض العيوب السطحية الطفيفة على أن لا تؤثر في المظهر العام للجودة وقابليتها للعرض والتسويق.
 - خالية من التبقع الصدائي.
 - يسمح بتكون البذور بشرط أن تكون صغيرة وطرية.
- سائر أنواع الفاصوليا الأخرى وتدرج إلى درجتين هما :

الدرجة الأولى : Class I

- يجب أن تكون الفاصوليا في هذه الدرجة :
- ذات نوعية جيدة ومطابقة لمواصفات الصنف الذي تنتمي إليه من حيث الشكل والحجم واللون.
- صغيرة وغضة .
- خالية من الخيوط الجانبية إلا في حالة الفاصوليا التي تقطع إلى شرائح.
- بذورها صغيرة وطرية ومطابقة لمواصفات الصنف الذي تنتمي إليه.
- خالية ما أمكن من البقع الناتجة عن تعرضها للرياح ومن أي تشوهات أخرى.
- قرونها مغلقة.

الدرجة الثانية: Class II

- تحتوي هذه الدرجة على الفاصوليا ذات الجودة غير مشمولة في الدرجة الأولى لكنها تفي بمتطلبات الاشتراطات الدنيا للجودة المذكورة سابقا.
- يجب أن تكون الفاصوليا في هذه الدرجة إلى حد ما صغيرة وغمضة.
- يسمح بوجود العيوب التالية شريطة أن لا تؤثر على الجودة والمظهر العام للمنتج
- وسلامته أثناء الحفظ والعرض :
- تشوهات سطحية بسيطة.
- بقع طفيفة بسبب تعرضها للرياح.
- وجود خيوط جانبية.
- حجم البذور أكبر بقليل من المسموح به في الدرجة الأولى شريطة أن تظل الفاصوليا غمضة وفقا لمواصفات الصنف الذي تنتمي إليه.
- يجب أن تكون خالية من آثار الإصابات المرضية.

- الأحكام المتعلقة بالتحجيم: Provisions Concerning Sizing

- التحجيم إجباريا للفاصوليا الإبرية وذلك بقياس أكبر قطر مقطع عرضي للقرن، ووفقا للتصنيفات التالية :
- Extra fine : فاصوليا رفيعة جدا (الفائقة): لا يزيد قطر مقطع القرن على 6 مم.
- Very fine : فاصوليا رفيعة جدا : لا يزيد قطر مقطع القرن على 8 مم.
- Fine: فاصوليا رفيعة: لا يجوز أن يزيد قطر مقطع القرن على 8.5 مم.
- Bobby fine فاصوليا متوسطة: يجوز أن يزيد قطر مقطع القرن على 9 مم.

Provisions Concerning : الأحكام المتعلقة بالتجاوزات : Tolerances

يسمح ببعض التجاوزات التالية في الحجم والجودة في كل عبوة للمنتج الذي لا يفي بمتطلبات درجته:

التجاوز في الجودة :

الدرجة الممتازة: Extra Class

يسمح بتجاوز نسبته 5 % وزنا أو عددا من الفاصوليا التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولكنها تفي بمتطلبات الدرجة الأولى. من هذه النسبة يسمح بما لا يزيد على 1% من القرون التي تفي بمتطلبات الدرجة الثانية.

الدرجة الأولى: Class I

يسمح بتجاوز نسبته 10 % وزنا أو عددا من الفاصوليا التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولكنها تفي بمتطلبات الدرجة الثانية، من هذه النسبة يسمح بما لا يزيد على 1% من الفاصوليا التي لا تفي بمتطلبات الدرجة الثانية ولا بالاشتراطات الدنيا للجودة أو تكون قرونا متضررة بشدة. ولا يسمح نهائيا لأي نسبة من القرون المصابة بمرض (*Collettrichum lindemuthianum*) ، ويسمح بتجاوز نسبة 15% وزنا أو عددا للقرون باستثناء الفاصوليا الابرية أن تكون فاقدة لحامل القرن أو لنهاية القرن بنسبة صغيرة جدا على أن لا يؤثر ذلك على القرون شريطة أن تكون مغلقة وجافة وغير متلونة بلون غير مقبول.

الدرجة الثانية: Class II

يسمح بتجاوز نسبه 10 % وزنا أو عددا من الفاصوليا التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولا حتى بمتطلبات الاشتراطات الدنيا للجودة. من

هذه النسبة يسمح بما لا يزيد على 2% من الفاصوليا المتضررة بشدة. ولا يسمح نهائيا بالقرون المصابة بمرض لفحة الفاصوليا *Colletrichum lindemuthianum* (GLOESOSPORIUM) BLIGHT

ويسمح بنسبة 30% وزنا أو عددا للقرون وباستثناء الفاصوليا الإبرية أن تكون فاقدة لحامل القرن أو نهاية القرن بنسبة صغيرة جدا على أن لا تؤثر على جودة القرون وأن تكون القرون مغلقة وجافة وغير متلونة بلون غير مقبول.

التجاوز في الحجم (الفاصوليا الرفيعة) :

يسمح بتجاوز لجميع الدرجات 10% وزنا أو عددا من الفاصوليا في كل عبوة لا تفي باشتراطات الحجم المحدد .

مجموع التجاوزات (الفاصوليا الرفيعة) ولا يسمح بأي حال من الأحوال أن يزيد التجاوز في الجودة وللحجم معا على 10% للدرجة الممتازة و 15% للدرجتين الأولى والثانية.

- اشتراطات النقل والتخزين:

تنقل وتخزن قرون الفاصوليا على درجة حرارة من 4°م إلى 7°م ورطوبة نسبية 95%. ولكن سوف يؤدي ذلك إلى بداية أضرار التبريد حيث تحدث أضرار تبريد على درجة 5°م خلال 7 - 8 أيام ولذلك يجب أن لا تزيد فترة حفظها على 5°م عن هذه المدة، ولكن قد تخزن على 5-7°م أو 5 - 7.5°م لمدة تتراوح بين 8 - 12 يوما. إن فقد الماء هي ظاهرة شائعة في الفاصوليا الخضراء وعندما يصل فقد الماء إلى حوالي 5% تظهر علامات الانكماش والترهل في الظهور وعند وصول فقد الوزن إلى 10 - 12% عندها تصبح الفاصوليا غير صالحة للتسويق.

- المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات :

يجب أن لا تزيد حدود المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن مراجع لجنة دستور الأغذية الدولية Codex alimentarius

- الاشتراطات المتعلقة بعرض المنتج : Provisions Concerning Presentation

التعبئة والتغليف:

- يجب أن تكون محتويات العبوة الواحدة متجانسة وتحتوي فقط على الفاصوليا ومن نفس المنشأ والصفة والجودة والحجم.
 - يجب أن يكون الجزء المنظور للعبوة ممثلاً لباقي محتويات العبوة الداخلية.
 - يجب أن تعبأ الفاصوليا بطريقة تؤمن الحماية المناسبة للمحصول.
 - يجب أن تكون المواد المستخدمة داخل العبوة جديدة ونظيفة ومن النوعية التي لا تسبب أي أضرار داخلية أو خارجية للمحصول.
 - يسمح باستخدام الورق أو الطوابع أو الأختام التي تتوفر فيها الصفات التجارية المسموح بها على أن يكون الصمغ أو حبر الطباعة غير سامين وغير ضارين بالمنتج.
 - يجب أن تكون العبوات خالية من جميع المواد الغريبة.
 - العبوات المستخدمة يجب أن تكون جديدة ونظيفة.
- بطاقة البيان:

يجب أن تدون على كل عبوة البيانات الإيضاحية الواردة أدناه على أن تكون الكتابة واضحة وغير قابلة للإزالة وبالإمكان مشاهدتها من الجهة الخارجية :

- اسم المنتج (فاصوليا) إذا كانت محتويات العبوة غير مرئية من الخارج مثلا فاصوليا إبرية.
- اسم المصدر و/ أو المعبئ وعنوانه (والعلامة التجارية أن وجدت).
- بلد المنشأ.
- منطقة الإنتاج (اختياريا).
- المواصفات التجارية.
- الدرجة والصنف.
- الحجم (إذا كان مصنفا حسب الحجم) مشارا إليه بعبارة " رفيعة جدا أو متوسطة" ويذكر الوزن الصافي للعبوة.
- علامة الرقابة الرسمية (اختياريا).

و اسم المحصول : (البازلاء - البسلة) PEAS

- المجال: field

تختص هذه المواصفة القياسية بالبازلاء الخضراء لأصناف مختلفة تعود إلى *Pisum stivium* L. والتابعة للعائلة البقولية **Family:** *Leguminosae* والمعدة للاستهلاك الطازج، ولا تشمل البازلاء الجافة والمعدة للتصنيع. ويستوجب مراعاة الاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية للاشتراطات العامة لتداول وتسويق الخضروات الطازجة بالدول العربية.

المصطلح والتعريف : Term and definition -

- وتبعاً لطريقة الاستهلاك يتم تقسيم البازلاء إلى مجموعتين أساسيتين:
- البازلاء العادية. Shelling peas حيث تستهلك البذور بشكل رئيسي وليس القرون.
- البازلاء السكرية mange – lout & snap peas. والتي تؤكل قبل تكون البذور أو في بداية تكوينها حيث تؤكل القرون كاملة.

الاشتراطات الدنيا للجودة: Minimum Requirements -

- مع الأخذ في الاعتبار الشروط والمواصفات والتجاوزات الواردة لكل درجة، فإنه يجب أيضاً أن يحقق المنتج الاشتراطات الدنيا من الجودة المبينة بأدناه قرون البازلاء وذلك بعد عمليات الفرز والتعبئة والتجهيز للتسويق، وعلى أية حال فإنه وبعد التصدير فإن القرون قد تكون عرضة للذبول وتبدو غير طازجة المظهر بالتالي لا يجوز عرضها في الأسواق للبيع المباشر إلا إذا كانت مطابقة لمواصفات الجودة واشتراطاتها، ويكون من يملكها هو المسؤول عن مطابقتها لصفات الجودة :
- أن تكون القرون سليمة، نجد أنه يسمح للباذلاء السكرية أن تكون فاقدة لنهاية القرن.
- صحيحة وخالية من أضرار لعفن والتلف التي تجعلها غير صالحة للاستهلاك.
- نظيفة وخالية من أية مواد مرئية غريبة على السطح بما فيها خلوها من أية أجزاء زهرية.
- أن لا تكون متصلبة إن كانت من البازلاء السكرية .
- خالية من الحشرات والأضرار الناتجة عن الإصابات الحشرية.
- خالية من أية رطوبة غير طبيعية ظاهرة على السطح.

- خالية من أي رائحة أو طعم غريبين.
- البذور يجب أن تكون طازجة وغير متضررة بالعفن أو التلف الذي يجعلها غير صالحة للاستهلاك.
- يجب أن تكون متكونة جيدا إذا كانت من Shelling peas .
- أن تكون البازلاء بحالة تمكثها من تحمل عمليات النقل والتداول حتى وصولها بحالة جيدة للجهة المقصودة.

- مؤشرات النضج (دلائل اكتمال النمو) : Maturity Indices

يبدأ جني القرون الخضراء في مرحلة النضج البستاني المطلوب للاستهلاك تبعا لكل مجموعة، ويعتبر ظهور شبكة من الأوعية على القرون الخضراء وتحول لونها إلى الأخضر الفاتح دلالة على اكتمال النضج الأخضر وتجني عادة هذه القرون أكثر من مرة ذلك لأن نضجها متفاوت على النبات الواحد. ويجب مراعاة أن التأخير في الجني يؤدي إلى انخفاض نوعية المحصول وتدني مواصفات القرون التسويقية. ويجب مراعاة عدم الإضرار بالنباتات عند قطفها. ويجب نقل القرون الخضراء إلى الأسواق بالسرعة الممكنة للحفاظ على جودتها.

- التدرج : Classification

تدرج قرون البازلاء إلى درجتين وهما:

الدرجة الأولى Class 1:

يجب أن تكون البازلاء في هذه الدرجة ذات جودة جيدة وتحتوي على كامل الخصائص المميزة للصنف أو النوع التجاري والقرون يجب أن تكون.

- طازجة ومنفخة (ممتلئة).

- خالية من أي ضرر ناتج من الصقيع.
 - خالية من أي ضرر ناتج عن الحرارة المرتفعة.
 - بالنسبة للبازلاء Shelling peas يجب أن تكون القرون مع حاملها أي غير فاقدة له وممتلئة جيدا بحيث لا يقل عدد البذور المتكونة فيه عن 5 بذور.
 - والبذور يجب أن تكون متكونة جيدا وغلضة ومتماسكة وفي حالة الضغط عليه بأصابع اليد تكون متساوية وبدون أن تتمزق.
 - أن لا تكون البذور قد وصلت إلى نضجها النباتي.
 - غير نشوية الطعم كليا والقشرة غير متشققة أو تالفة.
 - غير متضررة ميكانيكية وخالية من أي تشققات في القشرة يسمح بوجود العيوب المبينة.
- أدناه شريطة أن لا تؤثر على جودة المنتج ومظهره العام وطريقة حفظه وعرضه في العبوات:
- عيوب طفيفة في القشرة.
 - عيوب طفيفة في الشكل.
 - عيوب طفيفة في اللون.
- وفي حالة البازلاء من نوع mange – lout & snap peas ، إذا كانت البذور موجودة يجب أن تكون صغيرة وغير متطورة أو متكونة بشكل واضح، أو متكونة بشكل واضح ويسمح لهذه المجموعة من البازلاء بوجود العيوب الطفيفة جدا في القرون شريطة أن لا تؤثر على جودة القرون ومظهرها العام وعلى طريقة حفظها وعرضها في العبوات:
- عيوب طفيفة جدا في الشكل.
 - عيوب طفيفة جدا في اللون.
 - رضوض وجروح طفيفة جدا.

الدرجة الثانية Class II:

وتشمل هذه الدرجة البازلاء التي لاتفي بمتطلبات الدرجة الأولى ولكنها تفي بمتطلبات الاشتراطات الدنيا للجودة الوارد ذكرها سابقا.

بالنسبة للبازلاء Shelling peas :

- يجب أن لا يقل عدد البذور في القرن عن ثلاث بذور.
- تكون القرون أكثر تطورا من قرون الدرجة الأولى لكن يستثنى من هذا القرون المتقدمة
- في النضج.
- يسمح بوجود العيوب التالية في القرون شريطة احتفاظ القرن بالخصائص الأساسية لمكونات الجودة وقابليتها للحفظ وعرضها في العبوات.

العيوب المسموح بها للقرون :

- جروح ورضوض في القرون غير شديدة ولم تصل إلى البذور.
- القرون تكون أقل طراجة في المظهر من الدرجة الأولى ولكنها غير ذابلة.

العيوب المسموح بها في البذور:

- عيب بسيط في الشكل.
- عيب بسيط في اللون.
- ظهور بداية تصلب في البذور.
- أضرار بسيطة في البذور.

في البازلاء mange – lout & snap peas يسمح بوجود العيوب التالية شريطة أن تحتفظ بالخصائص الأساسية لمكونات الجودة وقابليتها للحفظ والعرض.

- البذور إن تكونت تكون أكثر تصلبا من بذور الدرجة الأولى.
- عيوب بسيطة في الشكل .
- عيوب بسيطة في اللون.
- عيوب بسيطة في قشرة القرن.

- الأحكام المتعلقة بالتحجيم : Provisions Concerning Sizing

لا توجد متطلبات تحجيم إلزامية للباذلاء.

- الأحكام المتعلقة بالتجاوزات : Provisions Concerning Tolerances

لجميع الدرجات يسمح بوجود تجاوزات في الجودة للقرون التي لا تفي بمتطلبات كل درجة وكما يلي:

الدرجة الأولى : Class I

يسمح بتجاوز في الجودة بنسبة 10% عدداً أو وزناً من البازلاء التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولكنها تفي بمتطلبات الدرجة الثانية، ومن هذه النسبة يسمح بما لا يزيد على 1% من القرون التي لا تفي بمتطلبات الدرجة الثانية ولا بالاشتراطات الدنيا للجودة أو تكون القرون متضررة بشدة.

الدرجة الثانية : Class II

يسمح بتجاوز في الجودة نسبته 10% عدداً أو وزناً من البازلاء التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولا بالاشتراطات الدنيا للجودة، ومن هذه النسبة لا يسمح بأكثر من 2% من القرون التالفة أو الفاسدة .

- اشتراطات النقل والتخزين:

تنقل وتخزن البازلاء على درجة حرارة صفر° م ورطوبة نسبية 90-95%

- بقايا المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات:

يجب أن لا تزيد حدود المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات عن الحدود المسموح بها ضمن مراجع لجنة دستور الأغذية الدولية.

- الاشتراطات المتعلقة بعرض المنتج : Provisions Concerning Presentation**التعبئة والتغليف:**

- يجب أن تكون محتويات العبوة الواحدة متجانسة وتحتوي فقط على البازلاء من نفس المنشأ
- والصنف والجودة.
- يجب أن يكون الجزء المنظور أو المرئي من العبوة ممثلاً لباقي محتويات العبوة الداخلية.
- يجب تعبئة البازلاء بطريقة تؤمن الحماية الكافية.
- المواد المستخدمة داخل العبوة يجب أن تكون نظيفة ومن النوعية التي لا تلحق أي ضرر داخلي أو خارجي بالمحصول.
- استخدام الأوراق اللاصقة أو الأختام التي تعرف بالمنتج يسمح بها شريطة أن يكون الصمغ أو الأحبار المستخدمین غير سامین.
- يجب أن تكون العبوات المستخدمة خالية من أية مواد غريبة.
- العبوات المستخدمة يجب أن تكون جديدة ونظيفة.

- بطاقة البيان :

يجب أن تدون على كل عبوة من الخارج البيانات الإيضاحية الواردة أدناه وعلى أن تكون الكتابة واضحة وغير قابلة للزوال وبالإمكان مشاهدتها من الجهة الخارجية :

- اسم المنتج ((البازلأء)) إذا كانت محتويات العبوة غير مرئية من الجهة الخارجية.
- بلد المنشأ.
- الدرجة والمجموعة.
- منطقة الإنتاج (اختياريا)
- اسم المصدر و/ أو المعبئ وعنوانه (أو العلامة التجارية إن وجدت) ويذكر الوزن الصافي
- للعبوة.
- علامة رقابة الجودة الرسمية وصفها (اختياري).

ن اسم المحصول : الفراولة (الفريز) STRAWBERRIES**- المجال: Field**

تختص هذه المواصفة القياسية للدول العربية الموحدة بالاشتراطات الواجب توفرها في ثمار الفراولة الطازجة. ويستوجب مراعاة الاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية للاشتراطات العامة لتداول وتسويق الخضروات الطازجة بالدول العربية.

- المصطلح والتعريف: term and definition

لأغراض هذه المواصفة يستخدم التعريف الوارد أدناه.

الفراولة: هي ثمار تنمو من أصناف مختلفة عائدة للجنس *Fragaria L* والتابعة للعائلة الوردية *Rosaceae* والتي تستهلك طازجة ولا تشمل هذه المواصفة الثمار المعدة للتصنيع.

- الاشتراطات الدنيا للجودة Minimum requirements

مع الأخذ في الاعتبار الشروط والمواصفات والتجاوزات الواردة لكل درجة، فإنه يجب أيضا أن يحقق المنتج الاشتراطات الدنيا من الجودة المبينة أدناه في ثمار الفراولة وذلك بعد عمليات الفرز والتعبئة والتجهيز للتسويق. وعلى أية حال فإنه وبعد التصدير فإن الثمار قد تكون عرضة للذبول وتبدو غير طازجة المظهر بالتالي لا يجوز عرضها في الأسواق للبيع المباشر إلا إذا كانت مطابقة لمواصفات الجودة واشتراطاتها، ويمكن حصر الاشتراطات الدنيا بالآتي :

- سليمة.
- محفوظة بكأسها الزهري وبعنق قصير غير ذابل.
- خالية من العفن أو العيوب التي تجعلها غير صالحة للاستهلاك.
- خالية من الحشرات والأضرار الناتجة عنها.
- نظيفة وخالية من أي مواد غريبة مرئية على السطح.
- طازجة في المظهر وغير مغسولة.
- خالية من الرطوبة الخارجية غير العادية.
- الثمار مقطوفة بعناية.
- خالية من أي رائحة أو طعم غريب.
- مكتملة النضج بشكل كاف (تلون بما لا يقل عن 75% من سطحها باللون الأحمر أو المميز للصنف) وفي حالة تمكثها من تحمل عمليات النقل والتداول حتى وصولها بشكل مرضي إلى الجهة المقصودة.

- متطلبات النضج (دلائل اكتمال النمو) : Maturity Indices

تعتمد أساسا على تلون السطح الخارجي لثمار الفراولة وبصفة عامة فإن الحد الأدنى هو 4/3 سطح الثمرة ملون باللون الأحمر أو اللون المميز للصف.

- التدرج Classification

تدرج ثمار الفراولة إلى ثلاث درجات معرفة كالآتي :

الدرجة الممتازة: Extra Class

يجب أن تكون الثمار في هذه الدرجة :

- ذات نوعية ممتازة.
- مميزة لخصائص الصف في الشكل واللون.
- متجانسة من حيث درجة النضج والحجم واللون.
- ذات مظهر براق.
- خالية من الأتربة.

الدرجة الأولى: Class T

يجب أن تكون الثمار في هذه الدرجة :

- ذات نوعية جيدة.
- تتوفر فيها كل الخصائص المميزة للصف.
- يسمح بوجود العيوب الطفيفة التالية شريطة أن لا تؤثر على الجودة والمظهر العام للمنتج وسلامته أثناء الحفظ والعرض.
- عيب طفيف في الشكل.
- وجود بقع صغيرة بيضاء لا تزيد عن عشر مساحة الثمرة.
- أن تكون الثمار خالية تماما من الأتربة.

الدرجة الثانية: Class II

- تحتوي هذه الدرجة على ثمار الفراولة التي لا تفي بمتطلبات الدرجتين الممتازة والأولى ولكنها تفي بمتطلبات الاشتراطات الدنيا المذكورة سابقا.
- يسمح في هذه الدرجة بوجود العيوب التالية في الثمار شريطة المحافظة على خصائص المنتج من حيث الجودة وسلامته أثناء الحفظ والعرض.
- عيب في الشكل وعلى أن تحتفظ الثمار بخصائص الصنف الذي تنتمي إليه.
- وجود بقعة بيضاء لا تتجاوز مساحتها خمس مساحة سطح الثمرة.
- رضوض خفيفة جافة من غير المحتمل اتساعها.
- آثار أتربة بسيطة.

الأحكام المتعلقة بالتحجيم : Provisions Concerning Sizing

- يتحدد التحجيم بقياس قطر أكبر مقطع عرضي للثمرة.
- يجب ألا يقل الحد الأدنى لقطر الثمار عما يلي:
 - الدرجة الممتازة 25 مم.
 - الدرجتان الأولى والثانية 18 مم.

الأحكام المتعلقة بالتجاوزات : Provisions Concerning Tolerances

يسمح ببعض التجاوزات المتعلقة بجودة المنتج وحجمه للثمار التي لا تفي بمتطلبات الجودة والحجم ولكافة الدرجات وكما يلي:

التجاوز في الجودة :**الدرجة الممتازة: Extra Class**

يسمح بتجاوز نسبته 5% وزنا أو عددا من ثمار الفراولة التي لا تفي بمتطلبات الدرجة الممتازة لكنها تفي بمتطلبات الدرجة الأولى. ومن هذه النسبة يسمح بما لا يزيد على 1% من الثمار مما يفي بمتطلبات الدرجة الثانية.

الدرجة الأولى: Class I

يسمح بتجاوز نسبته 10% وزنا أو عددا من ثمار الفراولة التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولكنها تفي بمتطلبات الدرجة الثانية ومن هذه النسبة يسمح بما لا يزيد على 1% من الثمار التي لا تفي بمتطلبات الدرجة الثانية أو بالاشتراطات الدنيا للجودة الواردة سابقا أو تكون من الثمار المتضررة بشدة.

الدرجة الثانية: Class II

يسمح بتجاوز نسبته 10% وزنا أو عددا من ثمار الفراولة التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولا حتى بمتطلبات الاشتراطات الدنيا للجودة. من هذه النسبة يسمح بما لا يزيد على 2% من الثمار المتضررة بشدة.

التجاوز في الحجم :

يسمح بتجاوز لجميع الدرجات بنسبة 10% وزنا أو عددا من ثمار الفراولة التي لا تفي بالمتطلبات الدنيا للقطر المطلوب للدرجة.

- اشتراطات النقل والتخزين:

تنقل وتخزن ثمار الفراولة على درجة حرارة صفر مئوي ورطوبة نسبية من 90% إلى 95%.

- المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات :

يجب أن لا تزيد حدود المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات عن الحدود المسموح بها ضمن مراجع لجنة دستور الأغذية الدولية.

- الأحكام المتعلقة بعرض المنتج: Provisions concerning presentation

التعبئة والتغليف:

- يجب أن تكون محتويات العبوة متجانسة وتشمل فقط ثمار الفراولة ومن نفس المنشأ والصفة والجودة والحجم.
- يجب أن يكون الجزء المنظور من العبوة ممثلاً لباقي محتويات العبوة الداخلية.
- يجب أن تعبأ ثمار الفراولة بطريقة مناسبة تضمن الحماية للثمار بشكل كاف.
- يجب أن تكون مواد التغليف المستعملة داخل العبوة جديدة ونظيفة ومن النوعية التي لا تسبب أضراراً داخلية أو خارجية للثمار.
- يسمح باستخدام الطوايع أو الأختام التي تتوفر فيها الصفات التجارية المسموح بها على أن يكون الصمغ أو حبر الطباعة غير سامين.
- يجب أن تكون العبوات خالية من جميع المواد الغريبة.
- العبوات المستخدمة يجب أن تكون جديدة ونظيفة.
- يجب أن تكون ثمار الدرجة الممتازة معروضة بعناية خاصة وأن تكون متجانسة تماماً من حيث درجة النضج واللون والحجم.

- بطاقة البيان :

يجب أن تدون على كل عبوة البيانات الإيضاحية التالية على أن تكون الكتابة واضحة وغير قابلة للإزالة وبالإمكان مشاهدتها من الجهة الخارجية:

- اسم المنتج (الفراولت) إذا كانت محتويات العبوة غير مرئية من الخارج.
- الدرجة والصنف.
- بلد المنشأ.
- منطقة الإنتاج (اختيارياً).
- اسم المصدر و/ أو المعبئ وعنوانه والعلامة التجارية أن وجدت. ويذكر الوزن الصافي للعبوة.
- علامة رقابة الجودة (اختيارياً).

ج) اسم المحصول: (الشمام - البطيخ الأصفر- القاوون - الكنتالوب)

Melon or cantaloupe

- المجال: Field

تختص هذه المواصفة القياسية العربية الموحدة بالاشتراطات الواجب توفرها في ثمار الشمام الطازج. ويستوجب مراعاة الاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية للاشتراطات العامة لتداول وتسويق الخضروات الطازجة بالدول العربية.

- المصطلح والتعريف: Term and definition

لأغراض هذه المواصفة يستخدم التعريف الوارد أدناه :

الشمام: هو ثمار من أصناف مختلفة وعائدة إلى *Cucumis melo* L. وتابعة للعائلة القرعية *Family: Cucurbitaceae* والتي تستهلك طازجة ولا تشمل هذه المواصفة الشمام المعد للتصنيع، وتوجد منه طرز عديدة:

- 1- شممام أصفر مطاول.
- 2- كنتالوب (مستدير شبكي - شبكي محرز - مستدير أملس).

- الاشتراطات الدنيا للجودة: Minimum requirements

مع الأخذ في الاعتبار الشروط والمواصفات والتجاوزات الواردة لكل درجة، فإنه يجب أيضا أن يحقق المنتج الاشتراطات الدنيا من الجودة المبينة بأدناه في ثمار الشممام وذلك بعد عمليات الفرز والتعبئة والتجهيز للتسويق. وعلى أية حال فإنه وبعد التصدير فإن الثمار قد تكون عرضة للذبول وتبدو غير طازجة المظهر بالتالي لا يجوز عرضها في الأسواق للبيع المباشر إلا إذا كانت مطابقة لمواصفات الجودة واشتراطاتها ويكون من يملكها هو المسئول عن مطابقتها لصفات الجودة وهي أن تكون:

- ثمار سليمة.
- صحية وخالية من أي آثار للعفن أو التلف التي تجعله غير صالح للاستهلاك.
- نظيفا وخالية من أي مواد غريبة على سطحه.
- طازجة في مظهرها.
- خالية من الحشرات والأضرار الناتجة عنها التي وصلت إلى لحم الثمرة.
- صلبة.
- خالية من أي رطوبة غير عادية على سطحه.
- خالية من الرائحة و/ أو الطعم الغريبين.

- مكتملة النمو وبدرجة نضج وبحالة تمكنه من تحمل عمليات النقل والتداول لضمان وصوله بشكل مرض إلى الجهة المقصودة.

- مؤشرات النضج (دلائل اكتمال النمو) : Maturity Indices

يجب أن تقطف ثمار الشمام وهي بدرجة نضج مناسبة قابلة للاستهلاك، ولا بد من الاستدلال بنضج الثمار بقياس نسبة المواد الصلبة الذائبة % TSS باستخدام جهاز الانكسار الضوئي (الرفراكتوميتر) والتي يجب أن لا تقل عن 10 درجات للصنف شارنتية (الشبكي المحرز) وعن 8 لبقية الأصناف.

يتم القطف وفقا لاكمال النضج وليس على أساس الحجم والمرحلة المناسبة للقطف تجاريا وهي مرحلة النضج المتماusk Frim ripe أو ما يطلق عليها 4/3 إلى انفصال كامل لعنق الثمرة، وذلك عندما تكون طبقة الانفصال واضحة على النبات عند الضغط على العنق وبطريقة خفيفة. وتختلف الأصناف في لونها الخارجي في مرحلة الصلاحية للقطف وقد تحتفظ بخلفية خضراء ويتم تلوين القشرة الخاصة بالثمار بتحويلها إلى اللون الرمادي إلى الأخضر في حالة عدم اكتمال النمو، ثم إلى الأخضر المتجانس في حالة اكتمال النمو ثم إلى الأصفر الخفيف في حالة اكتمال النضج، وتبرز الشبكية وتستدير خيوطها على سطح الثمرة ويعتبر ذلك دليلا آخر لنضج الثمار وصلاحيتها للقطف.

- التدرج: Classification

تدرج الثمار إلى درجتين كالآتي:

الدرجة الأولى: Class I

يجب أن تكون ثمار الشمام في هذه الدرجة :

- ذات نوعية جيدة.

- مميزة لخصائص الصنف الذي تنتمي إليه.
- يسمح بوجود العيوب الطفيفة التالية شريطة أن لا تؤثر على الجودة والمظهر العام للمنتج وسلامته أثناء الحفظ والعرض في العبوات .
 - عيب بسيط في الشكل .
 - عيب بسيط في اللون (اللون الباهت للقشرة للجزء الملامس للتربة) إذ لا يعتبر هذا عيبا في الشكل.
 - تشوهات بسيطة في القشرة الخارجية نتيجة الاحتكاك أو التداول.
 - تشققات سطحية بسيطة ملتئمة حول العنق لا يزيد طولها على 2 سم شريطة أن لا تصل إلى لب الثمرة.
- يجب أن لا يزيد طول العنق (حامل الثمرة) على 2 سم في الأصناف التي لا ينفصل فيها الساق عن الثمرة عند نضجها غالبا. (الأصناف الشبكية-شارنتية) و5سم لأصناف الشامم الأخرى.

الدرجة الثانية: Class II

- تحتوي هذه الدرجة على ثمار الشامم التي لا تفي بمتطلبات جودة الدرجة الأولى ولكنها تفي بمتطلبات الاشتراطات الدنيا للجودة السابق ذكرها.
- يسمح بوجود العيوب التالية في الشامم شريطة المحافظة على خصائص المنتج من حيث جودته وسلامته أثناء الحفظ والعرض.
- عيوب في الشكل.
- عيوب في اللون (اللون الباهت للقشرة الملامس للتربة).
- تشققات طفيفة أو خدوش غير عميقة جافة لا تؤثر على لب الثمرة .
- آثار رضوض طفيفة.
- تشوهات في القشرة الخارجية نتيجة للاحتكاك أو التداول.

- الأحكام المتعلقة بالتحجيم : Provisions Concerning Sizing

- يتحدد الحجم بقياس الوزن للثمرة أو بقياس قطر المقطع العرضي لها.
- الحد الأدنى للحجم :
- في حالة التحجيم على أساس الوزن :
- 250 جم للأصناف شارنتيه (Charentais) أو جن (Ogen) و جاليا Galia
- 300 جم لبقية الأصناف الأخرى.
- في حالة التحجيم على أساس القطر:
- يجب أن لا يقل القطر عن 7,5 سم لأصناف الشمام شارنتيه (Charentais) واجن (Ogen) و جاليا (Galia)، و 8 سم لأصناف الشمام الأخرى.
- لضمان التجانس في الحجم على أساس الوزن يجب أن لا يزيد فرق الوزن بين أكبر وأصغر ثمرة في العبوة الواحدة على 50% من وزن أصغر ثمرة فيها ولكافة الأصناف باستثناء الصنف شارنتيه (Charentais) فلا يجوز أن يزيد الفرق على 30%.
- ولضمان التجانس في الحجم على أساس القطر، يجب أن لا يزيد فرق القطر بين أكبر وأصغر قطر ثمرة في العبوة الواحدة على 20% عن اصغر قطر ثمرة لكافة الأصناف باستثناء الصنف شارنتيه (Charentais) فلا يجوز أن يزيد الفرق على 10%.

Provisions Concerning : الأحكام المتعلقة بالتجاوزات : Tolerances

لكافة الدرجات يسمح بوجود بعض التجاوزات المتعلقة بجودة الثمار وحجمها التي لا تفي بمتطلبات الجودة والحجم للدرجة وكما يلي:

التجاوز في الجودة :

الدرجة الأولى: Class I

يسمح بتجاوز نسبته 10% عدداً أو وزناً من ثمار الشمام التي لا تفي بمتطلبات الدرجة الأولى ولكنها تفي بمتطلبات الدرجة الثانية ومن هذه النسبة يسمح بما لا يزيد على 1% من الثمار التي لا تفي بمتطلبات الدرجة الثانية ولا بالإشتراطات الدنيا للجودة أو ثمار متضررة بشدة.

الدرجة الثانية: Class II

يسمح بتجاوز نسبته 10% عدد أو وزناً من الشمام التي لا تفي بمتطلبات الدرجة الثانية ولا حتى بمتطلبات الإشراطات الدنيا للجودة. ومن هذه النسبة يسمح بما لا يزيد على 2% من الثمار المتضررة بشدة. **التجاوز في الحجم:** يسمح لجميع الدرجات تجاوز بنسبة 10% عدداً أو وزناً من الشمام الذي لا يفي بمتطلبات الحجم الخاصة بالدرجة.

- إشراطات النقل والتخزين:

تنقل وتخزن ثمار الشمام على درجة حرارة من 7° م إلى 10° م ورطوبة نسبية 90%. ويمكن حفظ الثمار حتى 21 يوماً على درجة حرارة 2.2 - 5° م، ولكن قد تنخفض جودتها الحسية. وعادة ما يمكن التخزين لمدة 12 - 15 يوماً في الظروف المثلى وقد تسمح ظروف حرارية أقل من ذلك المدى، وفي حالة الشحن أو الخزن لفترة قصيرة قد يتم الخزن على درجات حرارة منخفضة ولكن قد تظهر أعراض أضرار البرودة.

- المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات :

يجب أن لا يزيد حدود العناصر الثقيلة وبقيايا المبيدات عن الحدود المسموح بها ضمن مراجع لجنة دستور الأغذية الدولية.

- الأحكام المتعلقة بعرض المنتج : Provisions Concerning Presentation

التعبئة والتغليف:

- يجب أن تكون محتويات العبوة متجانسة وتحتوي فقط على الشمام من نفس المنشأ والصف وال جودة والحجم ودرجة النضج واللون.
- يجب أن يكون الجزء المنظور من العبوة ممثلاً لباقي محتويات العبوة.
- يجب أن يعبأ الشمام بطريقة تضمن الحماية الملائمة له.
- يجب أن تكون المواد المستخدمة داخل العبوة جديدة ونظيفة ومن النوعية التي لا تسبب أي أضرار داخلية أو خارجية للمنتج.
- يسمح باستخدام الورق أو الأوراق اللاصقة أو الأختام التي تتوفر فيها الصفات التجارية المسموح بها على أن يكون الصمغ أو حبر الطباعة المستخدمين غير سامين 6-10 ويجب أن تكون العبوات خالية من جميع المواد الغريبة.
- العبوات المستخدمة يجب أن تكون جديدة ونظيفة.

- بطاقة البيان :

يجب أن تدون على كل عبوة البيانات الإيضاحية الواردة أدناه وعلى أن تكون الكتابة واضحة وغير قابلة للزوال وبالإمكان مشاهدتها من الجهة الخارجية :

- اسم المنتج (الشمام) إذا كانت محتويات العبوة غير مرئية من الجهة الخارجية.
- بلد المنشأ.

- منطقة الإنتاج (اختيارياً)
- اسم المصدر و/ أو المعبئ وعنوانه (أو العلامة التجارية إن وجدت).
- المواصفات التجارية:
- الدرجة والصنف.
- عدد الوحدات (اختياري).
- الحجم معبر عنه بالحد الأدنى والأقصى للوزن أو القطر مع ذكر الوزن الصافي للعبوة.
- علامة الرقابة الرسمية (اختيارياً).

(ط) اسم المحصول: (البطيخ - جج - ركي - حجب - جسي)

Water Melon

- المجال: Field

تختص هذه المواصفة القياسية العربية الموحدة بالاشتراطات الواجب توفرها في ثمار البطيخ الطازج. ويستوجب مراعاة الاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية للاشتراطات العامة لتداول وتسويق الخضروات الطازجة بالدول العربية.

- المصطلح والتعريف: Term and definition

لأغراض هذه المواصفة يستخدم التعريف الوارد أدناه .

البطيخ: هو ثمار من أصناف مختلفة تعود إلى *Matsum et Nakai*
***Citrullus lanatus* (Thunb)** والتي تتبع العائلة القرعية **Family:**
Cucurbitacea والمعد للاستهلاك الطازج ولا تشمل هذه المواصفة البطيخ المعد للتصنيع.

- الاشتراطات الدنيا للجودة: Minimum Requirements

مع الأخذ في الاعتبار الشروط والمواصفات والتجاوزات الواردة لكل درجة، فإنه يجب أيضا أن يحقق المنتج الاشتراطات الدنيا من الجودة المبينة أدناه في ثمار البطيخ وذلك بعد عمليات الفرز والتعبئة والتجهيز للتسويق. وعلى أية حال فإنه وبعد التصدير فإن ثمار البطيخ قد تكون عرضة للذبول وتبدو غير طازجة المظهر بالتالي لا يجوز عرضها في الأسواق للبيع المباشر إلا إذا كانت مطابقة لمواصفات الجودة واشتراطاتها، ويكون من يملكها هو المسئول عن مطابقتها لصفات الجودة وهي أن يكون :

- سليما.
- كاملا وخاليا من أي آثار للعفن أو التلف الذي يجعله غير صالح للاستهلاك .
- نظيفا وخاليا من أي مواد غريبة على السطح.
- خاليا من الحشرات والأضرار الناتجة عنها.
- صلبا وناضجا بشكل كاف وأن يكون اللب بلون وطعم متوافق مع درجة النضج.
- ولا بد من الاستدلال بدرجة النضج بقياس نسبة المواد الصلبة الذائبة لمنتصف لب الثمرة بواسطة جهاز الانكسار الضوئي (الرفراكتوميتر)، يجب أن لا تقل النسبة عن 8% .
- أن لا يكون متشققا.
- خاليا من أي رطوبة غير عادية على سطحه.
- خاليا من أية رائحة أو طعم غريبين.
- ناضجا وبحالة تمكنه من تحمل عمليات النقل والتداول لضمان وصوله بشكل مرض إلى الجهة المقصودة.

- مؤشرات النضج (دلائل اكتمال النمو) : Maturity Indices

يتم حصاد البطيخ عند تمام النضج حيث لا يحسن اللون ولا تزيد نسبة السكريات في الثمار بعد فصلها من النبات. ويتغير لون الجزء الملامس من الثمرة للتربة من الأبيض الشاحب إلى الأصفر الكريمي عند وصول الثمرة النضج المناسب للحصاد، وكذلك ذبول (وليس جفافاً كاملاً) للمحاليق المقابلة لعنق الثمار، وتستخدم طريقة أخذ العينات وفتح الثمار للحكم على صلاحية الثمار للحصاد وهي من الأمور الحاسمة لتحديد النضج. ففي حالة الأصناف البذرية فإن الثمار تصل إلى مرحلة الصلاحية للحصاد عند اختفاء الطبقة الجيلاتينية حول البذور مع تصلب غلاف البذرة، وتختلف الأصناف بشكل كبير في نسبة المواد الصلبة الذائبة عن نضجها وبصفة عامة فإن نسبة 10% من المواد الصلبة الذائبة الكلية في لحم الثمرة وقرب المنتصف أو قلب الثمرة تعتبر دليلاً جيداً لنضج الثمار مع تماسك اللب واكتسابه اللون المميز للصنف عند القطف.

- التدرج: Classification

يدرج البطيخ إلى درجتين كما يلي:

الدرجة الأولى: Class I

يجب أن يكون البطيخ في هذه الدرجة:

- ذائبة جيدة.
- يجب أن تتوافر الخصائص المميزة للصنف.
- خالياً من التشققات والرضوض Bruising ولا تعتبر الخدشات السطحية الطفيفة عيوباً.
- يسمح بوجود العيوب الطفيفة التالية شريطة أن لا تؤثر على الجودة والمظهر العام للثمار وعلى قابليتها للحفظ والعرض :

- عيب خفيف في اللون (لون باهت) للجزء الملامس للتربة أثناء مرحلة النمو.
- عيب طفيف في الشكل.
- جروح سطحية ملتئمة.
- خدوش في القشرة عائدة إلى الاحتكاك أثناء التداول بما لا تزيد في مساحتها على 16/1 من المساحة الكلية للثمرة.
- يجب أن لا يزيد طول عنق البطيخة على 5 سم.

الدرجة الثانية : Class II

- تشمل هذه الدرجة ثمار البطيخ التي لا تفي باشتراطات الدرجة الأولى ولكنها تفي بمتطلبات الاشتراطات الدنيا للجودة الواردة سابقا.
- يسمح بوجود العيوب التالية شريطة المحافظة على الخصائص الأساسية للمنتج من حيث الجودة وسلامته أثناء الحفظ والعرض.
- عيب في الشكل.
- عيب خفيف في اللون (لون باهت) للجزء الملامس للتربة أثناء مرحلة النمو.
- عيوب سطحية في القشرة ناتجة عن الاحتكاك أثناء التداول بسبب الإصابات المرضية على 18/1 من مساحة الثمرة الكلية.
- بسيطة (خدوش سطحية ملتئمة).

- الأحكام المتعلقة بالتحجيم : Provisions Concerning Sizing

- يتحدد الحجم على أساس وزن الثمرة، والحد الأدنى للوزن هو 1.5 كجم ما لم تكن أصناف صغيرة الحجم عندها يكون الحد الأدنى للوزن (1) كجم.

- عند عرض البطيخ في عبوات يجب أن لا يزيد الفرق بين أثقل وأخف ثمرة في العبوة الواحدة على 2 كجم او 3.5 كجم إذا كان وزن الثمرة الخفيفة يتجاوز 6 كجم ، والتجانس في الحجم غير إلزامي للبطيخ الذي يعرض سائبا.

- الأحكام المتعلقة بالتجاوزات:

يسمح بوجود بعض التجاوزات المتعلقة بجودة وحجم البطيخ في العبوة الواحدة التي لا تفي ثمارها بمواصفات الدرجة و كما يلي:

التجاوز في الجودة.

الدرجة الأولى: Class I

يسمح بتجاوز بنسبة 10% عدداً أو وزناً من البطيخ التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولكنها تفي بمتطلبات الدرجة الثانية ومن هذه النسبة يسمح بما لا يزيد على 1% من الثمار التي لا تفي بمتطلبات الدرجة الثانية ولا بالاشتراطات الدنيا للجودة أو التي تكون متضررة بشدة.

الدرجة الثانية: Class II

يسمح بتجاوز بنسبة 10% عدداً أو وزناً من البطيخ لا تفي بمتطلبات الدرجة الثانية ولا حتى بمتطلبات الاشتراطات الدنيا للجودة، ومن هذه النسبة يسمح بما لا يزيد على 2% من الثمار التالفة أو المتضررة.

التجاوز في الحجم :

- يكون في الحجم لجميع الدرجات 10% عدداً أو وزناً من البطيخ الذي لا يفي باشتراطات الحجم المحدد على العبوة وعلى أن لا يزيد أو يقل هذه التجاوز عن الحد الأدنى أو الأعلى للوزن.

- لا يطبق هذه التجاوز على البطيخ الذي يقل وزنه عن (1) كجم.
- اشتراطات النقل والتخزين:

ينقل ويخزن البطيخ على درجة حرارة من 10 - 15 °م ورطوبة نسبية 85 - 90%. وعادة ما تكون فترة التخزين في حدود 14 يوما على درجة حرارة 15 °م، ويمكن أن تصل إلى 21 يوما على درجة حرارة 7 - 10 °م. وفي حالة التخزين لفترات قصيرة أو الشحن للأسواق البعيدة (أكثر من 7 أيام) فإن معظم التوصيات تستخدم 7.2 °م ورطوبة 85 - 90% كظروف مقبولة للتداول، مع الملاحظة إن إطالة فترة التخزين تحت هذه الظروف سوف يؤدي إلى أضرار البرودة، ويظهر ذلك سريعا عند نقل الثمار للجو الخارجي في محلات التجزئة.

- المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات :

يجب أن لا يزيد حدود العناصر الثقيلة وبقيايا المبيدات عن الحدود المسموح بها ضمن مراجع لجنة دستور الأغذية الدولية. **codex alimetarius**

- الأحكام المتعلقة بعرض المنتج:

التعبئة والتغليف:

- يجب أن تكون محتويات العبوة أو الإرسالية إذا كانت معبئة سائبة متجانسة وتشمل فقط البطيخ من نفس المنشأ والصنف والحجم والجودة.
- يجب أن يكون البطيخ في الدرجة الأولى متجانسا من حيث الشكل ولون القشرة .
- يجب أن يكون الجزء المنظور من البطيخ في العبوة أو في حالة التعبئة السائبة ممثلا لباقي محتوياتها الداخلية.

- يجب أن يعبأ البطيخ بطريقة تضمن له الحماية المناسبة.
- يجب أن تكون المواد المستخدمة جديدة ونظيفة ومن النوعية التي لا تسبب أي أضرار داخلية أو خارجية.
- يجب فصل البطيخ الذي ينقل سائبا عن أرضية الشاحنة وجدارها بواسطة مواد مناسبة لحمايتها ويجب أن تكون هذه المواد جديدة ونظيفة ولا تسبب أي ضرر أو طعم أو رائحة غريبة للبطيخ.
- يسمح باستخدام الطوابع أو الأختام أو الأوراق اللاصقة التي تتوفر فيها الصفات التجارية المسموح بها على أن يكون الصمغ أو حبر الطباعة غير سامين ولا تترك آثار على المنتج.
- البطيخ المنقول سائبا يجب عزل الثمار عن الجدران وأرضية الناقل بما لا يلحق أي ضرر بالمنتج أثناء النقل.
- يجب أن تكون العبوات في حالة التعبئة السائبة خالية من جميع المواد الغريبة.
- العبوات المستخدمة جديدة ونظيفة.
- يعرض البطيخ إما سائبا أو في عبوات وعند عرضه سائبا لا يشار إلى الوزن الصافي أو عدد الوحدات شريطة أرفاق وثيقة تحدد الوزن أو العدد.

- بطاقة البيان :

يجب أن تدون على كل عبوة البيانات الإيضاحية الواردة أدناه وعلى أن تكون الكتابة واضحة وغير قابلة للزوال وبالإمكان مشاهدتها من الجهة الخارجية .

- اسم المنتج (البطيخ) إذا كانت محتويات العبوة غير مرئية من الجهة الخارجية.
- بلد المنشأ
- منطقة الإنتاج (اختيارياً).
- اسم المصدر أو المعبئ وعنوانه (أو العلامة التجارية أن وجدت)
- المواصفات التجارية:
- الدرجة والصنف.
- عدد الوحدات والوزن الصافي.
- الحجم (إذا كان التصنيف حسب الحجم) مشار إليه بالحد الأدنى والأقصى للوزن.
- علامة الرقابة الرسمية (اختياري) ويذكر الوزن الصافي للعبوة.
- في حالة التعبئة بشكل سائب يجب أن تبين التفاصيل المذكورة أعلاه في وثيقة ترافق البضاعة المنقولة وتوضع في مكان ظاهر داخل مركبة النقل.

(ي) اسم المحصول: (الكوسة - كوسا - شجر) Squash

- المجال: Field

تختص هذه المواصفة القياسية بثمار الكوسة . ويستوجب مراعاة الاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية للاشتراطات العامة لتداول وتسويق الخضروات الطازجة بالدول العربية.

- المصطلح والتعريف: Term and definition

ثمار الكوسة هي ثمار من أصناف مختلفة والعائدة إلى *Cucurbita pepo* L. والتي تتبع العائلة القرعية *Cucurbitaceae* والتي تستهلك طازجة والمقطوفة بمرحلة نمو محددة غضة وقبل تمام

نضجها الفسيولوجي وتصلب بذورها، ولا تشمل ثمار الكوسة المعدة للتصنيع. وتشمل المواصفة أصناف الكوسا التالية.

- الخضراء الداكنة اللون.
- الخضراء الفاتحة اللون.

- الاشتراطات الدنيا للجودة: Minimum Requirements

مع الأخذ في الاعتبار الشروط والمواصفات والتجاوزات الواردة لكل درجة، فإنه يجب أيضا أن يحقق المنتج الاشتراطات الدنيا من الجودة المبينة بأدناه في ثمار الكوسة وذلك بعد عمليات الفرز والتعبئة والتجهيز للتسويق. وعلى أية حال فإنه وبعد التصدير فإن ثمار الكوسة قد تكون عرضة للذبول وتبدو غير طازجة المظهر بالتالي لا يجوز عرضها في الأسواق للبيع المباشر إلا إذا كانت مطابقة لمواصفات الجودة واشتراطاتها، ويكون من يملكها هو المسئول عن مطابقتها لصفات الجودة.

- أن تكون الثمار سليمة كاملة وأن يكون العنق موجود ويسمح بضرر بسيط في العنق.
- أن تكون الثمار نضرة وطازجة المظهر.
- أن تكون الثمار صلبة.
- أن تكون الثمار صحيحة خالية من العفن والتلف الذي يجعلها غير صالحة للاستهلاك.
- أن تكون الثمار خالية من الإصابات الحشرية والأضرار الناتجة عنها.
- أن تكون الثمار خالية من التجايف.
- أن تكون الثمار خالية من الشقوق والجروح.
- أن تكون الثمار نظيف وخالية من أية مواد غريبة عالقة على سطحها.

- أن تكون الثمار مكتملة النمو غضة ولحمية شريطة أن لا تكون البذور متقدمة في النضج.
- أن تكون الثمار خالية من أي رطوبة زائدة على سطحها.
- أن تكون الثمار خالية من أي رائحة و/ أو طعم غريبين.
- أن تكون الثمار بحالة جيدة تمكثها من تحمل عمليات التداول حتى وصولها الجهة المقصودة بحالة جيدة ومناسبة.

- متطلبات النضج (دلائل اكتمال النمو) : Maturity Indices

يتم استهلاك الكوسة الصيفي (القشرة الطرية) في مراحل فسيولوجية عديدة ولكنها توصف عامة بأنها غير مكتملة التكوين. مع الأخذ بالاعتبار الصنف ودرجة الحرارة فإن موعد القطف المناسب من الأزهار وحتى الحصاد تستغرق من 40- 60 يوما بالنسبة للكوسة.

Zucchini, Scallop, Crookneck , Yellow straight neck, Patty pan type
وتصل إلى 75 يوما أو أكثر للعديد من Immature gourds مثل luffa
وقد يتم جمع الثمار في مرحلة مبكرة جدا من النمو وبالجم قبل
تكون البذور وتصلبها، ويعتبر الجلد الرقيق مع اللمعان الخارجي من
دلائل عدم اكتمال النمو.

- الأحكام المتعلقة بالتدرج: Provisions Concerning Classification

تدرج ثمار الكوسة إلى ثلاث درجات كما يلي:

الدرجة الممتازة Extra Class.

- يجب أن تكون ثمار الكوستة في هذه الدرجة ذات جودة عالية جدا (ممتازة) وتحتوي على الخصائص المميزة للصنف، وتكون نامية ومتطورة بشكل منتظم.
- يجب أن يكون عنق الثمرة بحالة سليمة ولا يزيد طوله على 3 سم.
- خالية من العيوب باستثناء عيوب سطحية طفيفة شريطة أن لا تؤثر على المظهر العام.

الدرجة الأولى: class I

- تشمل ثمار هذه الدرجة ثمار الكوستة غير المطابقة لمتطلبات الدرجة الممتازة، وثمار هذه الدرجة يجب أن تكون ذات جودة جيدة وبها الخصائص المميزة للصنف، وتحتوي على العنق بطول لا يزيد على 3 سم.
- بالإضافة لكون هذه الثمار تحتفظ بالصفات الأساسية للجودة يمكن أن تظهر عليها بعض العيوب التي يمكن السماح بها شريطة أن لا تؤثر في جودة الثمار ومظهرها العام وطريقة حفظها وتشمل العيوب التالية:
 - عيب بسيط في الشكل.
 - عيب بسيط في اللون.
 - عيب بسيط في قشرة الثمرة.
 - عيب بسيط يعود للإصابة المرضية على أن لا تؤثر في مظهرها العام ولا يصل إلى لحم الثمرة.

الدرجة الثانية: Class II

- ثمار الكوستة في هذه الدرجة لا تفي بمتطلبات الدرجتين الممتازة والأولى ولكنها تفي بالاشتراطات الدنيا للجودة الواردة فيما سبق.

- يسمح بوجود بعض العيوب التالية في الثمار شريطة المحافظة على جودة الثمار ومظهرها العام وطريقة حفظها وعرضها:
- عيب في الشكل.
 - عيب في اللون.
 - لفحة شمس بسيطة شريطة أن لا تؤثر على لحم الثمرة.

- الأحكام المتعلقة بالتحجيم : Provisions Concerning Sizing

يتم تحجيم الثمار على أساس الطول أو الوزن.
التحجيم على أساس الطول:

- بواسطة قياس طول الثمرة (المنطقة الواقعة تحت قمع الثمرة مباشرة حتى نهايتها) وإن الحد الأدنى المسموح به لطول الثمرة هو 7 سم.
- وبهدف التجانس في الحجم يطبق التدرج التالي للدرجتين الأولى والثانية لأطوال الثمار في العبوة الواحدة كما يلي:
- 12-8 سم .
- 12 - 15 سم.
- 15 - 20 سم.
- 20 - 30 سم.

التحجيم على أساس الوزن:

أقل وزن ثمرة يسمح به في هذه المواصفة هو 50 جم ، وبهدف تجانس الثمار في أوزانها في العبوة الواحدة فيجب أن تتراوح أوزانها في العبوة كما يلي:

- 50 - 100 جم .
- 101 - 225 جم .

- 226 – 450 جم.
- أكبر من 450 جم.
- التحجيم إجباري للدرجتين الممتازة والأولى.

Provisions concerning :الأحكام المتعلقة بالتجاوزات: tolerances

يسمح بالتجاوزات التالية لكافة الدرجات.
- التجاوز في الجودة.

الدرجة الممتازة: Extra Class

يسمح بتجاوز لا يزيد على 5% عدداً أو وزناً من ثمار الكوسة التي لا تفي بمتطلبات الدرجة الممتازة ولكنها تفي بمتطلبات الدرجة الأولى ومن هذه النسبة يسمح بما لا يزيد على 1% من الثمار التي لا تفي بمتطلبات الدرجة الثانية.

الدرجة الأولى: Class I

يسمح بتجاوز نسبته 10% عدداً أو وزناً من ثمار الكوسة التي لا تفي بمتطلبات الدرجة الأولى لكنها تفي بمتطلبات الدرجة الثانية. من هذه النسبة يسمح بما لا يزيد على 1% من الثمار التي لا تفي بمتطلبات الدرجة الثانية ولا بالاشتراطات الدنيا أو تعتبر من الثمار المتضررة بشدة.

الدرجة الثانية: Class II

يسمح بتجاوز لا يزيد على 10% بالعدد أو الوزن من ثمار الكوسة التي لا تفي بمتطلبات الدرجة الثانية ولا بالاشتراطات الدنيا السابق ذكرها. ومن هذه النسبة يسمح بحد أقصاه 2% من الثمار المتضررة بشدة.

التجاوز في الحجم:

لجميع الدرجات يسمح بتجاوز لا يزيد على 10% عدداً أو وزناً من ثمار الكوسة في العبوة الواحدة التي لا تفي بمتطلبات الحجم الخاص بالدرجة.

- اشتراطات النقل والتخزين:-

تخزن وتنقل ثمار الكوسة على درجة حرارة 7 - 10°م ورطوبة نسبية تتراوح من 85-90%. وعادة لا تخزن الكوسة الصيفية أكثر من 10 أيام، ويلاحظ أن الكوسة الزوكيني Zucchini squash يمكن خزنها على درجة 5°م لمدة تصل إلى أسبوعين، مع الانتباه بأن التخزين على درجة حرارة أقل من 5°م لمدة أطول من 3 - 4 أيام يؤدي إلى أضرار البرودة ويعقب ذلك تدهور في الجودة الظاهرية والحسية للثمار مع تنقر سطح الثمرة وسوء تلونها وظهور اللون البني عليها، وأن زيادة فترة التخزين عن أسبوعين يؤدي إلى الكرمشة والذبول والاصفرار وانتشار الأمراض وخاصة عند نقلها لدرجة حرارة الجو الخارجي لتسويقها في محلات التجزئة.

- المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات:

يجب أن لا تزيد حدود المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات عن الحدود المسموح بها ضمن مراجع لجنة دستور الأغذية الدولية. _ codex alimentarius

- الأحكام المتعلقة بعرض المنتج : Provisions concerning presentation

التعبئة والتغليف:

ويجب توفر ما يلي:

- أن تكون محتويات العبوة الواحدة متجانسة وتحتوي فقط على الكوسة ومن نفس المنشأ والصنف والجودة والحجم.

- تكون الثمار إلى حد ما في العبوة الواحدة بدرجة واحدة من النمو واللون.
- أن تعبأ ثمار الكوسة بطريقة مناسبة لتحمي الثمار بشكل ملائم.
- أن تكون مواد التغليف المستعملة داخل العبوة جديدة ونظيفة ومن النوعية التي لا تسبب أية أضرار داخلية أو خارجية للثمار.
- في حالة استعمال الأوراق أو الأختام أو الأوراق اللاصقة المعرفة بالمنتج يجب أن تتوفر بها مواصفات تجارية مسموح بها بشرط أن يكون الحبر والصمغ المستخدم غير سامين، وأن لا تترك الأوراق اللاصقة إي ضرر على الثمار عند إزالتها عن الثمار.
- أن يكون الجزء المرئي من العبوة ممثلاً لكافة محتويات العبوة الداخلية.

- بطاقة البيان:

يجب أن تدون على كل عبوة من المنتج البيانات الإيضاحية التالية على أن تكون الكتابة واضحة يمكن رؤيتها من الخارج ويصعب إزالتها أو محوها:

- اسم المنتج (كوسة أو كوسا أو شجروا أو ا) في حالة عدم رؤية محتويات العبوة من الخارج.
- اسم الصنف.
- اسم المصدر و/أو المعبئ وعنوانه والعلامة التجارية إن وجدت.
- بلد المنشأ.
- منطقة الإنتاج (إخبارياً).
- الدرجة والصنف.

- حجم الثمار (الحد الأعلى - الحد الأدنى) سواء بالوزن أو الطول ويذكر الوزن الصافي.
- علامة الرقابة الرسمية بالجودة (اختياريا).

ك) اسم المحصول: (الخيار أو خيار الماء) Cucumber

- المجال: Field

تختص هذه المواصفة القياسية العربية الموحدة لثمار الخيار. ويستوجب مراعاة الاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية للاشتراطات العامة لتداول وتسويق الخضروات الطازجة بالدول العربية.

- المصطلح والتعريف: Term and definition

ثمار الخيار: هي ثمار من أصناف مختلفة والعائدة إلى *Cucumis L.* *stivus* والتي تتبع العائلة القرعية *Family: Cucurbitaceae* والتي تستهلك طازجة ولا تشمل ثمار الخيار المعدة للتصنيع.

- الاشتراطات الدنيا للجودة Minimum Requirements

مع الأخذ في الاعتبار الشروط والمواصفات والتجاوزات الواردة لكل درجة، فإنه يجب أيضا أن يحقق المنتج الاشتراطات الدنيا من الجودة المبينة أدناه في ثمار الخيار وذلك بعد عمليات الفرز والتعبئة والتجهيز للتسويق، وعلى أية حال فإنه وبعد التصدير فإن الرؤوس قد تكون عرضة للذبول وتبدو غير طازجة المظهر بالتالي لا يجوز عرضها في الأسواق للبيع المباشر إلا إذا كانت مطابقة لمواصفات الجودة واشتراطاتها، ويكون من يملكها هو المسئول عن مطابقتها لصفات الجودة وهي أن تكون:

- الثمار سليمة.
- صحيحة غير مصابة بالعفن والتلف الذي يجعلها غير صالحة للاستهلاك.

- نضرة طازجة المظهر.
- صلابة وغير ذابلة.
- نظيفة وخالية من أي مادة غريبة مرئية.
- خالية من الطعم المر.
- خالية من أية رطوبة غير طبيعية زائدة على السطح.
- خالية من أي رائحة و/ أو طعم غريبين.
- مكتملة النمو غضة وبدورها طرية غير متصلبة.
- خالية من الحشرات والأضرار الناتجة عنها.
- بحالة تمكنها تحمل عمليات النقل والتداول حتى وصولها بحالة مرضية للجهة المقصودة.

- مؤشرات النضج (دلائل اكتمال النمو) : Maturity Indices

يتم حصاد الخيار على مدى واسع من مراحل النمو والتطور وبناء على تحديد الفترة من التزهير حتى الحصاد وذلك حسب الصنف ودرجة الحرارة السائدة. وعادة يتم حصاد ثمار الخيار في مرحلة قبل اكتمال النمو وهي مرحلة وصول الثمار إلى قرب اكتمال حجمها المناسب للاستهلاك قبل أن تصل البذور إلى حجمها النهائي وتصلبها، وعند درجة الحصاد المناسبة يلاحظ تكوين مادة شبه جيلاتينية في منطقة البذور.

- التدرج: Classification

تدرج ثمار الخيار إلى ثلاث درجات كما يلي:

الدرجة الممتازة Extra Class .

- يجب أن تكون الثمار في هذه الدرجة من نوعية ممتازة.
- يجب أن تحتوي الثمار على كامل الخصائص المميزة للصنف.

- يجب أن تكون الثمار الخيار مكتملة النمو.
- يجب أن تكون الثمار جيدة الشكل خضراء لامعة غضة ومستقيمة ولا يزيد الحد إلا على للتقوس أو الانحناء عن 10 مم لكل 10 سم من طول الثمرة.
- يجب أن تكون الثمار خالية من جميع العيوب وخاصة تصلب البذور والتشوهات باستثناء بعض العيوب السطحية الطفيفة شريطة أن لا تؤثر على الجودة والمظهر العام وقابلية حفظ وعرض الثمار في العبوة.

الدرجة الأولى: Class I

- يجب أن تكون الثمار في هذه الدرجة جيدة التكوين ذات جودة جيدة.
- يجب أن تكون الثمار ذات شكل مقبول ومناسب بحيث لا يزيد الحد الأعلى للتقوس أو الانحناء عن 10 مم لكل 10 سم من طول الثمرة الواحدة.
- يسمح بوجود العيوب البسيطة التالية شريطة أن لا تؤثر على الجودة والمظهر العام وقابلية الثمار للحفظ والعرض.
- عيب بسيط في الشكل على أن لا يعود لتصلب البذور.
- عيب بسيط في اللون كاللون الباهت والفاتح في جزء الثمرة الملامس لسطح التربة خلال مرحلة النمو.
- عيوب بسيطة في القشرة.

الدرجة الثانية: Class II

- تشمل هذه الدرجة ثمار الخيار التي لا تفي بمتطلبات الدرجتين الممتازة والدرجة الأولى
- ولكنها تفي للحد الأدنى للاشتراطات الدنيا للجودة الواردة سابقا.

- يسمح بوجود العيوب التالية في الثمار شريطة أن لا تؤثر على الجودة والمظهر العام
- للثمار وقابليتها للحفظ والعرض.
- عيوب في الشكل شريطة أن لا تكون عائدة لتصلب واضح في البذور.
- عيب في الشكل بحيث لا يزيد الانحناء أو التقوس على 20 مم لكل 10 سم من طول الثمرة.
- عيوب في اللون حتى ثلث مساحة السطح للثمرة للجزء الملامس للتربة.
- تشققات ملتئمة.

- الأحكام المتعلقة بالتحجيم Provisions Concerning Sizing

يتم تحديد الحجم لثمار الخيار أما على أساس الطول أو على أساس الوزن، ولضمان تجانس الثمار في العبوة الواحدة يمكن اعتماد أي من الأطوال التالية على أساس الطول (الخيار الصغير):

- 8-10 سم
- 10-13 سم.
- 13-16 سم.
- 16-19 سم.
- 19-22 سم
- 22- فأكثر.

على أساس الوزن (الخيار الطويل):

- أ- يجب أن لا يقل وزن الثمرة عن 180 جم للخيار المنتج في الزراعة المكشوفة وعن 250 جم للخيار المنتج في البيوت المحمية.

بد الخيار الذي تزن الثمرة الواحدة منه 500 جم ويجب أن لا يقل طولها عن 30 سم، وأن لا يقل عن 25 سم إذا كان وزن الثمرة أقل من 500 جم ويزيد على 250 جم للدرجتين الممتازة والأولى.

ج- التحجيم إجباري للدرجتين الممتازة والأولى بحيث يكون الاختلاف في وزن أكبر وأصغر ثمرة في العبوة الواحدة كما يلي:

- 100 جم إذا كان وزن الثمار يقع بين 180 – 400 جم.

- 150 جم إذا كان وزن الثمار يزيد على 400 جم.

د- الاشتراطات الخاصة بالتحجيم على أساس الوزن غير ملزمة للخيار الصغير.

هـ- يجب أن لا يزيد الفرق بين أقصر وأطول ثمرة في العبوة الواحدة لأصناف الخيار الطويل عن 5 سم شريطة تجانسها في القطر.

Provisions Concerning Tolerances المتعلقة بالتجاوزات

يسمح بوجود تجاوزات في الجودة والحجم للثمار التي لا تفي بمتطلبات الجودة والحجم الخاصة بالدرجات المختلفة ولكافة الدرجات كما يلي:

التفاوت في الجودة.

الدرجة الممتازة Extra Class.

يسمح بتجاوز نسبته 5% عدداً أو وزناً من الثمار التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولكنها تفي بمتطلبات الدرجة الأولى ومن هذه النسبة يسمح بما لا يزيد على 1% من الثمار التي تفي بمتطلبات الدرجة الثانية.

الدرجة الأولى: Class I

يسمح بتجاوز لا يزيد على 10% عدداً أو وزناً من الثمار التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولكنها تفي بمتطلبات الدرجة الثانية ومن هذه

النسبة يسمح بما لا يزيد على 1% من الثمار التي لا تفي بمتطلبات الدرجة الثانية ولا بالاشتراطات الدنيا للجودة أو التي تكون ثمار متضررة بشدة.

الدرجة الثانية: Class II

يسمح بتجاوز نسبته 10% عدداً أو وزناً من الثمار التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولا بالاشتراطات الدنيا للجودة. من هذه النسبة يسمح بما لا يزيد على 2% من الثمار المتضررة بشدة أو الثمار التي لها طعم مر في الأطراف.

التجاوز في الحجم:

يسمح بتجاوز لجميع الدرجات مقداره 10% عدداً أو وزناً من الثمار التي لا تفي بمتطلبات الحجم الخاص بالدرجة.

- اشتراطات النقل والتخزين:

تنقل وتخزن الثمار على درجة حرارة 7.5 - 10 °م ورطوبة نسبية 90 - 95%. عادة يتم تخزين الخيار في حدود 14 يوماً حيث أن مواصفات الجودة الحسية والمظهرية تتدهور بسرعة إذا طالت الفترة عن هذه المدة، حيث يظهر الاصفرار والانكماش والعفن بعد التخزين وخاصة بعد نقل الثمار إلى ظروف التسويق العادية، ويمكن التخزين لفترة قصيرة أو خلال فترة الشحن على درجات حرارة أقل 10 - 12 °م أي في حدود 7.2 °م ولكن ذلك يؤدي إلى ظهور أضرار البرودة بعد 2 - 3 أيام من الخزن.

- بقايا العناصر الثقيلة المبيدات:

يجب أن لا تزيد حدود العناصر الثقيلة وبقايا المبيدات عن الحدود المسموح بها ضمن مراجع لجنة دستور الأغذية الدولية والمعتمدة كمواصفة قياسية **Codex alimentarius**

- الأحكام المتعلقة بعرض المنتج:**التعبئة والتغليف :**

- أن تكون محتويات العبوة متجانسة وتحتوي فقط على محصول الخيار من نفس المنشأ والصف والحدود والحجم إذا كان محجماً.
- الأوراق اللاصقة على المحصول يجب أن لا تسبب أي ضرر للثمار عند إزالتها.
- تعبأ ثمار الخيار بطريقة مناسبة لتحمي الثمار.
- يجب أن تكون مواد التغليف المستعملة داخل العبوة جديدة ونظيفة ومن النوعية التي لا تسبب أي أضرار داخلية أو خارجية للثمار.
- يسمح باستخدام الطوابع أو الأختام التي تتوفر فيها الصفات التجارية المسموح بها على أن يكون الصمغ أو حبر الطباعة غير سامين.
- أن تكون العبوات المستخدمة جديدة ونظيفة.
- يجب أن تكون العبوات خالية من أي مواد غريبة.
- أن تكون محتويات العبوة المرئية ممثلة لكامل محتويات العبوة الداخلية.
- الأصناف الطويلة يمكن تغليفها بمغلفات رقيقة مطاطة من البولي أوليفين.

- بطاقة البيان:

يجب أن تدون على كل عبوة من المنتج البيانات الإيضاحية الواردة أدناه على أن تكون الكتابة واضحة وبالإمكان مشاهدتها من الجهة الخارجية.

- اسم المنتج (الخيار) في حالة عدم رؤية محتويات العبوة من الخارج.
- اسم الصنف.
- اسم المصدر وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت.
- بلد المنشأ.
- الدرجة.
- منطقة الإنتاج الزراعي توضيحها (اختيارياً):
- حجم الثمار (يعبر عنه بالحد الأدنى والأعلى من الوزن أو الطول المسموح به بالوحدات الدولية) ويذكر الوزن الصافي للعبوة.
- طريقة الزراعة (مكشوفة - محمية).
- علامة الرقابة الرسمية بالجودة وضعها (اختيارياً).
- ل) اسم المحصول : (الملفوف) الكرنب CABBAGE

- المجال: Field

تختص هذه المواصفة القياسية العربية الموحدة بالاشتراطات الواجب توافرها في رؤوس الكرنب الطازج. ويستوجب مراعاة الاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية للاشتراطات العامة لتداول وتسويق الخضروات الطازجة بالدول العربية.

- المصطلح والتعريف: Term and definition

لأغراض هذه المواصفة يستخدم التعريف الوارد أدناه.

رؤوس الكرنب: هي أجزاء النبات من أصناف مختلفة عائدة إلى *Brassica oleracea L. var. capitata L.* (بما فيها الكرنب الأحمر والكرنب المدبب) والمعد للاستهلاك الطازج وكذلك كرنب سافوى العائدة إلى *Brassica Oleracea L. var. sabauda L.* والتي تتبع العائلة الصليبية **Family : Cruciferae** (Brassicaceae) ولا تشمل هذه المواصفة الكرنب المعد للتصنيع.

- الاشتراطات الدنيا للجودة : Minimum Requirements

مع الأخذ في الاعتبار الشروط والمواصفات والتجاوزات الواردة لكل درجة، فإنه يجب أيضا أن يحقق المنتج الاشتراطات الدنيا من الجودة المبينة بأدناه في رؤوس الملفوف وذلك بعد عمليات الفرز والتعبئة والتجهيز للتسويق. وعلى أية حال فإنه وبعد التصدير فإن الرؤوس قد تكون عرضة للذبول وتبدو غير طازجة المظهر بالتالي لا يجوز عرضها في الأسواق للبيع المباشر إلا إذا كانت مطابقة لمواصفات الجودة واشتراطاتها، ويكون من يملكها هو المسئول عن مطابقتها لصفات الجودة، وهي أن يكون :

- سليما.
- طازجا في مظهره.
- غير مشقق وخاليا من إي أعراض لنموات زهرية.
- صحيحا وخاليا من آثار العفن والتلف التي تجعله غير صالح للاستهلاك.
- خاليا من الرضوض Bruising والجروح.
- خاليا من الحشرات والأضرار الناتجة عنها.
- خاليا من الإضرار الناتجة عن الصقيع.
- نظيفا وخاليا من أية مواد غريبة.

- خاليا من الرطوبة الخارجية غير العادية.
- خاليا من أي رائحة و/ أو طعم غريبين.
- الرؤوس مقطوعة من ساقها بعناية ومن موقع أدنى بقليل من آخر صف من الأوراق بحيث
- تبقى الأوراق متماسكة.
- الرؤوس بحالة تمكنها من تحمل عمليات النقل والتداول لضمان وصولها بشكل مرض إلى الجهة المقصودة.

- مؤشرات النضج (دلائل اكتمال النمو) : Maturity Indices

يعتمد امتلاء رأس الكرنب المؤشر الأساسي للنضج عند الحصاد. والرؤوس الممتلئة تستجيب قليلا للضغط المتوسط باليد عند نضجها حيث تكون أوراقها مندمجة ومتماسكة وقت الحصاد، في حين الرؤوس غير الممتلئة المفرغة تكون أوراقها غير مندمجة وغير متماسكة.

- التدريب :

تدرج رؤوس الكرنب إلى درجتين وهما:

الدرجة الأولى: Class T

- يجب أن تكون الرؤوس في هذه الدرجة :
- من نوعية جيدة.
- مميزة لخصائص الصنف الذي تنتمي إليه.
- ذات أوراق مترابطة ومتماسكة حسب خصائص الصنف الذي تنتمي إليه ويسمح بإزالة بعض الأوراق الخارجية.
- يجب تشذيب الأوراق الخارجية من رؤوس الكرنب الأخضر من صنف ساقوى ورؤوس الكرنب المبكر مع الإبقاء على بعض الأوراق الخارجية لحمايتها.

- يسمح بوجود العيوب الطفيفة التالية شريطة أن لا تؤثر على النوعية والمظهر العام للرأس وسلامته وحفظه وعرضه في العبوات:
- تشققات صغيرة في الأوراق الخارجية للرأس.
- رضوض خفيفة وفقدان بعض الأوراق الخارجية.
- تلون غير طبيعي جزئي عائد لأضرار الصقيع في رؤوس الكرنب الأخضر.

الدرجة الثانية: Class II

- تحتوي هذه الدرجة على رؤوس الكرنب غير المشمولة في الدرجة الأولى ولكنها تفي بمتطلبات الاشتراطات الدنيا للجودة المذكورة سابقا.
- يسمح بوجود العيوب التالية في رؤوس الكرنب شريطة أن يحتفظ المنتج بخصائص الجودة الأساسية وسلامته أثناء حفظه وعرضه:
- تشققات في الأوراق الخارجية للرأس.
- فقدان الأوراق الخارجية.
- رضوض أكثر وفقدان أوراق خارجية أكثر.
- أوراق الرأس أقل تراصا أو تماسكا.
- الأحكام المتعلقة بالتحجيم : Provisions Concerning Sizing
- يتحدد حجم رأس الكرنب بقياس الوزن.
- يجب أن لا يقل الوزن الصافي عن 350 جم لرأس الكرنب المبكر وعن 500 جم للرؤوس
- الأخرى.

- ولضمان التجانس في الحجم في العبوة الواحدة، فإن أثقل وزن رأس كرنب يجب أن لا يزيد عن ضعف وزن أخف وزن رأس في العبوة. إذا كان وزن الرؤوس 2 كجم أو أقل فيجب أن لا يزيد الفرق بين أكبر وأصغر رأس في العبوة الواحدة عن 1 كجم. ويكون التحجيم إجبارياً لرؤوس الكرنب المعروض في العبوات.

Provisions Concerning : الأحكام المتعلقة بالتجاوزات : Tolerances

يسمح ببعض التجاوزات المتعلقة بجودة المنتج وحجمه في الرؤوس التي لا تفي بمتطلبات الجودة والحجم الخاص بالدرجة.
التجاوز في الجودة.

الدرجة الأولى: Class I

يسمح بتجاوز نسبته 10% عدداً أو وزناً من رؤوس الكرنب التي لا تفي بمتطلبات الدرجة الأولى ولكنها تفي بمتطلبات الدرجة الثانية. من هذه النسبة يسمح بتجاوز بما لا يزيد على 1% من الرؤوس التي لا تفي بمتطلبات الدرجة الثانية ولا بالاشتراطات الدنيا للجودة أو التي تكون رؤوس متضررة بشدة.

الدرجة الثانية: Class II

يسمح بتجاوز نسبته 10% عدداً أو وزناً من رؤوس الكرنب التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولا حتى بمتطلبات الاشتراطات الدنيا للجودة. من هذه يسمح بما لا يزيد على 2% من الرؤوس المتضررة بشدة.

التجاوز في الحجم :

يسمح بتجاوز لجميع الدرجات بنسبة 10% عدداً أو وزناً من رؤوس الكرنب التي لا تفي بمتطلبات الحجم المطلوب للدرجة. (على أن لا يقل وزن الرأس عن 300 جم للكرنب المبكر و400 جم لما سواها).

- اشتراطات النقل والتخزين :

تنقل وتخزن رؤوس الكرنب على درجة حرارة صفر °م ورطوبة نسبية 98 – 100%. معظم الكرنب يتم تبريده في غرف التبريد العادية، أن محصول الكرنب المستدير المبكر يمكن تخزينه لمدة 3- 6 أسابيع، بينما يمكن تخزين أصناف المحصول المتأخر لمدة تصل إلى 6 أشهر ويوصى في هذه الحالة أحياناً بالتخزين على درجة حرارة 0.5 °م، وفي حالة الكرنب الصيني يمكن تخزينه لمدة 6 أشهر على حسب الصنف وعلى درجة صفر °م إلى 2.5 °م . ويرتبط تدهور الكرنب أثناء فترة التخزين بنمو الشمراخ الزهري أو شمراخ البذور وهي ظاهرة الحنبطة (الإرتباع) Bolting وكذلك نمو الجذور والتدهور الداخلي وتساقط الأوراق وسوء التلوين والتدهور المرض أو البقع السوداء. ولغايات الخزن الطويل يلزم التهذيب إزالة بعض الأوراق الخارجية لرؤوس الكرنب ذات المتدهورة قبل التسويق.

- المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات:

يجب أن لا تزيد حدود المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات عن الحدود المسموح بها ضمن مراجع لجنة دستور الأغذية الدولية.

Provisions Concerning : الأحكام المتعلقة بعرض المنتج : Presentation التعبئة والتغليف:

- يمكن عرض رؤوس الكرنب في عبوات أو بشكل سائب.
- يجب أن تكون محتويات العبوة متجانسة وتشمل فقط رؤوس الكرنب ومن نفس المنشأ والصفة والجودة والحجم إذا كانت محجمة.
- يجب أن تكون رؤوس الكرنب في الدرجة الأولى متجانسة في الشكل واللون.
- يجب أن يكون الجزء المنظور من العبوة ممثلاً لباقي محتويات العبوة الداخلية.
- يجب أن يكون الجزء المنظور في حالة التعبئة السائبة ممثلاً لباقي محتوياتها.
- يمكن عرض خليط رؤوس الكرنب من ألوان مختلفة شريطة أن تكون متماثلة في اللون والمنشأ والجودة.
- يجب أن تعبأ الرؤوس بطريقة مناسبة لتحميها بشكل ملائم.
- يجب أن تكون مواد التغليف المستعملة داخل العبوة جديدة ونظيفة ومن النوعية التي لا تسبب أي أضرار داخلية للرؤوس.
- يسمح باستخدام الطوابع أو الأختام التي تتوفر فيها الصفات التجارية المسموح بها على أن يكون الصمغ أو حبر الطباعة غير سامين.
- الأوراق اللاصقة المعروفة بالرؤوس يجب أن لا تسبب أي ضرر للرؤوس عند إزالتها عن الرأس.
- يجب أن تكون العبوات أو حالة التعبئة السائبة خالية من جميع المواد الغريبة.
- أن تكون العبوات المستخدمة جديدة ونظيفة.

- بطاقة البيان :

يجب أن تدون على كل عبوة البيانات الإيضاحية الواردة أدناه على أن تكون واضحة وغير قابلة للزوال وبالإمكان مشاهدتها من الجهة الخارجية.

- اسم المنتج (الكرنب) في حالة عدم رؤية محتويات العبوة من الخارج.
- بلد المنشأ.
- منطقة الإنتاج الزراعي (اختيارياً).
- اسم المصدر و/ أو المعبئ وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت.
- المواصفات التجارية وتشمل:
- الدرجة.

• الوزن الصافي أو عدد الوحدات.

• علامة الرقابة الرسمية (اختيارياً).

• في حالة النقل بشكل سائب يجب أن تظهر التفاصيل الواردة أعلاه في وثيقة ترافق البضاعة المنقولة وتوضع في مكان ظاهر داخل مركبة النقل.

(م) اسم المحصول: (الزهرة - القنبيط - القرنبيط) Cauliflower

- المجال: field

تختص هذه المواصفات القياسية العربية الموحدة بالاشتراطات الواجب توفرها في رؤوس الزهرة الطازجة. ويستوجب مراعاة الاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية للاشتراطات العامة لتداول وتسويق الخضروات الطازجة بالدول العربية.

- المصطلح والتعريف: Term and definition

لأغراض هذه المواصفة يستخدم التعريف الوارد أدناه للزهرة وهي الأجزاء (الرؤوس) من النبات لأصناف مختلفة عائدة إلى *Brassica oleraceal*. *var. Botrytis* . L والتي تتبع العائلة الصليبية *Family:Cruciferae* (*Brassicaceae*)، حيث يمكن عرض رؤوس الزهرة بأوراقها كاملة أو بدون أوراق أو مع أوراق مشذبة (عدد محدود من الأوراق) شريطة أن تخضع لما يلي:

- إذا عرضت بالأوراق فإن الأوراق يجب أن تغطي الرأس وتكون خضراء أو سليمة وبطول كاف لكي يحمي رأس الزهرة أو يكون مكان القطع في الساق أسفل نهاية الأوراق مباشرة.
- إذا عرضت بدون أوراق فيسمح بوجود (3 - 5) أوراق صغيرة غضة حتى تحمي الرأس مع التأكد بعدم وجود للساق.
- إذا عرضت الرؤوس مع الأوراق المشذبة يسمح بوجود عدد كاف من الأوراق الغضة السليمة لحماية الرؤوس ويكون طولها أدنى من رأس الزهرة بمقدار 3سم، ومكان القطع يكون دون مستوى الأوراق مباشرة.
- وتختص هذه المواصفة برؤوس الزهرة التي تستهلك طازجة ولا تشمل الرؤوس المعدة للتصنيع.

- الاشتراطات الدنيا للجودة : Minimum requirements

مع الأخذ في الاعتبار الشروط والمواصفات والتجاوزات الواردة لكل درجة فإنه يجب أيضا أن يحقق المنتج الاشتراطات الدنيا من الجودة المبينة أدناه في رؤوس الزهرة وذلك بعد عمليات الفرز والتعبئة والتجهيز للتسويق، وعلى أية حال فإنه وبعد التصدير فإن الرؤوس قد تكون عرضة للذبول وتبدو غير طازجة المظهر بالتالي لا يجوز عرضها في الأسواق للبيع المباشر إلا إذا كانت مطابقة لمواصفات الجودة واشتراطاتها ويكون من يملكها هو المسئول عن مطابقتها لصفات الجودة، وهي أن تكون:

- سليمة
- كاملة وخالية من أضرار العفن أو التلف التي تجعلها غير صالحة للاستهلاك.
- نظيفة وخالية من أي مواد غريبة مرئية.
- طازجة المظهر.
- خالية من الرطوبة الخارجية غير العادية على السطح.
- خالية من الحشرات والأضرار الناتجة عنها.
- خالية من أي رائحة و/ طعم غريبين.
- في مرحلة نمو (نضج بستاني) تمكنها من تحمل عمليات النقل والتداول لضمان وصولها بشكل مرضي إلى الجهة المقصودة.

- مؤشرات النضج (دلائل اكتمال النمو) : Maturity Indices

يتم اختبار القرنييط على أساس الحجم واندماج الرؤوس ويصبح الرأس جاهزا للحصاد عندما يكون القطر 15 سم على الأقل، ويلاحظ أن عدم اندماج الرأس وبروز الأجزاء الزهرية (مظهر حشن) إنما يدل على تجاوز مرحلة الصلاحية للحصاد. إي أصبح متقدم في النضج، ويتم حصاد الرؤوس وتهذيبها وترص في طبقة واحدة في عبوات سعة 12 - 24 رأسا، وعادة فإن عدد 12 هو السائد في بداية التعبئة. ويتم تشذيب الرأس بقطع الأوراق وترك جزء منها حول الرأس، وقد يغلف الرأس في فيلم بولي إيثيلين مثقب على أن تتوافر فيه التهوية المناسبة.

- التدرج Classification

تدرج رؤوس الزهرة إلى ثلاث درجات معرفة كالآتي :

الدرجة الممتازة: Extra Class

يجب أن تكون رؤوس الزهرة في هذه الدرجة:

- ذات نوعية ممتازة.
- مميزة لخصائص الصنف في الشكل والنمو واللون.
- ذات تكوين جيد ومتماسكة ومكتنزة.
- ذات بنية مندمجة ومترابطة.
- ذات لون أبيض متجانس أو كريمي خفيف.
- يسمح بوجود بعض العيوب السطحية الطفيفة شريطة أن لا تؤثر على الجودة والمظهر العام للمنتج وسلامته أثناء الحفظ والعرض.
- يجب أن تكون أوراق الرؤوس طازجة المظهر إذا تم عرضها للبيع بأوراقها.

الدرجة الأولى: Class T

- يجب أن تكون الرؤوس في هذه الدرجة:
- ذات نوعية جيدة.
- ويمكن أن تكون الرؤوس من الأصناف ذات الألوان الأخرى (اللون البنفسجي - اللون الأخضر) إذا كانت مطابقة لمواصفات الدرجة التي تنتمي إليها.
- يجب أن تتوفر فيها كل الخصائص المميزة للصنف.
- متماسكة (ذات بنية مكتنزة).
- صلبة.
- ذات لون أبيض أو عاجي أو كريمي.
- خالية من العيوب كالتبقع أو الأوراق (الناتئة) الخارجة من الرأس نفسه وآثار لأضرار الصقيع والرضوض Bruising.
- يسمح بوجود العيوب الطفيفة التالية شريطة أن لا تؤثر على الجودة والمظهر العام للمنتج وسلامته أثناء الحفظ والعرض في العبوة:
- عيب بسيط في شكل الرأس أو تطوره.

- عيب بسيط في اللون.
- وجود طبقة ويرية خفيفة جدا.
- يجب أن تكون أوراق الرؤوس طازجة المظهر إذا تم عرضها بأوراقها.

الدرجة الثانية : Class II

- تحتوي هذه الدرجة على رؤوس الزهرة التي لا تفي بمتطلبات الدرجتين الممتازة والأولى ولكنها تفي بمتطلبات الاشتراطات الدنيا للجودة المذكورة سابقا .
- يسمح بوجود العيوب التالية في الرأس شريطة أن لا يؤثر ذلك على جودة الرؤوس ومظهرها العام وقابليتها للحفظ والعرض.
 - عيوب في الشكل.
 - ذات بنية أقل اندماجا.
 - ذات لون مائل إلى الاصفرار.
- كما يسمح بوجود العيوب التالية شريطة أن لا تؤثر على الجودة والمظهر العام للرؤوس وسلامتها أثناء الحفظ والعرض:
 - أضرار بسيطة ناتجة عن الإصابة المرضية والحشرية.
 - أضرار بسيطة سطحية ناتجة عن أضرار الصقيع.
 - رضوض خفيفة.

- الأحكام المتعلقة بالتحجيم : Provisions Concerning Sizing

- يتحدد التحجيم للرؤوس بقياس قطر أكبر مقطع عرضي.
- يجب أن لا يقل القطر عن ١١ سم للرأس.
- يجب أن لا يزيد الفرق بين قطر أكبر رأس وأصغر رأس في العبوة الواحدة على ٤سم.

Provisions Concerning : الأحكام المتعلقة بالتجاوزات : Tolerances

يسمح ببعض التجاوزات المتعلقة بجودة المنتج وحجمه لكافة الدرجات لرؤوس الزهرة التي لا تفي بمتطلبات الدرجة وكما يلي:
التجاوز في الجودة :

الدرجة الممتازة : Extra Class

يسمح بتجاوز نسبته 5 % عدداً أو وزناً من رؤوس الزهرة التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولكنها تفي بمتطلبات الدرجة الثانية ومن هذه النسبة يسمح بما لا يزيد على 1 % من الرؤوس التي تفي بمتطلبات الدرجة الثانية.

الدرجة الأولى: Class I

يسمح بتجاوز نسبته 10 % وزناً أو عدداً من رؤوس الزهرة التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة لكنها تفي بمتطلبات الدرجة الثانية. ومن هذه النسبة يسمح بما لا يزيد على 1 % من الرؤوس التي لا تفي بمتطلبات الدرجة الثانية ولا بالاشتراطات الدنيا للجودة أو التي تكون لرؤوس متضررة بشدة.

الدرجة الثانية: Class II

يسمح بتجاوز نسبته 10 % وزناً أو عدداً من رؤوس الزهرة التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة لكنها تفي بالاشتراطات الدنيا للجودة. من هذه النسبة يسمح بما لا يزيد على 2 % من الرؤوس التي لا تفي بالاشتراطات الدنيا للجودة أو التي تكون من الرؤوس المتضررة بشدة.

التجاوز في الحجم :

يسمح لجميع الدرجات بتجاوز نسبته 10% وزناً أو عدداً من الرؤوس التي لا تفي باشتراطات الحجم المطلوبة لكل درجة.

- اشتراطات النقل والتخزين:

تنقل وتخزن رؤوس الزهرة على درجة حرارة صفر⁰م ورطوبة نسبية 95%. وعادة لا يوصى بتخزين القنبيط أكثر من ثلاثة أسابيع للحصول على جودة مظهرية وحسية جيدة، حيث تزداد أعراض الذبول والتلون البني واصفرار الأوراق بعد الخزن لمدة 3-4 أسابيع أو خزنها على درجات حرارة أعلى من الموصى بها.

- المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات :

يجب أن لا تزيد حدود المعادن الثقيلة وبقايا متبقيات المبيدات عن الحدود المسموح بها ضمن مراجع لجنة دستور الأغذية الدولية. Codex alimentarius

- الأحكام المتعلقة بعرض المنتج : Provisions concerning presentation

التعبئة والتغليف:

- يجب أن تكون محتويات العبوة الواحدة متجانسة وتحتوي فقط على الزهرة ومن نفس المنشأ والصفة والجودة والحجم. والتجانس في اللون متطلب إجباري للدرجة الممتازة.

- يسمح بتعبئة الزهرة من أصناف مختلفة بألوان مختلفة في العبوة الواحدة شريطة أن تكون متجانسة في اللون والجودة والحجم والمنشأ لكل لون على حدة.
- الجزء المنظور أو المرئي من العبوة يجب أن يكون ممثلاً لكافة محتويات العبوة الداخلية.
- يجب أن تعبأ رؤوس الزهرة بطريقة مناسبة تضمن لها الحماية المناسبة.
- يجب أن تكون مواد التغليف المستعملة داخل العبوة جديدة ونظيفة ومن النوعية التي لا تسبب أي أضرار داخلية أو خارجية للرؤوس.
- يسمح باستخدام الأوراق اللاصقة أو الأختام التي تتوفر فيها الصفات التجارية المسموح بها على أن يكون الصمغ أو حبر الطباعة غير سامين، وأن لا تسبب الأوراق اللاصقة ضرراً لرؤوس الزهرة عند إزالتها.
- العبوات المستخدمة يجب أن تكون جيدة ونظيفة.
- يجب أن تكون العبوات خالية من جميع المواد الغريبة.

- بطاقة البيان:

- يجب أن تدون على كل عبوة البيانات الإيضاحية التالية على العبوات وعلى أن تكون الكتابة واضحة وغير قابلة للإزالة وبالإمكان مشاهدتها من الجهة الخارجية.
- اسم المنتج (الزهرة) إذا كانت محتويات العبوة غير مرئية من الجهة الخارجية والنوع التجاري أو اللون إذا كانت العبوة تحتوي على مزيج من الزهرة بألوان مختلفة.
 - بلد المنشأ.
 - منطقة الإنتاج (إختيارياً).
 - اسم المصدر و/ أو المعبئ وعنوانه أو العلامة التجارية أن وجدت.
 - الدرجة والصنف.

- الحجم مبنيا بأدنى واكبر قطر أو عدد الرؤوس ويذكر الوزن الصافي للعبوة.

- علامة الرقابة الرسمية (اختياري).

(ن) اسم المحصول : (البروكلي) BROCCOLI

- المجال: field

تختص هذه المواصفة القياسية لمحصول البروكلي . ويستوجب مراعاة الاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية للاشتراطات العامة لتداول وتسويق الخضروات الطازجة بالدول العربية.

- المصطلح والتعريف: Term and definition

لأغراض هذه المواصفة يستخدم التعريف الوارد أدناه البروكلي وهي الأجزاء والرؤوس من النبات لأصناف مختلفة عائدة إلى **Brassica oleraceal. var. Botrytis** . والتي تتبع العائلة الصليبية **Family:Cruciferae (Brassicaceae)** ولا تشمل هذه المواصفة البروكلي المعد للتصنيع.

- الاشتراطات الدنيا للجودة : Minimum Requirements

مع الأخذ في الاعتبار الشروط والمواصفات والتجاوزات الواردة لكل درجة، فإنه يجب أيضا أن يحقق المنتج الاشتراطات الدنيا من الجودة المبينة أدناه في رؤوس البروكلي وذلك بعد عمليات الفرز والتعبئة والتجهيز للتسويق، وعلى أية حال فإنه وبعد التصدير فإن الرؤوس قد تكون عرضة للذبول وتبدو غير طازجة المظهر بالتالي لا يجوز عرضها في الأسواق للبيع المباشر إلا إذا كانت مطابقة لمواصفات الجودة واشتراطاتها، ويكون من يملكها هو المسئول عن مطابقتها لصفات الجودة، وهي أن تكون :

- سليمة.
- صحيحة وخالية من أضرار العفن والتلف الذي يجعلها غير صالحة للاستهلاك.
- طازجة المظهر
- خالية من الحشرات وأضرارها.
- خالية من أي رطوبة غير طبيعية على السطح ما لم تكن معبئة في عبوات محقونة برقائق من الثلج .
- مكان القطع للساق يجب أن يكون نظيفا ومستقيما.
- يسمح بوجود تجويف في الساق شريطة أن يكون الجزء المتجوف طازجا وغير متلون بلون غير طبيعي.
- أن تكون الرؤوس بحالة تمكنها تحمل عمليات النقل ووصولها بشكل مرض للجهة المقصودة.

- مؤشرات النضج (دلائل اكتمال النمو) : Maturity Indices

تعتمد على قطر القرص ومدى الامتلاء حيث يجب أن تكون الزهيرات قريبة من بعضها (مندمجة غير متفتحة).

- التدرج: Classification

يدرج البروكلي إلى درجتين :

الدرجة الأولى: Class T

- تكون الرؤوس في هذه الدرجة ذات نوعية جيدة ويجب أن تتوافر فيها الخصائص المميزة للصنف أو النوع التجاري والرؤوس يجب أن تكون صلبة ومتماسكة وخالية من التبقعات.
- البراعم يجب أن تكون مغلقة تماما وغير منتفخة.

- الساق الزهري يجب أن تكون غضة وغير متخشبة (متليفة) بشكل كاف.
- يسمح بوجود العيوب التالية شريطة أن لا تؤثر في جودة ومظهر الرؤوس العام وقابليتها للحفظ والعرض في العبوات:
 - عيب طفيف في الشكل.
 - عيب طفيف في اللون.
- يسمح بوجود الأوراق المغلفة للرأس شريطة أن تكون خضراء وطازجة وغضة.

Class II: الدرجة الثانية:

رؤوس البروكلي في هذه الدرجة لا تفي بمتطلبات الدرجة الأولى ولكنها تفي بمتطلبات الاشتراطات الدنيا للجودة الواردة سابقا، و تكون الرؤوس في هذه الدرجة أقل تماسكا وتراسا والبراعم مفتوحة جزئيا وساق النورة في هذه الدرجة يجب أن يكون نوعا ما غضا، وقد يظهر عليه بعض التصلب (التخشب). وقد يسمح بوجود العيوب التالية في رؤوس البروكلي لهذه الدرجة شريطة احتفاظها بالخصائص الأساسية للجودة مع قابليتها للحفظ والعرض في العبوة:

- عيوب في الشكل.
 - عيوب في اللون.
 - جروح ورضوض.
- ويسمح كذلك لرؤوس هذه الدرجة الاحتفاظ بالأوراق التي تغطي الرأس شريطة بقائها خضراء سليمة وطازجة وغضة.

- الأحكام المتعلقة بالتحجيم: Provisions Concerning Sizing

- يتم تحديد الحجم للبروكلي إما بقياس قطر ساق النورة من مكان قطع ساق النورة أو بأكبر قطر للرأس.
- أدنى قطر ساق نورة يجب أن لا يقل عن 8 مم إذا كان التحجيم على أساس القطر لساق النورة أو 2 سم للقطر للبروكلي المجزأ والمعروض على شكل حزم.
- 6 سم للقطر الكلي للرأس في العبوات أو 1 سم لقطر الرأس كاملاً.
- وفي جميع الأحوال يجب أن لا تقل النسبة بين قطر الرأس إلى قطر ساق النورة في كل عبوة عن 2 : 1 والحد الأعلى المسوح به لطول الساق هو 20 سم.
- لضمان التجانس في التحجيم فإن الفرق بين أدنى وأقصى قطر لساق النورة في العبوة الواحدة يجب أن لا يزيد على 20 ملم أو 4 سم للبروكلي إذا كان الحد الأدنى لأصغر رأس اقل من 1 سم أو 8 سم للبروكلي إذا كان الحد الأدنى لقطر الرأس 10 سم أو أكثر.
- التجانس متطلب غير إلزامي للبروكلي المعبأ على شكل حزم.

- الأحكام المتعلقة بالتجاوزات : Provisions Concerning Tolerances

يسمح بوجود تجاوز في الجودة والحجم لكافة الدرجات لرؤوس البروكلي التي لا تفي رؤوسها بمتطلبات الدرجة وكما يلي:

الدرجة الأولى: Class I

يسمح بتجاوز نسبته 10% عدداً أو وزناً من رؤوس البروكلي التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولكنها تفي بمتطلبات الدرجة الثانية. ومن هذه النسبة لا يسمح بأكثر من 1% من الرؤوس التي تفي بمتطلبات الدرجة

الثانية ولا بالاشتراطات الدنيا للجودة الواردة سابقا أو تعتبر رؤوسا متضررة بشدة.

الدرجة الثانية: Class II

يسمح بتجاوز نسبته 10% عددا أو وزنا من رؤوس البروكلي التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولا بالاشتراطات الدنيا للجودة. ومن هذه النسبة لا يسمح بأكثر من 2% من الرؤوس المتضررة بشدة.

التجاوز في الحجم:

ولكافة الدرجات يسمح بتجاوزات نسبته 10% عددا أو وزنا من رؤوس البروكلي التي لا تفي بمتطلبات الحجم للدرجة.

- اشتراطات النقل والتخزين :

ينقل ويخزن البروكلي على درجة حرارة صفر مئوي. درجة الحرارة المنخفضة مهمة جدا للحصول على فترة الحياة والجودة المناسبة، ولذلك فإن استخدام حرارة صفر⁰م مع رطوبة نسبية أكثر من 95% مهم جدا لإطالة فترة حياة من 21-28 يوما ويلاحظ أن الأقراص المخزنة على درجة 5⁰م يمكن تخزينها لمدة 14 يوما أما إذا خزنت على درجة حرارة 10⁰م فإن فترة حياتها تكون حوالي 5 أيام. وعادة يتم تبريد بسرعة بعد القطف باستخدام الثلج بشرط أن تكون العبوات الكرتونية معاملة بالشمع، كما يمكن استخدام التبريد السريع بالماء أو الهواء المدفوع وفي هذه الحالة فإن الاهتمام بدرجة الحرارة أثناء التوزيع يحتاج إلى اهتمام أكبر منه في حالة استخدام الثلج.

- المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات :

يجب أن لا تزيد حدود المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات عن الحدود المسموح بها ضمن مراجع لجنة دستور الأغذية الدولية.

- الأحكام المتعلقة بعرض المنتج:

التعبئة والتغليف:

يجب أن تكون محتويات العبوة الواحدة متجانسة وتحتوي فقط على البروكلي من نفس المنشأ والصف وال جودة والحجم (إذا كان محجماً).

- يجب تجانس رؤوس البروكلي بشكل واضح للدرجة الأولى.
- في حال عرض رؤوس البروكلي بألوان مختلفة في العبوة الواحدة يجب أن تكون هي الأخرى متجانسة في المنشأ واللون والجودة والحجم.
- يجب أن يكون الجزء المنظور أو المرئي من العبوة ممثلاً لكافة محتويات العبوة.
- يجب تعبئة المحصول بطريقة داخل العبوة تؤمن الحماية الكافية للمحصول.
- في حالة تعبئة البروكلي في العبوات المحقونة بالثلج يجب الاهتمام بعدم إلحاق الضرر للبروكلي من الماء المذاب.
- المواد المستخدمة داخل العبوة يجب أن تكون جديدة ونظيفة ومن النوعية التي لا تلحق ضرراً داخلياً أو خارجياً بالمحصول.
- العبوات المستخدمة خالية من أية مواد غريبة.
- العبوات المستخدمة جديدة ونظيفة.

- بطاقة البيان :

يجب أن تدون على كل عبوة البيانات الإيضاحية الواردة أدناه على أن تكون الكتابة بلغة واضحة يمكن مشاهدتها من الخارج بوضوح وغير قابلة للمحو أو الإزالة.

- اسم المنتج (بروكلي) إذا كانت محتويات العبوة غير مرئية من الخارج.

- بلد المنشأ.

- الصنف والدرجة واللون والحجم.

- منطقة الإنتاج (إختياريًا).

- اسم المصدر و/ أو المعبأ وعنوانه والعلامة التجارية إن وجدت

- الكتابة على العبوة إذا كانت التعبئة في عبوات محقونة بالثلج.

(س) اسم المحصول (الجزر) Carrot أكمم

- المجال: Field

تختص هذه المواصفة القياسية العربية الموحدة بالاشتراطات الواجب توفرها بالجزر الطازج. ويستوجب مراعاة الاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية للاشتراطات العامة لتداول وتسويق الخضروات الطازجة بالدول العربية.

- المصطلح والتعريف: Term and definition

لأغراض هذه المواصفة يستخدم التعريف الوارد أدناه:

الجزر هو جذور النبات لأصناف مختلفة والعائدة إلى *Daucus* *Carota.L* ويتبع العائلة الخيمية *Family : umbelliferae* والذي يستهلك طازجا سواء كان عرضه بأوراقه أو بدون ذلك، ولا تشمل هذه المواصفة الجزر المعد للتصنيع.

- الاشتراطات الدنيا للجودة Minimum requirements

مع الأخذ في الاعتبار الشروط والمواصفات والتجاوزات الواردة لكل درجة، فإنه يجب أيضاً أن يحقق المنتج الاشتراطات الدنيا من الجودة المبينة أدناه في جذور الجزر وذلك بعد عمليات الفرز والتعبئة والتجهيز للتسويق. وعلى أية حال فإنه وبعد التصدير فإن الثمار قد تكون عرضة للذبول وتبدو غير طازجة المظهر بالتالي لا يجوز عرضها في الأسواق للبيع المباشر إلا إذا كانت مطابقة لمواصفات الجودة واشتراطاتها، ويكون من يملكها هو المسئول عن مطابقتها لصفات الجودة، وهي أن تكون:

- سليمة.
- صحيحة خالية من العفن أو التلف الذي يجعله غير صالح للاستهلاك.
- نظيفة وخالية من أية مواد غريبة مرئية.
- خالية من الأوساخ والأتربة والرمل والشوائب الزائدة إذا كان مغسولاً أو غير مغسول.
- خالية من الآفات الحشرية والأضرار الناتجة عنها.
- صلبة ولكن غير متخشبة.
- غير متفرعة وخالية من الجذور الثانوية.
- غير متقدمة في النضج (أي قبل وصول النبات إلى مرحلة تكوين البذور).
- خالية من الرطوبة الخارجية غير العادية (مجففة بشكل كاف بعد الغسيل).
- خالية من الرائحة و/أو الطعم الغريبين.
- في مرحلة من النمو وحالة تمكنها من تحمل عمليات النقل والتداول لضمان وصوله بشكل مرض إلى الجهة المقصودة.

- مؤشرات النضج (دلائل اكتمال النمو) : Maturity Indices

من الناحية العملية أن قرار الحصاد في الجزر يعتمد على عدة عوامل منها المنافذ التسويقية والأسواق النهائية وعادة يتم حصاد الجزر في مرحلة قبل اكتمال النمو عندما تصل الجذور إلى الحجم المناسب ودرجة امتلاء مناسبة وبشكل متجانس. وقد يستخدم طول الجزر كدليل للمصاحبة وللحصاد في حالة استخدام الجزر للتقطيع والتشهير .

- التدرج Classification

يدرج الجزر إلى ثلاث درجات معرفة كالآتي:

الدرجة الممتازة : Extra Class

يجب أن يكون الجزر في هذه الدرجة:

- ذا نوعية ممتازة وأن يكون مغسولا، ويجب أن يكون مطابقا لمواصفات الصنف الذي ينتمي إليه.
- خاليا من العيوب باستثناء العيوب السطحية الطفيفة شريطة أن لا تؤثر على الجودة والمظهر العام للمنتج وسلامته أثناء الحفظ والعرض في العبوة .
- أملسا.
- طازجا في مظهره.
- منتظم الشكل تبعا لصفه.
- خاليا من الجروح والجروح+.
- خاليا من الرضوض Bruising .
- خاليا من أي أضرار ناتجة عن الصقيع.
- خاليا من اللون الأخضر أو البنفسجي الأرجواني في الأجزاء العلوية.
- إذا تم تسويقه بأوراقه فيجب أن تكون الأوراق طازجة المظهر.

الدرجة الأولى: Class I

يجب أن يكون الجذر في هذه الدرجة:

- ذات نوعية جيدة.
- يتوفر في كل الجذور الخصائص المميزة للصنف.
- يكون طازجا في مظهره.
- يسمح بوجود العيوب المبينة أدناه شريطة أن لا تؤثر على الجودة والمظهر العام للمنتج وسلامته أثناء الحفظ والعرض في العبوة :
- عيب بسيط في الشكل.
- عيب بسيط في اللون.
- جروح طفيفة ملتئمة.
- جروح خفيفة أو آثار جروح ناتجة عن الغسل أو التداول غير السليم.
- تلون الأجزاء العلوية من الجذور باللون الأخضر أو البنفسجي الأرجواني بما لا يزيد على 1 سم للجذر الذي لا يتعدى طوله 10 سم و 2 سم للجذر الذي يزيد على ذلك.

الدرجة الثانية: Class II

- تحتوي هذه الدرجة على جذور الجزر التي لا تفي بمتطلبات الدرجتين الممتازة والأولى ولكنها تفي بالمتطلبات الدنيا للجودة المذكورة سابقا.
- يسمح بوجود العيوب المبينة أدناه في الجزر شريطة المحافظة على خصائص المنتج من حيث الجودة وسلامته أثناء الحفظ والعرض.
- عيب بسيط في الشكل واللون.
- جروح ملتئمة شريطة عدم وصولها قلب الجذر (الجزرة).
- الجروح الخفيفة الناتجة عن الغسل أو التداول .

- تلون الأجزاء العلوية من الجزر باللون الأخضر أو البنفسجي الأرجواني بما لا يزيد على 2 سم للجزر الذي لا يتعدى طوله 10 سم و 3 سم للجزر الذي يزيد على ذلك .

- الأحكام المتعلقة بالتحجيم Provisions Concerning Sizing

- يتم تحديد حجم الجزر بقياس قطر أكبر مقطع عرضي للجزرة (للجذر) ، أو بوزن الجزرة بدون أوراق وذلك وفقا للتصنيفات التالية:-
- الجزر المبكر وأصناف الجزر الصغيرة : يجب أن لا يقل قطر الجزرة عن 10 مم وأن لا يزيد على 40 مم إذا كان تحديد الحجم على أساس القطر ، وأن لا يقل وزن الجزرة عن 8 جم ولا يزيد على 150 جم إذا كان تحديد الحجم على أساس الوزن.
- أصناف الجزر الأخرى وأصناف الجزر الكبيرة: يجب أن لا يقل قطر الجزرة عن 20 مم إذا كان تحديد الحجم بالقطر، وأن لا يقل وزن الجزرة عن 50 جم إذا كان الحجم على أساس الوزن.
- الجزر المصنف في الدرجة الممتازة: يجب أن لا يزيد قطر الجزرة على 45 مم إذا كان الحجم بالقطر وأن لا يزيد على 200 جم إذا كان الحجم على أساس الوزن. كما ويجب أن لا يزيد الفرق بين أصغر وأكبر جزرة في العبوة الواحدة على 20 مم في القطر أو 150 جم في الوزن.
- الجزر المصنف في الدرجة الممتازة يجب أن لا يزيد الفرق بين أصغر وأكبر جزرة في العبوة الواحدة على 30 مم في القطر أو 200 جم في الوزن وأن لا يزيد الفرق بين أصغر وأكبر جزرة في العبوة الواحدة على 30 جم أو 200 جم للدرجة الأولى .
- الجزر المصنف في الدرجة الثانية: يكفي أن يتوفر فيه الحد الأدنى من اشتراطات الحجم.

Provisions Concerning :الأحكام المتعلقة بالتجاوزات: Tolerances

يسمح بوجود بعض التجاوزات لكافة الدرجات في الجودة والحجم للجزر الذي لا يفي بمتطلبات الدرجة كما يلي:

التجاوز في الجودة :

الدرجة الممتازة : Extra Class

- يسمح بتجاوز نسبته 5% وزنا أو عددا من الجزر الذي لا يفي بمتطلبات هذه الدرجة ولكنه يفي بمتطلبات الدرجة الأولى. من هذه النسبة يسمح بما لا يزيد 1% من الجزر الذي لا يفي بمتطلبات الدرجة الثانية.

- بالإضافة إلى ذلك يسمح بتجاوز بنسبة 5% من الجزر الذي به آثار طفيفة من اللون الأخضر أو البنفسجي الأرجواني في الأجزاء العلوية من الجذور.

الدرجة الأولى : Class I

- يسمح بتجاوز نسبته 10% وزنا أو عددا من الجزر لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولكنها تفي بمتطلبات الدرجة الثانية. من هذه النسبة يسمح بما لا يزيد عن 1% من الثمار التي لا تفي بمتطلبات الدرجة الثانية أو الاشتراطات الدنيا أو الجزر المتضرر بشدة.

- بالإضافة إلى ذلك يسمح بنسبة 10% من الجزر الذي يكون مكسورا أو منزوع الطرف.

الدرجة الثانية : Class II

يسمح بتجاوز نسبته 10% وزنا أو عددا من الجزر الذي لا يفي بمتطلبات هذه الدرجة ولا حتى بمتطلبات الاشتراطات الدنيا للجودة السابق

ذكرها ومن هذه النسب يسمح بما لا يزيد على 2% من الجزر المتضرر بشدة.

بالإضافة إلى ذلك يسمح بنسبة 25% وزنا من جذور الجزر المتكسرة في هذه الدرجة.

التجاوز في الحجم:

يسمح بتجاوز في الحجم لجميع الدرجات ما نسبته 10% عدداً أو وزناً من الجذور التي لا تفي بمتطلبات الحجم.

- اشتراطات النقل والتخزين :

ينقل ويخزن الجزر على درجة حرارة صفر⁰م ورطوبة نسبية من 98% إلى 100% وتراوح المدة كما يلي :

- جزر بعرش (بأوراقه) في حزم 10 – 14 يوماً.
- جزر غير مكتمل التكوين 4-6 أسابيع.
- جزر مقطوع ومجهز جزئياً من 3 – 4 أسابيع.
- جذور مكتملة التكوين من 7-9 شهور.
- ويلاحظ أن التخزين العادي قلما تصل فيه درجة الحرارة إلى الدرجة المثلى للتخزين الطويل المدى والتي من شأنها أن تقلل الاعفان أو الذبول، وعندما تكون درجة حرارة التخزين من 3 – 5⁰م فإن الجزر مكتمل التكوين يمكن خزنه لمدة 3-5 شهور. والجزر المعروض بأوراقه سريع التلف وذو عمر تسويقي قصير.

- بقايا المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات :

يجب أن لا تزيد حدود المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات عن الحدود المسموح بها ضمن مراجع لجنة دستور الأغذية الدولية.

Provisions Concerning الأحكام المتعلقة بعرض المنتج Presentation التعبئة والتغليف:

- يجب أن تكون محتويات العبوة الواحدة متجانسة وتحتوي فقط على الجزر ومن نفس المنشأ والصفة والجودة والحجم.
- يجب أن يكون الجزء المنظور من العبوة ممثلاً لباقي محتوياتها الداخلية.
- يجب أن يعبأ الجزر بطريقة تضمن له الحماية المناسبة .
- يجب أن تكون المواد المستخدمة داخل العبوة جديدة و نظيفة ومن النوعية التي لا تسبب أي أضرار داخلية أو خارجية للمنتج.
- يسمح باستخدام الأوراق اللاصقة أو الطوابع أو الأختام التي تتوفر فيها الصفات التجارية المسموح بها على أن يكون الصمغ أو حبر الطباعة غير سامين وأن لا تسبب الأوراق اللاصقة أي ضرر لقشرة الجزر حال إزالتها.
- يجب أن تكون العبوات خالية من جميع المواد الغريبة.
- يعرض الجزر بإحدى الطريقتين التاليتين :
- حزم الجزر بالأوراق على أن تكون الأوراق طازجة وخضراء وسليمة، ويجب أن يكون الجزر المعروض في الحزمة الواحدة متجانس في الحجم تقريبا، وأن تكون الحزم في العبوة الواحدة متجانسة في الوزن ومرتبطة بانتظام في طبقة واحدة أو أكثر.
- جزر بدون أوراق، يجب أن تقطع الأوراق بعناية من الجزء العلوي دون الإضرار بالمنتج ويعرض الجزر في هذه الحالة على النحو التالي :
 - في عبوات صغيرة.
 - مرتب في عدة طبقات أو معبأ بشكل عشوائي.
 - سائبا في حالة الجزر المصنف في الدرجة الثانية (المحمل مباشرة في واسطة النقل).

- بطاقة البيان:

يجب أن تدون على كل عبوة البيانات الإيضاحية الواردة أدناه على أن تكون الكتابة واضحة وغير قابلة للزوال وبالإمكان مشاهدتها من الجهة الخارجية :

- اسم المنتج (الجزر) إذا كانت محتويات العبوة غير مرئية من الجهة الخارجية ويشمل:
- جزر محزم أو غير محزم.
- جزر مبكر أو أي أنواع أخرى.
- الدرجة والصنف.
- بلد المنشأ.
- منطقة الإنتاج توضيحها (إختياريا).
- اسم المصدر و/ أو المعبئ وعنوانه (والعلاقة التجارية إن وجدت).
- المواصفات التجارية :
- الحجم ويعبر عنه بالحد الأدنى والأقصى من القطر أو الوزن ويذكر الوزن الصافي.
- عدد الحزم في حالة الجزر المعروض في حزم.
- علامة الرقابة الرسمية وضعها (إختياريا).

ع) اسم المحصول : (الفجل) RADISE**- المجال : Field**

تختص هذه المواصفة القياسية العربية الموحدة بالاشتراطات الواجب توفرها في محصول الفجل المعد للاستهلاك الطازج. ويستوجب مراعاة الاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية للاشتراطات العامة لتداول وتسويق الخضروات الطازجة بالدول العربية.

- المصطلح والتعريف: Term and definition:

لأغراض هذه المواصفة يعرف الفجل :

بجذور النبات من أصناف مختلفة والعائدة إلى *Raphanus sativus* L. *Family:Cruciferae* والتي تتبع العائلة *var radicula* Pers (*Brassicaceae*) ولا تشمل هذه المواصفة جذور الفجل المعد للتصنيع.

- الاشتراطات الدنيا للجودة: Minimum Requirements

مع الأخذ في الاعتبار الشروط والمواصفات والتجاوزات الواردة لكل درجة، فإنه يجب أيضا أن يحقق المنتج الاشتراطات الدنيا من الجودة المبينة أدناه في جذور الفجل وذلك بعد عمليات الفرز والتعبئة والتجهيز للتسويق. وعلى أية حال فإنه وبعد التصدير فإن جذور الفجل قد تكون عرضة للذبول وتبدو غير طازجة المظهر بالتالي لا يجوز عرضها في الأسواق للبيع المباشر إلا إذا كانت مطابقة لمواصفات الجودة واشتراطاتها، ويكون من يملكها هو المسئول عن مطابقتها لصفات الجودة، وهي أن تكون الجذور :

- سليمة.
- صحيحة وغير مصابة بالعفن أو التلف الذي يجعلها غير قابلة للاستهلاك.
- كاملة ومتماسكة.
- خالية من الحشرات والإصابات الحشرية الناتجة عنها.
- خالية من أي رطوبة خارجية غير طبيعية.
- خالية من أي رائحة و/ أو طعم غريبين.
- خالية من أضرار البرودة والتجمد.
- خالية من أي علامة من علامات الانكماش الداخلي.

- واصلت من النمو والتطور وبحالة تمكنها من تحمل عمليات النقل والتداول حتى وصولها بحالة مرضية للجهة المقصودة.
- خالية من الأتربة.

- مؤشرات النضج: maturity indices

يستدل على نضج الفجل بوصول الجذور إلى الحجم المميز للصنف وتلونها باللون المميز له، وتخلع جذور الفجل عادة في مرحلة اكتمال النمو وقبل تليف لب الجذر.

- التدرج: Classification

يدرج الفجل إلى درجتين كما يلي:

الدرجة الأولى: Class I

- يجب أن تكون الجذور في هذه الدرجة ذات نوعية ممتازة.
- تحتوي الجذور على كامل الخصائص المميزة للصنف من حيث الشكل، المظهر الخارجي، واللون.
- خالية من العيوب الظاهرة باستثناء بعض العيوب السطحية الطفيفة بحيث لا تؤثر على المظهر العام والجودة وقابلية حفظها وعرضها في العبوة.

الدرجة الثانية: Class II

- يجب أن تكون الجذور ذات مواصفات جيدة.
- تحتوي على الخصائص الرئيسية للصنف.
- يسمح بوجود بعض العيوب البسيطة شريطة أن لا تؤثر على المظهر العام للفجل وهذه العيوب هي:
- عيوب طفيفة في الشكل.

- عيوب طفيفة في اللون.
- عيوب طفيفة في القشرة.

- الأحكام المتعلقة بالتحجيم : Provisions Concerning Sizing

متطلبات التحجيم غير إلزامية في الفجل، على أن تظهر جذور الفجل تجانسا واضحا في العبوة الواحدة.

- الأحكام المتعلقة بالتجاوزات: Provisions Concerning Tolerances

يسمح بوجود تجاوزات في الجودة للجذور التي لا تفي بمتطلبات الدرجة المبينة على العبوة وذلك كما يلي.

الدرجة الأولى: Class I

يسمح بتجاوز نسبته 10% وزنا أو عددا من الجذور التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولكنها تفي بمتطلبات الدرجة الثانية ومن هذه النسب يسمح بما لا يزيد على 1% من الجذور التي لتفي بالاشتراطات الدنيا للجودة أو التي تكون لا تفي جذورها متضررة بشدة.

الدرجة الثانية: Class II

يسمح بتجاوز نسبته 10% وزنا أو عددا من الجذور التي لا تفي بمتطلبات الدرجة الثانية ولا بالاشتراطات الدنيا للجودة. ومن هذه النسبة يسمح بما لا يزيد على 2% من الثمار المتضررة بشدة.

- النقل والتخزين:

ينقل ويخزن الفجل على درجة حرارة صفر° ورطوبة نسبية من 95- 98%. وعادة يستخدم الثلج مع الفجل للمحافظة على الحرارة وتوفير رطوبة للمحافظة على القوام الجيد Crisp ، وتحت هذه الظروف

فإنه من المنتظر أن تحتفظ جذور الفجل الأحمر بجودة لمدة تتراوح بين 7-14 يوماً مع وجود العرش الأخضر (الأوراق) ومدة تصل ما بين 21-28 يوماً في حالة إزالة العرش الأخضر، وقد يستمر الفجل صنف Daikon لمدة 3-4 شهور تحت هذه الظروف.

- المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات :

يجب أن لا تزيد حدود المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات عن الحدود المسموح بها ضمن مراجع لجنة دستور الأغذية الدولية . codex alimentarius

- الأحكام المتعلقة بعرض المنتج:

التعبئة والتغليف:

- يجب أن تكون محتويات العبوة الواحدة متجانسة وتحتوي فقط على الفجل من نفس المنشأ والصنف والجودة والحجم (إذا كان التصنيف حسب الحجم).
- يجب أن يكون الجزء المنظور من العبوة ممثلاً لباقي محتوياتها.
- يجب أن يعبأ الفجل بطريقة تضمن له الحماية المناسبة.
- يجب أن تكون المواد المستخدمة داخل العبوة جديدة ونظيفة ومن النوعية التي لا تسبب أي أضراراً داخلية أو خارجية للمنتج.
- يسمح باستخدام الورق أو الطوابع أو الأختام التي تتوفر فيها الصفات التجارية المسموح بها على أن يكون الصمغ أو حبر الطباعة غير سامين.
- يجب أن تكون العبوات خالية من جميع المواد الغريبة.
- يمكن تعبئة وعرض الفجل بأوراقه أو بدون أوراق شريطة أن تكون خضراء طازجة وغير متكسرة وخالية من الحشرات.

- بطاقة البيان :

- يجب أن تدون على كل عبوة البيانات الإيضاحية الواردة أدناه باللغة العربية المصدرة ويجوز كتابتها بأي لغة أخرى على أن تكون الكتابة واضحة وغير قابلة للزوال وبالإمكان مشاهدتها من الجهة الخارجية :
- اسم المنتج (الفجل) إذا كانت محتويات العبوة غير مرئية من الجهة الخارجية.
 - بلد المنشأ.
 - منطقة الإنتاج (اختيارياً).
 - اسم المصدر و/ أو المعبئ وعنوانه (والعلاقة التجارية إن وجدت).
 - المواصفات التجارية:
 - الدرجة والصنف.
 - الحجم ويعبر عنه بالحد الأدنى والأقصى من القطر أو الوزن (اختياري) ويذكر الوزن الصافي للعبوة.
 - علامة الرقابة الرسمية (اختيارياً).

ف) اسم المحصول : (الخس والهندباء) LETTUCE& ENDIVA

- المجال : Field

تختص هذه المواصفة القياسية برؤوس الخس الطازجة. ويستوجب مراعاة الاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية للاشتراطات العامة لتداول وتسويق الخضروات الطازجة بالدول العربية.

- المصطلح والتعريف: Team and definition

رؤوس الخس هي أجزاء من النبات من أصناف مختلفة عائدة لـ *Lactuca stativa* var. *Capitata* L .

أ- بما فيها رؤوس الخس المعروف Crispheael Ice berg lettuce.

Lactuca stativa var. *logifolia* (Coser بد الخس العادي
romaine)

Lactuca sativa var. *crispa* L. جد الخس الوريقي

د- أصناف الخس المختلطة (الهجين) ومن هذه الأصناف .

هـ- أصناف الهندباء ذات الأوراق المتجعدة (Broacl – leaved endives) والعائدة إلى:

Cichorium endive var. *crispm* Lam. ، وتتبع العائلة المركبة **compositae** والمعدة جميعا للاستهلاك الطازج ولا تشمل هذه المواصفة الخس والهندباء المعد للتصنيع أو المعروض بقوارير كاملة أو الأوراق المنفصلة كليا.

- الاشتراطات الدنيا للجودة : Minimum Requirements

مع الأخذ في الاعتبار الشروط والمواصفات والتجاوزات الواردة لكل درجة، فإنه يجب أيضا أن يحقق المنتج الاشتراطات الدنيا من الجودة المبينة أدناه في رؤوس الخس وذلك بعد عمليات الفرز والتعبئة والتجهيز للتسويق، وعلى أية حال فإنه وبعد التصدير فإن الرؤوس قد تكون عرضة للذبول وتبدو غير طازجة المظهر بالتالي لا يجوز عرضها في الأسواق للبيع المباشر إلا إذا كانت مطابقة لمواصفات الجودة واشتراطاتها، ويكون من يملكها هو المسؤول عن مطابقتها لصفات الجودة وهي:

- أن تكون الرأس أو المنتج سليما.
- صحيحا غير متضرر بالعفن والتلف الذي يجعله غير صالح للاستهلاك.
- نظيف ومهذبا وخاليا تماما من الأتربة أو الوسط الزراعي النامية فيه وخالية من أي مواد مرئية غريبة.
- طازج المظهر.

- خاليا من الحشرات والأضرار الناتجة عنها.
- الرؤوس غير منتفخة.
- غير مائل للإزهار (لتكوين البذور).
- خاليا من الرطوبة غير الطبيعية على السطح.
- خاليا من أية رائحة أو طعم غريبين.
- يسمح بوجود بقع حمرة في الخس شريطة أن لا تؤثر على المظهر العام للرأس.
- قطع الساق عن الجذور يجب أن يكون مستقيما وأملسا والقطع من أسفل قاعدة الأوراق الخارجية.
- الرؤوس مقصوصة بدرجة نضج مناسبة وبحالة تمكنها من تحمل عمليات النقل والتداول حتى وصولها بشكل مرض للجهة المقصودة

- مؤشرات النضج (دلائل اكتمال النمو) : Maturity Indices

تعتمد المؤشر الأساس للحصاد على امتلاء واندماج رأس الخس، وتعتبر الرؤوس المندمجة التي تستجيب للضغط المتوسط باليد صالحة للحصاد، أما الرأس غير المندمجة فإنها غير صالحة للحصاد، وأن زيادة الاندماج أو صلابة الرأس تعتبر دليلا على تقدم نموها وأنها تعدت المرحلة المناسبة للحصاد. ويلاحظ أن رؤوس الخس في مرحلة ما قبل الصلاحية للحصاد (غير مكتملة التكوين) أو عند وصولها لمرحلة الصلاحية للحصاد تكون ذات نكهة أفضل من الرؤوس المتقدمة بالنضج.

- التدرج : Classification

يدرج المنتج إلى درجتين كما يلي:

الدرجة الأولى: Class I

- يجب أن يكون المنتج في هذه الدرجة ذا جودة جيدة (عالية).

- يجب أن يحتوي المنتج على كافة الخصائص المميزة للصنف.
- متكونا بشكل جيد.
- صلبا أو متماسكا مع الأخذ بعين الاعتبار نوع المحصول وطريقة الزراعة.
- خاليا من الأضرار التي تؤدي إلي تدهور المحصول وتجعله غير قابل للاستهلاك .
- خاليا من الأضرار الناتجة عن الصقيع .
- وعلاوة على ذلك فإن رؤوس الخس الكروية يجب أن يكون لها قلب واحد متماسك .
- يمكن أن يكون صغير الحجم في ظروف الزراعة المحمية ، وكذلك الحال لأصناف الخس العادي فإنها تكون قلبا صغيرا.
- قلب الهندباء المتجدد الأوراق والعريض الأوراق يجب أن يكون أصفر اللون.

الدرجة الثانية: Class II

- وتشمل هذه الدرجة المحصول الذي لا يفي بمتطلبات الدرجة الأولى ولكنه يفي بمتطلبات الاشتراطات الدنيا للجودة ويجب أن يكون المحصول في هذه الدرجة:
- متكونا بشكل جيد ومقبول.
 - خاليا من التلف والضرر الذي يجعله ضعيفا وعرضه لأن يكون غير صالح للاستهلاك.
 - ويسمح بوجود العيوب الطفيفة التالية شريطة أن يحتفظ المحصول بخصائص الجودة الأساسية وقابليتها للحفظ والعرض:
 - عيب طفيف في اللون.
 - أضرار طفيفة عائدة للإصابات الحشرية.

- يجب أن تكون الرؤوس قد كونت قلبا (لبا) حتى لو كان صغيرا أو غير متكون للخس المنتج تحت ظروف الزراعة المحمية حيث يسمح به في هذه الدرجة.

- الأحكام المتعلقة بالتحجيم: Provisions Concerning Sizing

- يتحدد الحجم على أساس الوزن للوحدة الواحدة.
- لضمان التجانس يجب أن لا يزيد الفرق بين أثقل وأخف وزن في العبوة الواحدة كما يلي:

الخس :

- 40 جم عندما يكون أخف وزن رأس خس أقل من 150 جم.
- 100 جم عندما يكون أخف وزن رأس خس يتراوح بين 150 - 300 جم.
- 150 جم عندما يكون أخف وزن رأس خس يتراوح بين 300 - 450 جم.
- 300 جم عندما يكون أخف وزن رأس خس أكثر من 450 جم.
- الهندباء ذات الأوراق المتجعدة والعريضة 300 جم.

- الأحكام المتعلقة بالتجاوزات. Provisions Concerning Tolerances

يسمح بوجود تجاوزات في الجودة والحجم المحدد لكل درجة كما يلي:

التجاوز في الجودة:

الدرجة الأولى: Class T

يسمح بتجاوز نسبه 10% عددا من المحصول الذي لا يفي بمتطلبات الدرجة ولكنه يفي بمتطلبات الدرجة الثانية. من هذه النسبة يسمح بما

لا يزيد على 1% من المحصول الذي لا يفي بمتطلبات الدرجة الثانية ولا حتى بالاشتراطات الدنيا للجودة أو من الرؤوس المتضررة بشدة.

الدرجة الثانية: Class II

يسمح بتجاوز نسبته 10% عددا من المحصول الذي لا يفي بمتطلبات الدرجة ولا بالاشتراطات الدنيا للجودة. من هذه النسبة يسمح بما لا يزيد عن 2% من الرؤوس المتضررة بشدة.

التجاوز في الحجم:

يسمح لجميع الدرجات بالتجاوز بنسبة 10% من المحصول الذي لا يفي بمتطلبات الدرجة.

- اشتراطات النقل والتخزين:

تنقل وتخزن رؤوس الخس والهندباء على درجة صفر °م ورطوبة بنسبة 95-98%

- المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات:

يجب ألا تزيد حدود العناصر الثقيلة وبقايا المبيدات عن الحدود المسموح بها ضمن مراجع لجنة دستور الأغذية الدولية.

- الأحكام المتعلقة بعرض المنتج: Provisions Concerning Presentation

التعبئة والتغليف:

- يجب أن تكون محتويات العبوة الواحدة متجانسة وتحتوي على محصول (الخس أو الهندباء) ومن نفس المنشأ والصفة والجودة والحجم والشكل.

- في حالة عرض الخس أو الهندباء من ألوان مختلفة في العبوة الواحدة فيجب أيضاً أن تكون متجانسة في الجودة واللون ومن نفس المنشأ والصنف.
- يجب أن يعبأ (الخس أو الهندباء) بطريقة في العبوة تضمن له الحماية المناسبة.
- يجب أن يكون الجزء المنظور من العبوة ممثلاً لباقي محتوياتها.
- يجب أن يعبأ المنتج تبعاً لحجمه مع مراعاة عدم ترك فراغات في العبوة.
- يجب أن تكون المواد المستخدمة داخل العبوة جديدة و نظيفة ومن النوعية التي لا تسبب أي أضرار داخلية أو خارجية للمنتج.
- الأوراق اللاصقة أو الأختام المستخدمة يجب أن تكون من النوعية المسموح بها على أن يكون الصمغ أو حبر الطباعة غير سامين.
- العبوات المستخدمة يجب أن تكون جديدة ونظيفة و خالية من جميع المواد الغريبة.

- بطاقة البيان:

- يجب أن تدون على كل عبوة من الخارج البيانات الإيضاحية الواردة أدناه وعلى أن تكون الكتابة واضحة وغير قابلة للزوال وبالإمكان مشاهدتها من الجهة الخارجية.
- اسم المنتج ((الخس أو الهندباء) إذا كانت محتويات العبوة غير مرئية من الجهة
- الخارجية.
- طريقة الإنتاج محمية أو مكشوفة.
- إذا كان مزيجاً بألوان من الخس والهندباء يجب الإشارة لذلك مع الإشارة إلي الصنف

- والمنشأ والنوع واللون.
- بلد المنشأ.
- منطقة الإنتاج (اختيارياً).
- اسم المصدر و/ المعبئ وعنوانه (أو العلامة التجارية إن وجدت).
- الدرجة والحجم معبر عنه بعدد الوحدات في الحد الأدنى لوزن الواحدة ويذكر الوزن الصافي للعبوة.

(ص) اسم المحصول : (البصل الطازج الجاف) DRY ONION

- المجال: field

تختص هذه المواصفة القياسية العربية الموحدة بالبصل الطازج الجاف. ويستوجب مراعاة الاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية للاشتراطات العامة لتداول وتسويق الخضروات الطازجة بالدول العربية.

- المصطلح والتعريف: Term and definition

البصل هو رؤوس من أصناف مختلفة عائدة *Allium cepa. L* والتي تتبع العائلة النرجسية *Family Amaryllidaceae* والتي تستهلك طازجة ولا تشمل رؤوس البصل الأخضر أو البصل المعد للتصنيع.

- الاشتراطات الدنيا للجودة Minimum requirements

مع الأخذ في الاعتبار الشروط والمواصفات والتجاوزات الواردة لكل درجة فإنه يجب أيضاً أن يحقق المنتج الاشتراطات الدنيا من الجودة المبينة أدناه في الأبصال وذلك بعد عمليات الفرز والتعبئة والتجهيز للتسويق. وعلى أية حال فإنه وبعد التصدير فإن الأبصال قد تكون عرضة للذبول وتبدو غير طازجة المظهر بالتالي لا يجوز عرضها في الأسواق للبيع المباشر إلا إذا كانت مطابقة لمواصفات الجودة واشتراطاتها، ويكون من

- يملكها هو المسئول عن مطابقتها لصفات الجودة، ويمكن حصر الاشتراطات الدنيا بالآتي :
- سليما وتام النضج والتكوين.
 - أن لا يكون مصابا بالعفن والتلف الذي يجعله غير صالح للاستهلاك.
 - نظيفا وخاليا من المواد الغريبة.
 - جافا تماما، وأن كان من الأصناف المعدة لل تخزين لا بد من وجود بما لا يقل عن طبقتين من الأوراق الخارجية الجافة تماما.
 - خاليا من أية رطوبة غير طبيعية زائدة على السطح.
 - خاليا من الأضرار الناتجة من الصقيع .
 - خاليا من أية رائحة و/أو طعم غريبين.
 - يسمح للبصيلات أن تحتوي على العنق الجاف بحيث لا يزيد طولها على 4 سم وأن يكون مكان القطع نظيفا.
 - أن يكون قلب البصلة خالية من أي أضرار ناتجة من الإصابات الحشرية.
 - أن تكون الأبصال خالية من التجويف الداخلي.
 - إن تكون الأبصال بدرجة نضج تام وبحالة تمكنها من تحمل عمليات النقل والتداول حتى وصولها بحالة مرضية للجهة المقصودة.

- مؤشرات النضج (دلائل اكتمال النمو) Maturity Indices

- تهدل وذبول حوالي من 20-30% من العرش الأخضر للأبصال.
- جفاف وتكون طبقتين من الأوراق الخارجية.

التدريج : Classification

يدرج البصل إلى درجتين اثنتين وكما يلي :
الدرجة الأولى:

- يجب أن تكون الأبصال في هذه الدرجة من نوعية جيدة ويكون الشكل واللون فيهما ممثلان للصفة.
- يجب أن تكون الأبصال صلبة ومتماسكة.
- يجب أن تكون الأبصال خالية من ظواهر التزريع (الإنبات).
- يجب أن لا يكون الساق مجوفا (ولا يحتوي على فراغات هوائية) وغير خشن.
- يجب أن تكون خالية من الانتفاخ (الطنان) بسبب النمو الخضري غير الطبيعي.
- يجب أن تكون خالية من الجذور (الخيوط أو النموات النامية على قاعدة الساق).
- يسمح بوجود بقع أو لطخات صغيرة على القشرة الخارجية بحيث لا تصل إلى الطبقات الداخلية من القشرة كي تحمي لب البصلة.
- يسمح بوجود العيوب البسيطة التالية:
- عيب بسيط في اللون والشكل.
- تبقعات بسيطة في القشرة الخارجية شريطة ألا تؤثر على القشرة الخارجية بشكل واضح بحيث لا تزيد على خمس مساحة البصلة.
- فقد جزئي للأوراق الخارجية مع تشققات بسيطة شريطة ألا تؤثر على اللب.

الدرجة الثانية : Class II

- تشمل هذه الدرجة البصل غير المشمول في الدرجة الأولى ولكنه يفي بالاشتراطات الدنيا للجودة المذكورة سابقا .

- يجب أن تكون الأبصال في هذه الحالة صلبة بشكل مناسب وتحفظ بجودة مناسبة وتحفظ بخصائص الصنف المميزة له.
- يسمح بوجود العيوب التالية لهذه الدرجة:
- عيوب بسيطة في اللون والشكل وأقل تمثيلاً للصنف من الدرجة الأولى.
- علامات نمو مبكرة (ليست بأكثر من 10% من حجم الإرسالية).
- خدوش بسبب احتكاك الرؤوس ببعضها البعض.
- لطعات خفيفة ناجمة عن الإصابة بالطفيليات أو الأمراض.
- شقوق خفيفة ملتئمة.
- رضوض بسيطة ملتئمة بحيث لا تؤثر في جودة البصلة.
- وجود الخيوط أو الجذور.
- لطخات في القشرة الخارجية لا تزيد مساحتها على نصف مساحة البصلة.
- تشققات في القشرة الخارجية أو غياب جزئي لها بما لا يزيد في حده الأقصى عن ثلث مساحة البصلة وبما يضمن عدم تضرر لب الثمرة.

- الأحكام المتعلقة بالتحجيم: Provisions Concerning Sizing

- يتحدد حجم الأبصال بقياس قطر المقطع العرضي للبصلة، ويجب ألا يزيد الفرق بين أكبر وأصغر قطر للبصلة في نفس العبوة الواحدة عما يلي :
- 5 مم لمجموعة البصل التي يكون أدنى قطر لها 10 مم فأكثر ولكن أقل من 20 مم وعلى أية حال مجموعة البصل التي أقطارها 15 مم فأكثر ولكن أقل من 25 مم فإن الاختلاف بين أكبر وأصغر قطر فيها قد يصل إلى 10 مم.
- 15 مم لمجموعة البصل التي أدنى قطر لها 20 مم فأكثر ولكن أقل من 40 مم.

- 20 مم لمجموعة البصل التي أدنى قطر لها 40 مم فأكثر ولكن أقل من 70 مم.
- 30 مم لمجموعة البصل التي أدنى قطر لها من 70 مم أو أكثر.

- الأحكام المتعلقة بالتجاوزات : Provisions Concerning Tolerances

يسمح لجميع الدرجات بتجاوزات في الجودة والحجم للأبصال التي لا تفي بمتطلبات الجودة والحجم المطلوب للدرجة وكما يلي :

التجاوز في الجودة :

الدرجة الأولى: Class I

يسمح بتجاوز نسبته 10% وزنا أو عددا من الأبصال التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولكنها تفي بمتطلبات الدرجة الثانية. من هذه النسبة يسمح بما لا يزيد على 1% من الأبصال التي تفي بمتطلبات الاشتراطات الدنيا للجودة أو التي تكون أبصال متضررة بشدة.

الدرجة الثانية: Class II

يسمح بتجاوز نسبته 10% من وزن البصل الذي لا يفي بمتطلبات هذه الدرجة ولا حتى بالمتطلبات الدنيا للاشتراطات الدنيا للجودة. من هذه النسبة يسمح بما لا يزيد على 2% من الأبصال التي تفي بمتطلبات الاشتراطات الدنيا للجودة أو التي تكون من الأبصال المتضررة بشدة.

الدرجة الثالثة: Class III

يجب أن يتوافر في هذه الدرجة المتطلبات المنصوص عليها في الدرجة الأولى وألا يزيد التفاوت بين أكبر قطر للبصلة وأصغر قطر على 2 سم في العبوة الواحدة ويسمح بتجاوز قدرة 10% بالنسبة للتوائم و5% لعطب ولفحة الشمس والقشرة المنزوعة والنمو الخضري 3% للعفن الأسود.

التجاوز في الحجم :

يسمح للدرجتين الأولى والثانية بتجاوز لا يزيد على 10 ٪ عدداً أو وزناً من الأبصال التي حجمها يزيد أو ينقص عن الحجم المحدد.

- اشتراطات النقل والتخزين:

ينقل ويخزن البصل على درجة حرارة صفر°م ورطوبة نسبية تتراوح ما بين 65-70 ٪. الأبصال العادية (المعتدلة من حيث الطعم الحريف) Mild Onion، التخزين على صفر°م لمدة أسبوعين. والأبصال الحريفة Pungent Onion يمكن خزنها على درجة صفر°م لمدة 6-9 شهور تبعاً للصنف.

- المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات :

يجب ألا تزيد حدود المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات عن الحدود المسموح بها ضمن مراجع لجنة دستور الأغذية الدولية. Codex alimentarius

Provisions Concerning العرض المنتج Presentation

التعبئة والتغليف:

- أن تكون محتويات العبوة الواحدة متجانسة وتحتوي فقط على البصل ومن نفس المنشأ والصنف والجودة والحجم.
- الجزء المنظور من العبوة يكون ممثلاً لباقي محتويات العبوة الداخلية.
- أن يعبأ المحصول بطريقة توفر له الحماية السليمة وبشكل مناسب.
- يجب أن تكون مواد التغليف المستعملة داخل العبوة جديدة و نظيفة ومن النوعية التي لا

- تسبب أي أضرار داخلية أو خارجية للأبصال.
- عند استعمال الأوراق اللاصقة أو لأختام يجب أن تتوفر فيها مواصفات تجارية مسموح بها
- بشرط أن تكون الطباعة أو الأوراق اللاصقة قد استعمل فيهما حبر أو صمغ غير سامين، وألا تسبب الأوراق اللاصقة أي ضرر على المنتج في حال إزالتها.
- يجب أن تكون العبوات خالية من جميع المواد الغريبة.
- أن تكون العبوات المستخدمة جديدة ونظيفة.
- بطاقة البيان:

يجب أن تدون على كل عبوة من المنتج البيانات الإيضاحية التالية، على أن تكون الكتابة واضحة ويمكن رؤيتها بوضوح من الخارج ويصعب محوها أو إزالتها:

- اسم المنتج (بصل) في حالة عدم رؤية محتويات العبوة من الخارج.
- اسم المصدر و/ أو المعبئ وعنوانه والعلامة التجارية إن وجدت.
- بلد المنشأ.
- الدرجة والدرجة.
- منطقة الإنتاج الزراعي (اختيارياً).
- الحجم ويعبر عنه بالقطر (ادني وأكبر قطر) والوزن الصافي للعبوة.
- ختم الرقابة على الجودة الرسمية (اختيارياً).

(ق) اسم المحصول: (الثوم) Garlic

- المجال : Field

تختص هذه المواصفات القياسية العربية الموحدة بالاشتراطات الواجب توافرها في الثوم الطازج أو الثوم شبه الجاف أو الجاف. ويستوجب مراعاة

الاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية للاشتراطات العامة لتداول وتسويق الخضروات الطازجة بالدول العربية.

- المصطلح والتعريف: Term and definition:

لأغراض هذه المواصفة تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه.
رؤوس الثوم: هي أجزاء نبات من أصناف مختلفة تعود *Allium sativum*.
 L والتي تتبع العائلة النرجسية *Family Amaryllidaceae* والتي تستهلك طازجة ولا تشمل هذه المواصفة الثوم الأخضر بالأوراق والفصوص غير المكتملة النمو والثوم المعد للتصنيع.

الثوم الطازج:

هو الثوم الذي لا يزال عنقه أخضر وقشرته الخارجية نضرة.

الثوم شبه الجاف:

هو الثوم الذي لا يزال عنقه وقشرته الخارجية غير جافة تماما.

الثوم الجاف:

هو الثوم الذي جف عنقه وقشرته الخارجية المحيطة بكل فص من فصوصه تماما.

- الاشتراطات الدنيا للجودة Minimum requirements

مع الأخذ في الاعتبار الشروط والمواصفات والتجاوزات الواردة لكل درجة فإنه يجب أيضا أن يحقق المنتج الاشتراطات الدنيا من الجودة المبينة أدناه في رؤوس الثوم وذلك بعد عمليات الفرز والتعبئة والتجهيز للتسويق. وعلى أية حال فإنه وبعد التصدير فإن الرؤوس قد تكون عرضة للذبول وتبدو غير طازجة المظهر، بالتالي لا يجوز عرضها في السواق للبيع المباشر إلا إذا كانت مطابقة لمواصفات الجودة واشتراطاتها ويكون من

يملكها هو المسئول عن مطابقتها لصفات الجودة، ويمكن حصر الاشتراطات الدنيا بالتالي :

- سليما.
- خاليا من أي آثار العفن أو العيوب الأخرى التي تجعله غير صالح للاستهلاك.
- خاليا من الحشرات والأضرار الناتجة عنها.
- خاليا من أي مواد غريبة على سطحه.
- صلبا.
- خاليا من أي تلف ناتج عن أضرار الصقيع أو الشمس.
- خاليا من أي رطوبة غير عادية على سطحه.
- خاليا من أي رائحة أو طعم غريب.
- خاليا من أي مظاهر التزريع (الإنبات) الظاهرة للعيان.
- بدرجة نضج مناسبة وبحالة تمكنه من تحمل عمليات النقل والتداول حتى وصوله بشكل مرض إلى الجهة المقصودة.

- مؤشرات النضج (دلائل اكتمال النمو) Maturity Indices

يمكن حصاد الثوم في مراحل تطور مختلفة تبعا للأسواق الموجهة لها سواء كانت محلية أو خارجية ، ولكن معظم الثوم يتم حصاده عند اكتمال نمو ونضج الأبصال بشكل جيد. ويتم الحصاد عند تهدل العرش (الأوراق) وجفافه التام.

- التدرج Classification

تدرج رؤوس الثوم إلى ثلاث درجات هي :

الدرجة الممتازة: Extra Class

يجب أن تكون الرؤوس في هذه الدرجة :

- ذات نوعية ممتازة ومميزة لخصائص الصنف الذي تنتمي إليه.
- سليمة ومنتظمة الشكل.
- نظيفة جيدا.
- الفصوص ممتلئة ومترابطة.
- يجب أن تقطع الجذور بالقرب من قاعدة الرأس في حالة الثوم المجفف (خالية من الجذور).
- خالية من العيوب السطحية باستثناء الطفيفة جدا التي لا تؤثر على جودة المنتج ومظهره العام وسلامته أثناء الحفظ والعرض.

الدرجة الأولى: Class I

يجب أن تكون الرؤوس في هذه الدرجة :

- ذات نوعية جيدة ومميزة لخصائص الصنف الذي تنتمي إليه.
- سليمة ومنتظمة الشكل.
- ممتلئة إلى حد مقبول.
- يسمح بان تكون القشرة منزوعة جزئيا عن الرأس شريطة المحافظة على خصائص المنتج من حيث الجودة والمظهر العام وسلامته أثناء الحفظ والعرض.

الدرجة الثانية: Class II

- تحتوي هذه الدرجة على رؤوس الثوم ذات الجودة غير المشمولة في الدرجتين الممتازة والأولى ولكنها تفي بالاشتراطات الدنيا للجودة المذكورة سابقا.
- يسمح بوجود العيوب التالية في رؤوس الثوم شريطة المحافظة على خصائص المنتج من حيث الجودة وسلامته أثناء الحفظ والعرض.
- تشققات في القشرة الخارجية للرأس أو فقدان أجزاء منها.

- جروح ملتئمة ورضوض بسيطة .
- غير منتظمة الشكل.
- فقدان بما لا يزيد على 3 فصوص من الرأس الواحد.

- الأحكام المتعلقة بالتحجيم : Provisions Concerning Sizing

- يتحدد الحجم بقياس قطر أكبر مقطع عرضي للرأس.
- يجب أن لا يقل أدنى قطر عن 45 مم لرأس الثوم المصنف في الدرجة الممتازة وعن 30 مم للدرجتين الأولى والثانية.
- ألا يزيد الفرق في العبوة الواحدة بين أكبر وأصغر قطر للرأس عما يلي :
- 15 مم إذا كان أدنى قطر للرأس يقل عن 40 مم.
- 20 مم إذا كان أدنى قطر للرأس يساوي أو يزيد على 40 مم .

- الأحكام المتعلقة بالتجاوزات : Provisions concerning tolerances

- يسمح ببعض التجاوزات المتعلقة بجودة المنتج وحجمه للرؤوس التي لا تفي بمتطلبات الدرجة وكما يلي:
- التجاوز في الجودة:**

الدرجة الممتازة: Extra Class

- يسمح بتجاوز نسبته 5 % وزنا أو عددا من رؤوس الثوم التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولكنها تفي بمتطلبات الدرجة الأولى ومن هذه النسبة يسمح بما لا يزيد على 1 % من الثوم التي تفي بمتطلبات الدرجة الثانية.

الدرجة الأولى: Class I

يسمح بتجاوز نسبته 10% وزنا أو عددا من رؤوس الثوم التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولكنها تفي بمتطلبات الدرجة الثانية. من هذه النسبة يسمح بما لا يزيد على 1% من الثوم التي تفي بالاشتراطات الدنيا للجودة أو تكون رؤوس متضررة بشدة.

الدرجة الثانية: Class II

يسمح بتجاوز نسبته 10% وزنا أو عددا من رؤوس الثوم التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولا حتى بمتطلبات الاشتراطات الدنيا للجودة الواردة سابقا. من هذه النسبة يسمح بما لا يزيد على 2% من هذه النسبة من الرؤوس المتضررة بشدة.

ويسمح كذلك بتجاوز نسبته 5% وزنا من الثوم الذي يحتوي على فصوص بها إنبات ظاهر للعيان.

التجاوز في الحجم:

يسمح لجميع الدرجات بتجاوز نسبته 10% وزنا أو عددا من رؤوس الثوم التي لا تفي باشتراطات الحجم المذكور على العبوة .

- اشتراطات النقل والتخزين:

تنقل وتخزن رؤوس الثوم عادة على درجة حرارة صفر⁰م ورطوبة نسبية من 65% إلى 70%. ويحدد الصنف مدى قابليته للخزن ، ويمكن حفظ الثوم في ظروف جيدة من 1- 2 شهر في درجة الحرارة العادية 20-30 م⁰ مع رطوبة نسبية منخفضة أقل من 75% ، غير أنه وتحت هذه الظروف فأن الرؤوس سوف تصبح طرية أسفنجية ومنكمشة بسبب فقدانها للماء. ومن الضروري تجديد الهواء داخل غرف الخزن لمنع تراكم أية رطوبة وتحت هذه الظروف يمكن التخزين لعدة شهور. وتميل الفصوص للإنبات في

ظروف الخزن على درجات حرارة مرتفعة من 8-15 °م. ونظرا لأن رائحة الثوم تنتقل بسهولة إلى المنتجات الأخرى فيجب تخزينه منفردا ومع ملاحظة أن زيادة الرطوبة في المخزن تؤدي إلى سرعة نمو الأعفان والتحذير ويمكن أن تكون الأعفان مشكلة إذا تم تخزين الثوم بدون علاج تجفيفي جيدا قبل التخزين.

- بقايا المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات :

يجب ألا تزيد حدود المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات عن الحدود المسموح بها ضمن مراجع لجنة دستور الأغذية الدولية.

**Provisions Concerning : الأحكام المتعلقة بعرض المنتج :
Presentation**

التعبئة والتغليف:

- يجب أن تكون محتويات العبوة متجانسة وتشمل فقط رؤوس الثوم من نفس المنشأ والصف والحدود والجودة والحجم.
- يجب أن يكون الجزء المنظور من العبوة ممثلاً لمحتويات العبوة الداخلية.
- يجب أن تعبأ رؤوس الثوم بطريقة تضمن حمايتها بشكل ملائم ويستثنى من ذلك الثوم الجاف الذي يعرض في جداول والذي يمكن نقله سائبا (بتحميله مباشرة على واسطة النقل).
- يجب أن تكون مواد التغليف المستعملة داخل العبوة جديدة ونظيفة ومن النوعية التي لا تسبب أية أضرار داخلية أو خارجية للرؤوس.

- بطاقة البيان:

يجب أن تدون على كل عبوة البيانات الإيضاحية المبينة أدناه على أن تكون الكتابة واضحة وغير قابلة للزوال وبالإمكان مشاهدتها من الجهة الخارجية على النحو التالي:

- اسم المنتج (ثوم جاف أو طازج أو شبه جاف) إذا كانت محتويات العبوة غير مرئية من الخارج.
- اسم الصنف أو النوع التجاري ثوم أبيض، ثوم وردي.....الخ.
- بلد المنشأ.
- منطقة الإنتاج (اختيارياً).
- اسم المصدر و/ أو المعبئ وعنوانه والعلامة التجارية إن وجدت.
- المواصفات التجارية:
- الدرجة.
- الحجم ويعبر عنه بالقطر (بأدنى وأكبر قطر) الوزن الصافي للعبوة.
- علامة الرقابة الرسمية (اختيارياً).

و اسم المحصول: (الخرشوف) ARTICHOKE

- المجال : Field

تختص هذه المواصفة القياسية برؤوس (النورات) المعدة للاستهلاك الطازج. ويستوجب مراعاة الاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية للاشتراطات العامة لتداول وتسويق الخضروات الطازجة بالدول العربية.

- المصطلح التعريف: Term and definition

هو أجزاء النبات (الرؤوس أو النورات) من أصناف مختلفة عائدة إلى *Family: Cardunculus L. Cynara Scolymus* والتي تتبع العائلة *Compositae (Asteraceae)* والمعدة للاستهلاك الطازج ولا تشمل هذه المواصفة النورات المعدة للتصنيع.

- الاشتراطات الدنيا للجودة : Minimum Requirements

مع الأخذ في الاعتبار الشروط والمواصفات والتجاوزات الواردة لكل درجة، فإنه يجب أيضا أن يحقق المنتج الاشتراطات الدنيا من الجودة المبينة بأدناه في رؤوس الخرشوف وذلك بعد عمليات الفرز والتعبئة والتجهيز للتسويق. وعلى أية حال فإنه وبعد التصدير فإن الرؤوس قد تكون عرضة للذبول وتبدو غير طازجة المظهر بالتالي لا يجوز عرضها في الأسواق للبيع المباشر إلا إذا كانت مطابقة لمواصفات الجودة واشتراطاتها، ويكون من يملكها هو المسئول عن مطابقتها لصفات الجودة، ويمكن حصر الاشتراطات الدنيا بالآتي :

- سليمة .
- صحيحة و خالية من أي آثار للعفن أو التلف الذي يجعلها غير قابلة للاستهلاك.
- نظيفة وخالية من أي مواد غريبة على السطح.
- طازجة المظهر غير ذابلة.
- خالية من الحشرات والأضرار الناتجة عنها.
- خالية من الرطوبة غير الطبيعية على السطح.
- خالية من أية رائحة و/ أو طعم غريبين.
- أن يكون مكان القطع نظيف وألا يزيد طول القطع عن 10سم.
- أن تكون النورات بدرجة من النمو والجودة تمكنها من تحمل عمليات النقل والتداول لضمان وصوله بشكل ملائم إلى الجهة المقصودة.

- متطلبات النضج (دلائل اكتمال النمو) : Maturity Indices

إن الجزء المستخدم في الخرشوف edible bud يتكون من مخروط القنابات (الخراشيف) يتم حصاده في مرحلة قبل اكتمال النمو ويتم

الاختيار على أساس الحجم والاندماج ويلاحظ أن النورات زائدة النمو تتسم بشكل غير مندمج (متفتحة) وتركيب منتشر وتتميز القنابات بطيف بني اللون وتصبح خشنة وملتفة كما يظهر قلب النورة بشكل زغبى لونه قرنفلي أو بنفسجي.

- التدريج :

الدرجة الممتازة: Extra Class

- يجب أن تكون رؤوس (نورات) هذه الدرجة ذات جودة عالية جدا (ممتازة) وبها كامل الخصائص المميزة للصف، وأن تكون قنابات قاعدة المركز تامة الإغلاق تبعا للصف.
- أن تكون قنوات القاعدة خالية من أية بدايات للتصلب (تخشب).
- أن تكون الرؤوس (النورات) خالية من العيوب باستثناء بعض العيوب الطفيفة على السطح شريطة ألا تؤثر على جودتها ومظهرها العام وعلى قابليتها للحفظ والعرض في العبوة.

الدرجة الأولى Class T:

- الرؤوس (النورات) في هذه الدرجة تكون ذات نوعية جيدة. ويجب أن تتوفر بها الخصائص المميزة للصف.
- أن تكون القنابات المركزية مغلقة جيدا وتبعا للصف.
- أن تكون قنوات القاعدة خالية من أي بدايات للتصلب (تخشب).
- يسمح بوجود العيوب التالية شريطة ألا تؤثر على جودة الرؤوس ومظهرها العام وعلى حفظها وعرضها في العبوات.
- عيب بسيط في الشكل.
- عيب بسيط في القشرة.
- عيب بسيط (تشققات) ناتج عن أضرار الصقيع.
- رضوض طفيفة جدا.

الدرجة الثانية Class II.

- رؤوس (نورات) هذه الدرجة لا تفي بمتطلبات الدرجتين الممتازة والأولى ولكنها تفي بالاشتراطات الدنيا للجودة الواردة سابقا ويمكن السماح بأن تكون النورات مفتوحة قليلا.
- يسمح بوجود العيوب التالية شريطة أن تحتفظ الرؤوس (النورات) بخصائص الجودة المميزة وقابلية حفظها وعرضها:
- عيوب في الشكل.
- عيوب في القشرة.
- رضوض طفيفة.
- تبعدات طفيفة في القنابات الخارجية.
- بدايات تصلب (تخشب) على قواعد القنوات.
- تلف عائد لأضرار الصقيع.

- الأحكام المتعلقة بالتحجيم: Provisions Concerning Sizing

- يتم تحديد الحجم بقياس أكبر مقطع عرضي للرأس (النورة). وأدنى قطر للرأس يسمح به هو 6 سم. لضمان التجانس في الحجم بين الرؤوس ويجب ألا يزيد الفرق بين أصغر وأكبر قطر في العبوة الواحدة عن:
- 1.5 سم عندما يتراوح قطر رؤوس الخرشوف ما بين 6 - 9 سم في العبوة.
- 2 سم عندما يكون أدنى قطر رأس خرشوف في العبوة 9 سم فأكثر.
- التجانس في الحجم إجباري للدرجتين الممتازة والأولى.

- الأحكام المتعلقة بالتجاوزات : Provisions Concerning Tolerances

يسمح بوجود تجاوزات في الجودة والحجم لكافة الدرجات للرؤوس التي لا تفي بمتطلبات الدرجة المحددة كما يلي:

التجاوز في الجودة.

الدرجة الممتازة Extra class:

يسمح بتجاوز نسبته 5% عدداً أو وزناً من رؤوس الخرشوف التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولكنها تفي بمتطلبات الدرجة الأولى. ومن هذه النسبة يسمح فقط بنسبة 1% من الرؤوس التي تفي بمتطلبات الدرجة الثانية.

الدرجة الأولى Class I :

يسمح بتجاوز نسبته 10% عدداً أو وزناً من رؤوس الخرشوف التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولكنها تفي بمتطلبات الدرجة الثانية. ومن هذه النسبة يسمح فقط بنسبة 1% من الرؤوس التي لا تفي بمتطلبات الدرجة الثانية ولا بالاشتراطات الدنيا الواردة سابقاً أو من الرؤوس المتضررة بشدة.

الدرجة الثانية Class II:

يسمح بتجاوز نسبته 10% عدداً أو وزناً من رؤوس الخرشوف التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولا بالاشتراطات الدنيا سابقة الذكر. ومن هذه النسبة يسمح بوجود نسبة 2% من الرؤوس المتضررة بشدة.

التجاوز في الحجم:

يسمح لكافة الدرجات بتجاوز 10% عدداً أو حجماً من الرؤوس التي لا تفي بمتطلبات الحجم المطلوب للدرجة شريطة أن لا يقل قطرها عن 5سم.

- اشتراطات النقل والتخزين :

تنقل وتخزن نورات الخرشوف على درجة حرارة صفر° م ورطوبة نسبية 95 % . وعموما القدرة التخزينية للخرشوف أقل من 21 يوما على أساس المظهر كما تتدهور الخواص الحسية بسرعة.

- بقايا العناصر الثقيلة ومتبقيات المبيدات :

يجب ألا يزيد حدود المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات عن الحدود المسموح بها ضمن مراجع لجنة دستور الأغذية الدولية .

- الأحكام المتعلقة بعرض المنتجات : Provisions Concerning Presentation**التعبئة والتغليف:**

- يجب أن تكون محتويات العبوة متجانسة وتحتوي فقط على الخرشوف من نفس المنشأ والصنف والجودة والحجم في حالة تحجمها.
- يجب أن يكون الجزء المنظور من العبوة ممثلا لباقي محتويات العبوة.
- يجب أن يعبأ الخرشوف بطريقة تضمن الحماية الملائمة له في العبوة والحفاظ عليها.
- العبوات المستخدمة يجب أن تكون جديدة ونظيفة ومن النوعية التي لا تسبب أي أضرار داخلية أو خارجية للرؤوس.
- يسمح باستخدام الطوابع أو الأختام التي تتوفر فيها الصفات التجارية المسموح بها على أن يكون الصمغ أو حبر الطباعة المستخدمين غير سامين.
- يجب أن تكون العبوات خالية من جميع المواد الغريبة.

- بطاقة البيان :

- يجب أن تدون على كل عبوة البيانات الإيضاحية الواردة على أن تكون الكتابة واضحة وغير قابلة للزوال وبالإمكان مشاهدتها من الجهة الخارجية .
- اسم المنتج (الخرشوف) إذا كانت محتويات العبوة غير مرئية من الجهة الخارجية.
- الدرجة والصنف.
- بلد المنشأ.
- منطقة الإنتاج (اختيارياً).
- اسم المصدر و/ أو المعبئ وعنوانه (أو العلامة التجارية إن وجدت).
- الحجم معبر عنه بالقطر.
- علامة الرقابة الرسمية (اختيارياً).

ش) اسم المحصول: الهليون (الاسبرجس) ASPARAGUS

- المجال : Field

تطبق هذه المواصفة القياسية العربية الموحدة بمهاميز محصول الهليون الطازج. ويستوجب مراعاة الاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية للاشتراطات العامة لتداول وتسويق الخضروات الطازجة بالدول العربية.

- المصطلح التعريف: Term and definition

لأغراض هذه المواصفة يعرف الأسبرجس بالمهاميز (السيقان والقمم النامية) من النبات من أصناف مختلفة والعائدة إلى *Asparagus* *Officinalis L*، والتي تتبع العائلة: *Liliaceae family* والتي تستهلك طازجة ولا تشمل هذه المواصفة مهاميز الهليون المعدة للتصنيع.

تقسم مهاميز الهليون تبعاً للونها إلى أربعة مجاميع وكتالي :

- 1- الهليون الأبيض .
 - 2- الهليون البنفسجي وبراعمه ويتراوح لونه بين اللون الوردي واللون والبنفسجي أو الأرجواني وجزء من الساق أبيض اللون.
 - 3- الهليون البنفسجي أو الأخضر يكون لون جزء منه بنفسجي وجزؤه الآخر أخضر اللون.
 - 4- الهليون الأخضر حيث تكون معظم المهاميز والبراعم خضراء اللون.
- لا تطبق هذه المواصفة على الهليون الأخضر والبنفسجي المخضر الذي يقل قطره عن 3 ملم والهليون الأبيض والبنفسجي الذي يقل قطره عن 8 مم والمعبأ في حزم متماثلة أو عبوات موحدة.

- متطلبات الدنيا للجودة Minimum Requirements

مع الأخذ في الاعتبار الشروط والمواصفات والتجاوزات الواردة لكل درجة، فإنه يجب أيضاً أن يحقق المنتج الاشتراطات الدنيا من الجودة المبينة أدناه في مهاميز الهليون وذلك بعد عمليات الفرز والتعبئة والتجهيز للتسويق. وعلى أية حال فإنه وبعد التصدير فإن المهاميز قد تكون عرضة للذبول وتبدو غير طازجة المظهر بالتالي لا يجوز عرضها في الأسواق للبيع المباشر إلا إذا كانت مطابقة لمواصفات الجودة واشتراطاتها، ويكون من يملكها هو المسئول عن مطابقتها لصفات الجودة ولكن يجب أن تكون:

- سليمة.
- صحيحة وخالية من المهاميز المتعفنة أو التالفة بصورة تجعلها غير مناسبة للاستهلاك.
- نظيفة وخالية من أي مواد غريبة مرئية.
- خالية من الحشرات والأضرار الناتجة عنها.

- خالية من الرطوبة الخارجية غير العادية.
- خالية من أي رائحة و/ أو طعم غريبين.
- طازجة في مظهرها ورائحتها.
- خالية من الكسور والتجوييف.
- خالية من الأضرار الناتجة عن الغسيل أو التغطيس.
- خالية من الأضرار الميكانيكية (الرضوض Bruising).
- أن تكون بدرجة من النمو والتطور تمكنها من تحمل عمليات النقل والتداول.
- حتى وصولها للجهة المقصودة.
- ويجب أن يكون القطع عند قاعدة المهماز محكما بقدر الإمكان والمهاميز غير مجوفة ولا متقطعة أو مقشورة أو مكسورة. غير أنه يسمح بوجود شقوق صغيرة طالما إنها ضمن التجاوزات المسموح بها.

- متطلبات النضج (دلائل اكتمال النمو) : Maturity Indices

يتم حصاد مهاميز الاسبرجس عندما يصل طولها إلى 23 سم وبصفة عامة فإن سمك المهاميز لا يعتبر دليلا مناسباً للحكم على جاهزيتها للحصاد.

- التدرج : Classification

تدرج مهاميز الهليون إلى 3 درجات كما يلي:

الدرجة الممتازة Extra class

- يجب أن تكون مهاميز الهليون في هذه الدرجة ذات جودة عالية.
- المهاميز متكونة تكويناً جيداً ومستقيمة.
- وأن يتوفر في المهاميز الخصائص المميزة للصفة والنوع التجاري.
- يجب أن تكون براعم المهاميز مندمجة تماماً.

- يسمح بوجود بقايا طفيفة من الصداً على المهاميز لأسباب غير مرضية بحيث يمكن إزالتها بالتقشير العادي.
- وفي مجموعة الهليون الأبيض يجب أن تكون قمم المهاميز بيضاء ويسمح بظهور لون زهري بسيط.
- أما في مجموعة الهليون الأخضر فيجب أن يكون مهمازا كاملا لونه أخضر.
- ولا يسمح بأي آثار تصلب في مهماز هذه الدرجة.
- ويجب، أن يكون القطع عند قاعدة المهماز بشكل مستقيم وغير منحرف بالنسبة للمهماز الأساسي ولكن يمكن السماح للمهاميز الخارجية أن تكون منحنية بدرجة خفيفة بحيث لا يزيد الانحناء عن 1 سم للهليون المعروض في حزم.

الدرجة الأولى Class I

- يجب أن تكون مهاميز هذه الدرجة ذات نوعية جيدة كاملة التكوين ويسمح بوجود انحناء بسيط في مهاميز هذه الدرجة.
- أن تظهر المهاميز الخصائص المميزة للصنف والنوع التجاري.
- يجب أن تكون براعمها متماسكة تماما.
- يسمح بوجود بقايا طفيفة جدا من الصداً على المهاميز لأسباب غير مرضية ويمكن إزالتها بالتقشير العادي.
- في مجموعة الهليون الأبيض يجب أن تكون البراعم والمهاميز بيضاء ويسمح بجزء وردي خفيف على المهماز.
- مهاميز الهليون الأخضر فيجب أن يكون 80% من طول المهماز متلون باللون الأخضر.

- لا تسمح بأية آثار تصلب لمهايمز الهليون الأبيض، أما بقية المجاميع فيسمح بدرجة خفيفة من التصلب في الأجزاء السفلية بحيث يمكن استبعادها بالتقشير العادي.
- يجب أن يكون القطع عند قاعدة المهايمز بشكل مستقيم وغير منح بالنسبة للمهماز الأساسي بقدر الإمكان.

الدرجة الثانية: Class II

- تشمل هذه الدرجة المهايمز التي لا تفي بمتطلبات الدرجتين (المتأزة والأولى) ولكنها تفي بالمتطلبات الدنيا للجودة المذكورة سابقا.
- مهايمز هذه الدرجة أقل مستوى من حيث الجودة والتكوين والاستقامة.
- ويسمح أن تكون براعمها متفتحة قليلا.
- أن تتوفر الخصائص الرئيسية المميزة للصنف والنوع التجاري.
- يسمح ببقايا طفيفة جدا من الصدأ على المهايمز لأسباب غير مرضية بحيث يمكن إزالتها بالتقشير العادي .
- في مجموعة الاسبرجس الأخضر يمكن السماح بتلون 60% من طول المهماز باللون الأخضر وفي مجموعة الهليون الأبيض يسمح أن تكون القمم متلونة باللون الأخضر.
- تكون المهايمز في هذه الدرجة أكثر انحناء من مثيلاتها في الدرجة الأولى.

- الأحكام المتعلقة بالتحجيم : Provisions Concerning Sizing

يحدد الحجم على أساس طول المهماز وقطره.

الحجم على أساس الطول :

- يجب أن يكون طول المهماز:

- أكثر من 17 سم للهلليون الطويل.
 - من 12 سم إلى 17 سم للهلليون القصير.
 - في الدرجة الثانية إذا كان الهليون متسقا ولكن ليس في حزم:
 - الهليون الأبيض والبنفسجي من 12 سم إلى 22 سم للهلليون.
 - البنفسجي المخضر أو الهليون الأخضر: 12 - 27 سم.
 - أقل من 12 سم لبراعم الهليون.
 - وأقصى طول مسموح به للهلليون الأبيض والبنفسجي 22 سم والهلليون الأخضر والبنفسجي المخضر 27 سم، ويجب أن يزيد أقصى فرق بين طول المهاميز ضمن الحزمة الواحدة على 5 سم.
- التحجيم على أساس القطر:**

يقاس قطر المهماز عند نقطة المنتصف من الطول وكما يلي:

الهلليون الأبيض والهلليون البنفسجي:

الدرجة	أدنى قطر	الحجم
الدرجة الممتازة	12 مم	الفرق بين أدنى وأقصى قطر مهماز في العبوة الواحدة أو الحزمة الواحدة يجب ألا يزيد على 8 مم
الدرجة الأولى	10 مم	الفرق بين أدنى وأقصى قطر مهماز في العبوة الواحدة أو الحزمة الواحدة يجب ألا يزيد على 10 مم
الدرجة الثانية	8 مم	لا نص على التجانس

الهليون البنفسجي المخضر والهليون الأخضر:

الحجم	أدنى قطر	الدرجة
الفرق بين أدنى وأقصى قطر للمهماز في العبوة الواحدة أو الحزمة الواحدة يجب ألا يزيد على 8 مم	3 مم	الدرجة الممتازة أو أكسترا والدرجة الأولى
لا نص على التجانس	3 مم	الدرجة الثانية

Provisions Concerning - الأحكام المتعلقة بالتجاوز Tolerances

يسمح بوجود تجاوز في الجودة والحجم للمهاميز التي لا تفي بمتطلبات الدرجة وكما يلي :

التجاوز في الجودة.

الدرجة الممتازة أو أكسترا Extra Class

يسمح بتجاوز نسبته 5% عدداً أو وزناً من المهاميز التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولكنها تفي بمتطلبات الدرجة الأولى. ويتمشى مع حدود التجاوز لهذه الدرجة أو فيها شقوق بسيطة غير ملتئمة ظهرت بعد الحصاد. ومن هذه النسبة يسمح بما لا يزيد على 1% من المهاميز التي تفي بمتطلبات الدرجة الثانية.

الدرجة الأولى Class I

يسمح بتجاوز نسبته 10% عدداً أو وزناً من المهاميز التي لا تفي باشتراطات هذه الدرجة ولكنها تفي بمتطلبات الدرجة الثانية أو فيها شقوق بسيطة غير ملتئمة ظهرت بعد الحصاد. ومن هذه النسبة يسمح بما لا يزيد على 01% من المهاميز التي لا تفي بمتطلبات الدرجة الثانية ولا بالاشتراطات الدنيا للجودة أو التي تكون مهاميز متضررة بشدة.

الدرجة الثانية: Class II

يسمح بتجاوز نسبته 10% عدداً أو وزناً من المهاميز التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولا بالاشتراطات الدنيا للجودة. من هذه النسبة يسمح بما لا يزيد على 2% من المهاميز المتضررة بشدة. إضافة إلى ذلك يسمح بنسبة 10% عدداً أو وزناً من المهاميز التي بها تجويف أو شقوق طفيفة جداً بسبب الغسل، وفي جميع الأحوال لا يسمح أن تزيد نسبة المهاميز المتجوفة على 15% في العبوة أو الحزمة.

التجاوز في الحجم:

لجميع الدرجات يسمح بتجاوز نسبته 10% عدداً أو وزناً من المهاميز التي لا تفي بمتطلبات الحجم المطلوب إذا كانت تختلف عن الحدود المقررة بمقدار أقصاه 1 سم طولاً و 2 مم في القطر.

- اشتراطات النقل والتخزين:

الدرجة المثلى لخزن ونقل الاسبرجس هي من صفر - 2 ° م وتتراوح مدة التخزين العادي ما بين 14 - 21 يوماً على درجة حرارة 2 ° م ويمكن أن تمتد إلى 31 يوماً عند استخدام صفر ° م في ظروف الخزن في جو الهواء المعدل. مع ملاحظة أن إطالة مدة الخزن في الجو الهوائي العادي على درجة صفر ° م قد تسبب أضرار البرودة.

- المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات :

يجب ألا يزيد حدود العناصر الثقيلة وبقايا المبيدات عن الحدود المسموح بها ضمن مراجع لجنة دستور الأغذية الدولية codex alimentarius

- الأحكام المتعلقة بعرض المنتج:

التعبئة والتغليف :

- يجب أن تكون محتويات العبوة الواحدة متجانسة وتحتوى فقط على الهليون ومن نفس المنشأ والصف والجم، وفي حال تعبئة هليون من مجاميع مختلفة أن تكون متجانسة في اللون والجودة والحجم لكل مجموعة على حدة.

- يجب أن يكون الجزء المنظور أو المرئي من العبوة ممثلاً لباقي محتويات العبوة الداخلية.

- يجب تعبئة الهليون بطريقة تؤمن الحماية الكافية للقرون.

- المواد المستخدمة داخل العبوة يجب أن تكون نظيفة ومن النوعية التي لا تلحق أي ضرر داخلي أو خارجي بالمحصول.

- استخدام الأوراق اللاصقة أو الأختام التي تعرف بالمنتج يسمح بها شريطة أن يكون الصمغ أو الحبر المستخدم غير سامين، وألا تلحق الأوراق اللاصقة المعرفة بالمنتج أي ضرر عند إزالتها.

- يجب أن تكون العبوات المستخدمة خالية من أية مواد غريبة.

- العبوات المستخدمة يجب أن تكون جديدة ونظيفة.

- يمكن عرض الهليون بأي من الطرق التالية:

✓ في حزمة مربوطة جيداً: يجب أن تكون المهاميز الموجودة في الجهة الخارجية للحزمة متجانسة في المظهر والقطر، ولدرجة الممتازة يجب أن

تكون المهاميز في الحزمة الواحدة متساوية في الطول، وعرض وترتيب الحزم بطريقة منتظمة في العبوة، ويمكن حماية كل حزمة بالورق. وفي العبوة الواحدة يجب أن تكون الحزم متساوية في الوزن.

✓ بطريقة مرئية في العبوة دون حزم.

✓ في وحدات معبئة موضوعة في عبوة.

- بطاقة البيان:

يجب أن تدون على كل عبوة البيانات الإيضاحية الواردة أدناه وعلى أن تكون الكتابة واضحة وغير قابلة للزوال وبالإمكان مشاهدتها من الجهة الخارجية.

- اسم المنتج (هليون) إذا كانت محتويات العبوة غير مرئية من الجهة الخارجية.

- بلد المنشأ.

- الدرجة والمجموعة.

- منطقة الإنتاج (اختيارياً).

- اسم المصدر و/ أو المعبئ وعنوانه والعلامة التجارية إن وجدت.

- الحجم معبر عنه كما يلي :

أ) في حالة الهليون الخاضع لأحكام التماثل يعبر عنه بالقطر الأدنى والأقصى.

ب) في حالة الهليون غير الخاضع للأحكام التماثل يعبر عنه بالقطر الأدنى وبه القطر الأقصى أو عبارة (أو أكثر).

- عدد الحزم والوحدات في حالة الهليون المعروض في عبوة موضع في حزم أو في وحدات جاهزة.

- الوزن الصافي (اختيارياً)

- ختم الرقابة الرسمية (اختيارياً)

(ت) اسم المحصول : (الفيونوكيا أو الشمرا أو الشومر) FENNEL

- المجال: Field

تختص هذه المواصفة القياسية بمحصول الشمرا الطازج. ويستوجب مراعاة الاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية للاشتراطات العامة لتداول وتسويق الخضروات الطازجة بالدول العربية.

- المصطلح والتعريف: Term and definition

هي الأجزاء النباتية التي تؤكل طازجة فيها الأوراق وقواعد الأوراق اللحمية من أصناف الشمرا العائدة لـ *Foeniculum vulgare* var. *ozoricum* Milthell. والمعدة للاستهلاك الطازج. ويتبع العائلة الخيمية *Family : umbelliferae*. ولا تشمل هذه المواصفة الشمرا المعد للتصنيع.

- الاشتراطات الدنيا للجودة: Minimum Requirements

مع الأخذ في الاعتبار الشروط والمواصفات والتجاوزات الواردة لكل درجة، فإنه يجب أيضا أن يحقق المنتج الاشتراطات الدنيا من الجودة المبينة أدناه في الفيونوكيا أو الشمرا أو الشومر وذلك بعد عمليات الفرز والتعبئة والتجهيز للتسويق. وعلى أية حال فإنه وبعد التصدير فإن الرؤوس قد تكون عرضة للذبول وتبدو غير طازجة المظهر بالتالي لا يجوز عرضها في الأسواق للبيع المباشر إلا إذا كانت مطابقة لمواصفات الجودة واشتراطاتها، ويكون من يملكها هو المسئول عن مطابقتها لصفات الجودة وهي :

- أن يكون سليما شريطة أن تكون الجذور والأوراق مشذبة.
- صحيحا غير مصاب بالعفن أو التلف الذي يجعله غير صالح للاستهلاك.
- نظيفا وخاليا من أية مواد غريبة.

- طازج المظهر.
- خالي من الحشرات والأضرار الناتجة عنها.
- صلب وغير مائل لتكون البذور.
- خاليا من الأضرار الناتجة عن الصقيع.
- خاليا من الرطوبة الغير طبيعية على السطح.
- خاليا من أي رائحة و/ أو طعم غريبين.
- أن يكون مكان القطع من أسفل قواعد الأوراق.
- ألا يزيد طول أوراق القلب الغضة القريبة التالية من قواعد الأوراق عن 7 سم.
- أن تكون في حالة ومرحلة من النمو أو التطور تمكنها من تحمل عمليات النقل والتداول حتى وصوله الجهة المقصودة بحالة مرضية.

-التدريج: Classification

يدرج الشمر(الفينووكيا) إلى درجتين وكما يلي:

الدرجة الأولى: Class T

- ويجب أن تكون رؤوس الشمر في هذه الدرجة:
- ذات جودة عالية.
- يجب أن تكون ممثلة لكافة خصائص الصنف المميزة العائدة له.
- أن تكون قواعد الأوراق الملتحمة - لاسيما الخارجية - مدمجة بشكل جيد وطازجة و غضة وذات لون أبيض.
- يسمح بوجود العيوب الطفيفة التالية في الرؤوس شريطة ألا تؤثر في الجودة والمظهر العام للشمر ولا تؤثر على قابلية حفظه وعرضه في العبوة.
- عيوب طفيفة في الشكل.

- رضوض طفيفة.
- تشققات ملتحمة غير متلونة.

الدرجة الثانية: Class II

وتشمل هذه الدرجة رؤوس الشمر التي لا تفي بمتطلبات الدرجة الأولى ولكنها تفي بالاشتراطات الدنيا للجودة، ويسمح في هذه الدرجة بالعيوب التالية شريطة أن تحتفظ الرؤوس بخصائص الجودة الرئيسية وقابلية حفظها وعرضها في العبوات:

- عيوب في الشكل.
- رضوض.
- جروح ملتئمة لا تزيد في طولها عن 3 سم.
- وجود بقع خضراء في البصلة الخارجة بحيث لا تزيد مساحتها على 3/1 مساحة السطح.

- الأحكام المتعلقة بالتحجيم Provisions Concerning Sizing

يتحدد حجم رأس الشمر على أساس القطر بقياس أكبر مقطع عرضي له. ولضمان تجانس الحجم للرؤوس فإنه يجب ألا يزيد الفرق من أصغر وأكبر قطر رأس في العبوة الواحدة عن 20 مم.

- الأحكام المتعلقة بالتجاوزات: Provisions Concerning

Tolerances

يسمح بوجود تجاوزات فالجودة والحجم للرأس التي لا تفي بمتطلبات الدرجة من حيث الجودة والحجم كما يلي:

التجاوز في الجودة:

الدرجة الأولى: Class I

يسمح بوجود تجاوز بنسبة 10% عدداً أو وزناً لرؤوس الشمر التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولكنها تفي بمتطلبات الدرجة الثانية. ومن هذه النسبة يسمح بوجود ما لا يزيد على 1% من الرؤوس التي لا تفي بمتطلبات الثانية ولا بالاشتراطات الدنيا للجودة أو قد تكون رؤوس متضررة بشدة.

الدرجة الثانية: Class II

يسمح بوجود تجاوز بنسبة 10% عدداً أو وزناً لرؤوس الشمر التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولا بالاشتراطات الدنيا للجودة. من هذه النسبة يسمح بوجود ما لا يزيد عن 2% من رؤوس الشمر المتضررة بشدة.

التجاوز في الحجم.

يسمح لكافة الدرجات تجاوز بنسبة 10% عدداً أو وزناً لرؤوس الشمر التي لا تفي بمتطلبات الحجم الخاص بالدرجة.

- اشتراطات النقل والتخزين:

ينقل ويخزن الشمر على درجة حرارة صفر °م ورطوبة نسبية من 95-98%.

- المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات:

يجب ألا يزيد حدود المعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات عن الحدود المسموح بها ضمن مراجع لجنة دستور الأغذية الدولية
codex alimentarius

- الأحكام المتعلقة بعرض المنتج Provisions Concerning Presentation

التعبئة والتغليف:

- يجب أن تكون محتويات العبوة الواحدة متجانسة وتحتوي فقط على محصول الشمر ومن نفس المنشأ والصنف والجودة والحجم والشكل.
- يجب أن يعبأ الشمر الحلو بطريقة في العبوة تضمن له الحماية المناسبة.
- يجب أن يكون الجزء المنظور من العبوة ممثلاً لباقي محتوياتها الداخلية.
- يجب أن تكون المواد المستخدمة داخل العبوة جديدة ونظيفة ومن النوعية التي لا تسبب أي أضرار داخلية أو خارجية للمنتج.
- الأوراق اللاصقة أو الأختام المستخدمة يجب أن تكون من النوعية المسموح بها على أن يكون الصمغ أو حبر الطباعة غير سامين.
- إذا استخدمت أوراق لاصقة على المنتج للتعريف به فيجب ألا تترك أي أثر أو ضرر على في حالة إزالتها.
- العبوات المستخدمة يجب أن تكون جديدة ونظيفة و خالية من جميع المواد الغريبة
- بطاقة البيان :
- يجب أن تدون على كل عبوة من الخارج البيانات الإيضاحية الواردة أدناه وعلى أن تكون الكتابة واضحة وغير قابلة للزوال وبالإمكان مشاهدتها من الجهة الخارجية.
- اسم المنتج (الشمر الحلو) إذا كانت محتويات العبوة غير مرئية من الجهة الخارجية.

- بلد المنشأ.
- منطقة الإنتاج (اختيارياً).
- اسم المصدر و/ أو المعبئ وعنوانه (أو العلامة التجارية إن وجدت).
- الدرجة والصنف.
- عدد الوحدات.
- الحجم معبر بأدنى وأكبر قطر مع ذكر الوزن الصافي للعبوة.
- علامة الرقابة الرسمية (اختيارياً).

المراجع العربية:

- 1- دليل المواصفات القياسية للخضار الطازجة، وزارة الزراعة الأردنية. 2004.
- 2- المواصفة القياسية اللبنانية رقم (39- 1999) الخاصة بطرق أخذ العينات وضبط الجودة التجارية/ الخضروالفواكه الطازجة. مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية.
- 3- الدليل التوضيحي المصور للمواصفات القياسية الأردنية للخضار الطازجة . 2011م . رقم الإيداع لدى دائرة المكتبة الوطنية (2010/12/4863) .
- 4- المواصفة القياسية اللبنانية رقم (476- 2001) لمحصول البندورة، مؤسسة المواصفات والمقاييس اللبنانية.
- 5- المواصفة القياسية الأردنية رقم (980 - 2009) لمحصول البندورة . مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية.
- 6- المواصفة القياسية الأوروبية رقم- UNECE STANDARD FFV 36 الخاصة بالطماطم (البندورة) Tomatoes الصادرة عن المفوضية الاقتصادية لشؤون أوروبا في الأمم المتحدة/جنيف 2010 .
- 7- المواصفة القياسية اللبنانية رقم (2001.473) الخاصة بمحصول البطاطا المعدة للتخزين.
- 8- المواصفة القياسية الأوروبية رقم- UNECE STANDARD FFV 52 الخاصة بالبطاطا POTATOES الصادرة عن المفوضية الاقتصادية لشؤون أوروبا في الأمم المتحدة/ جنيف 2010.

- 9- المواصفة القياسية الأوروبية رقم -UNECE STANDARD FFV-28 الخاصة بالفلفل الحلو Sweet pepper الصادرة عن المفوضية الاقتصادية لشؤون أوروبا في الأمم المتحدة/جنيف 2010 .
- 10- المواصفة القياسية الأردنية رقم (69-1997). مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية.
- 11- المواصفة القياسية الأردنية رقم (55-1997) لمحصول الباذنجان.
- 12- المواصفة القياسية اللبنانية رقم (629-2002) لمحصول الباذنجان.
- 13- المواصفة القياسية الأوروبية رقم UNECE STANDARD FFV-05 الخاصة بالباذنجان الصادرة عن المفوضية الاقتصادية لشؤون أوروبا في الأمم المتحدة/جنيف (2010).
- 14- المواصفة القياسية الأوروبية رقم UNECE STANDARD FFV-06 الخاصة بالفاصوليا Beans الصادرة عن المفوضية الاقتصادية لشؤون أوروبا في الأمم المتحدة/جنيف 2010 .
- 15- المواصفة القياسية الأردنية رقم (972/2001). مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية.
- 16- المواصفة القياسية الأوروبية رقم UNECE STANDARD FFV-27 الخاصة بالبازلاء Peas الصادرة عن المفوضية الاقتصادية لشؤون أوروبا في الأمم المتحدة/جنيف 2010.
- 17- المواصفة القياسية الأردنية رقم (830/2001). مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية.
- 18- المواصفة القياسية الأوروبية رقم UNECE STANDARD FFV-35 الخاصة بالفراولة (الفريز) Strawberries الصادرة عن المفوضية الاقتصادية لشؤون أوروبا في الأمم المتحدة/جنيف 2010 .

- 19- المواصفة القياسية الأوروبية رقم UNECE STANDARD
FFV-23 الخاصة بالشمام Melons الصادرة عن المفوضية
الاقتصادية لشؤون أوروبا في الأمم المتحدة/جنيف 2010.
- 20- المواصفة القياسية الأردنية رقم (948- 2001). مؤسسة المواصفات
والمقاييس الأردنية.
- 21- المواصفة القياسية الأوروبية رقم UNECE STANDARD
FFV-37 الخاصة بالبطيخ (الحبب) Water melons الصادرة
عن المفوضية الاقتصادية لشؤون أوروبا في الأمم المتحدة/جنيف
2010.
- 22- المواصفة القياسية اللبنانية رقم (628 - 2001) لمحصول الكوسا.
مؤسسة المواصفات والمقاييس اللبنانية.
- 23- المواصفة القياسية الأردنية رقم (56 - 1997) لمحصول الكوسا
مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية.
- 24- المواصفة القياسية الأوروبية رقم UNECE STANDARD
FFV-41 الخاصة بالكوسا Courgettes الصادرة عن المفوضية
الاقتصادية لشؤون أوروبا في الأمم المتحدة/جنيف 2010.
- 25- المواصفة القياسية اللبنانية رقم (478 - 2001) لمحصول الخيار
مؤسسة المواصفات والمقاييس اللبنانية.
- 26- المواصفة القياسية الأردنية رقم (25 - 2009). مؤسسة المواصفات
والمقاييس الأردنية.
- 27- المواصفة القياسية الأوروبية رقم UNECE STANDARD
FFV-15 الخاصة بالخيار Cucumbers الصادرة عن المفوضية
الاقتصادية لشؤون أوروبا في الأمم المتحدة/جنيف 2010 .
- 28- المواصفة القياسية الأردنية رقم (982 - 2001). مؤسسة المواصفات
والمقاييس الأردنية.

29. المواصفة القياسية الأوروبية رقم UNECE STANDARD FFV-09 الخاصة بالملفوف (الكرنب) Head cabbage الصادرة عن المفوضية الاقتصادية لشؤون أوروبا في الأمم المتحدة/جنيف 2010.
30. المواصفة القياسية الأوروبية رقم UNECE STANDARD FFV-11 الخاصة بالزهرة (القرنبيط) Cauliflowers الصادرة عن المفوضية الاقتصادية لشؤون أوروبا في الأمم المتحدة/جنيف 2010.
31. المواصفة القياسية الأوروبية رقم UNECE STANDARD FFV-48 الخاصة بالبروكلي Broccoli الصادرة عن المفوضية الاقتصادية لشؤون أوروبا في الأمم المتحدة/جنيف 2010.
32. المواصفة القياسية الأردنية رقم (549- 2001) . مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية.
33. المواصفة القياسية الأوروبية رقم UNECE STANDARD FFV-10 الخاصة بالجزر Carrots الصادرة عن المفوضية الاقتصادية لشؤون أوروبا في الأمم المتحدة/جنيف 2010.
34. المواصفة القياسية الفلسطينية لمحصول الفجل رقم 934-2010.
35. المواصفة القياسية الأوروبية رقم UNECE STANDARD FFV-43 الخاصة بالفجل Radishes الصادرة عن المفوضية الاقتصادية لشؤون أوروبا في الأمم المتحدة/جنيف 2010.
36. المواصفة القياسية الأوروبية رقم UNECE STANDARD FFV-22 الخاصة بالخس والهندباء Lettuces and Endives الصادرة عن المفوضية الاقتصادية لشؤون أوروبا في الأمم المتحدة/جنيف 2010.

37. المواصفة القياسية الأوروبية رقم UNECE STANDARD 37
FFV-25 الخاصة بالبصل الجاف Dry Onions الصادرة عن
المفوضية الاقتصادية لشؤون أوروبا في الأمم المتحدة/جنيف 2010.
38. المواصفة القياسية الأوروبية رقم UNECE STANDARD 38
FFV-18 الخاصة بالثوم Garlic الصادرة عن المفوضية
الاقتصادية لشؤون أوروبا في الأمم المتحدة/جنيف 2010
39. المواصفة القياسية الأوروبية رقم UNECE STANDARD 39
FFV-03 الخاصة بالخرشوف Artichokes الصادرة عن
المفوضية الاقتصادية لشؤون أوروبا في الأمم المتحدة/جنيف 2010.
40. المواصفة القياسية الأردنية رقم (1330 - 2000) . مؤسسة
المواصفات والمقاييس الأردنية.
41. مشروع المواصفة القياسية اللبنانية رقم (759) لمحصول الهليون.
مؤسسة المواصفات والمقاييس اللبنانية (لم تصدر رسمياً).
42. المواصفة القياسية الأردنية رقم (1094- 1999) لمحصول الهليون
مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية.
43. المواصفة القياسية الأوروبية رقم UNECE STANDARD 43
FFV-04 الخاصة بالاسبرجس (الهليون) Asparagus الصادرة
عن المفوضية الاقتصادية لشؤون أوروبا في الأمم المتحدة/جنيف
2010.
44. المواصفة القياسية الأوروبية رقم UNECE STANDARD 44
FFV-16 الخاصة الشومر (الشمر) Fennel الصادرة عن
المفوضية الاقتصادية لشؤون أوروبا في الأمم المتحدة/جنيف 2010.

المراجع الأجنبية:

Kader, A.A. (2002). Postharvest technology of horticultural crops Univ. Calif. Div. Agric. **Natural Resources 3311p.**

ISHS Acta Horticulturae 93: Symposium on Quality of Vegetables CONTROLLED ATMOSPHERE STORAGE OF TOMATOES
Authors: C. Dennis, K.M. Browne, F. Adamicki
DOI: 10.17660/ActaHortic.1979.93.9
http://www.actahort.org/books/93/93_9.htm

المواقع الإلكترونية:

http://postharvest.ucdavis.edu/PFArabi

http://www.codexalimetarius

http://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html

فريق إعداد الدليل :

- 1- الدكتور / طارق بن موسى الزدجالي
مدير عام المنظمة العربية للتنمية الزراعية
- 2- الأستاذ الدكتور / أحمد أبو اليزيد أحمد
كلية الزراعة – جامعة عين شمس
جمهورية مصر العربية.
- 3- الدكتور / أسامة النجاوي
المركز الوطني للبحوث والإرشاد الزراعي
المملكة الأردنية الهاشمية

المراجعة الفنية:

- 4- الدكتور / الحاج عطية الحبيب
مدير إدارة الموارد الطبيعية والبيئة بالتكليف.
- 5- الدكتور / فيصل رشيد ناصر
خبير المنظمة في مجال التخطيط الزراعي.
- 6- الدكتور / خليل عبد الحميد أبو عفيفة
مشرف برامج الإنتاج النباتي.

التدقيق اللغوي:

- 7- الدكتورة / سعدية محمد شريف بن عوف
مدققة اللغوية في المنظمة.