

المواصفات والمقاييس الخليجية

الاشتراطات العامة للخضروات والفاكهة الطازجة

(1) المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالاشتراطات العامة للخضروات والفاكهة الطازجة المتداولة بين أسواق المنطقة ، وتنطبق بصورة خاصة على المنتجات التي تشملها تجارة العبور (الترانزيت) ، أما بالنسبة للاشتراطات الخاصة بكل نوع من الخضروات والفاكهة ، فسيأتي ذكرها في كل من مواصفات هذه المنتجات

(2) التعاريف

(1) إرسالي (رسالة) : أية مجموعة من عبوات من الخضروات أو الفاكهة ذات المواصفات

الواحدة ومسجلة في بيان شحن واحدة

(2) المواد الغريبة : أية مادة توجد في محتويات العبوات الواحدة ليست من صنف المحصول

أو مخالفة له في طبيعة النمو أو الخصائص النباتية

(3) العيوب الظاهرية : أية اثار للمواد الكيميائية أو اثار الإصابة بالآفات والجروح

والرضوض والأوساخ والأتربة والتشوهات الخلقية بأنواعها

(4) طول الثمرة : المسافة المحصورة بين نهاية اتصال العنق والنهاية الزهرية

(5) قطر الثمرة : هو أطول قطر أفقي للثمرة

(6) الرضوض : أية أجزاء طرية أو مضغوطة ناتجة عن عوامل ميكانيكية أو يدوية

(7) إكمال النمو : هو مرحلة وصول الثمرة إلى آخر مراحل النمو بعدها تنضج الثمرة

طبيعياً حتى ولو فصلت عن النبات الأم

(8) النضج البستاني (للموز) : هو وصول ثمار الموز إلى مرحلة الامتلاء، والقابلية للنضج الطبيعي بعدها تعرضها لعوامل الإنضاج المعروفة

(9) الأمراض : هي الإصابات الناجمة عن البكتريا أو الفطريات أو النيما تودا أو الفيروسات أو الخمائر أو الإصابات المرضية نتيجة عوامل جوية مختلفة أو نتيجة نقص عناصر غذائية (فسيولوجية)

(10) مرحلة النضج : هي المرحلة و التي يتم بها حدوث التغيرات الطبيعية والكيميائية للثمرة والتي تؤدي إلى اكتمال خصائصها واكتسابها الصفات التجارية المميزة لها من طعم ورائحة ونكهة ولون ، وتكون الثمرة عندئذ صالحة للاستهلاك الآدمي و تقع هذه المرحلة بين مرحلة اكتمال النمو للثمرة ومرحلة تقدم نضجها

(11) عوامل الرفض : العوامل التي إن توفرت في المنتج تعتبر أساساً في رفضه وعدم قبوله وهي:

- التلوث بالعفن أو الإصابات الأخرى المرضية

- تعدد النوعيات

- وجود الغبار أو الأوساخ والأتربة و المواد الغريبة

- الليونة الزائدة وزيادة درجة النضج العطب الناتج من المطر

- الليونة الزائدة وزيادة درجة النضج العطب الناتج من المطر والصقيع وسوء

التخزين على ألا تتعدى هذه العوامل النسب المسموح بها و المحددة لكل نوع من الخضروات و الفاكهة على حده

1) أن تكون الثمار متجانسة في العبوة الواحده وذلك من حيث

1. الصنف

2. مرحلة النضج

3. الحجم

4. اللون

5. الشكل

2) ان تكون الثمار طازجة مكتملة النمو غير ذابلة او مبتلة او متغيرة اللون او الخضائص أو متقدمة النضج (هرمه)

3) ان تكون الثمار خالية من المواد الغريبة

4) ان تكون الثمار خالية من اثار المواد الكيميائية والمبيدات الحشرية الا في حدود المسموح بها في المواصفات القياسية الخليجية المعتمدة للمنتج

5) ان تكون الثمار خالية من الاصابات الحشرية او الفطرية والآخرى المرضية الا في حدود المسموح بها في المواصفات القياسية الخليجية المعتمدة للمنتج

6) ان تكون الثمار خالية من الجروح و الرضوض إلا في حدود المسموح بها في المواصفات القياسية الخليجية المعتمدة للمنتج

7) ان تكون الثمار خالية من أي رائحة أو طعم غريب

(8) أن تحتوي العبوة على أي ثمرة تالفة ، ما لم تنص المواصفة القياسية الخليجية على غير ذلك

(9) إن تكون الثمار نظيفة خالية من الأوساخ والغبار والأتربة

(10) إن تكون محتويات عبوات الإرسالية (الرسالة) الواحدة متجانسة بالنسبة لكل درجة

(4) التصنيف و التدرج

تصنف الخضروات و الفاكهة الطازجة حسب جودتها ومواصفاتها الى ثلاثة درجات رئيسية وهي:

(1) الدرجة الممتازة.

(2) الدرجة الاولى.

(3) الدرجة الثانية.

أما إذا احتوت العبوة على خضروات أو فاكهة غير مطابقة لمواصفات إحدى هذه الدرجات فتعتبر غير مدرجة و بالتالي غير قابلة للتصدير.

(5) التجاوز المسموح به

(1) التجاوز المسموح به للدرجة الممتازة يجب ان لايتعدى في مواصفات الدرجة الاولى.

(2) التجاوز المسموح به للدرجة الاولى يجب ان لايتعدى في مواصفاته الدرجة الثانية.

(6) طريقة اخذ العينات

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية رقم 125 و الخاصة بـ " طرق لاختذ عينات الخضروات و الفاكهة الطازجة " .

- (7) التعبئة
- (1) ان يعبأ المنتج في عبوات مناسبة تحافظ على جودة المنتج وسلامته.
- (2) في حالة تعبئة المنتج في صناديق يجب أن تكون هذه الصناديق مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية رقم 124 والخاصة بـ "الإشتراطات العامة لصناديق الخضروات والفاكهة الطازجة".
- (8) النقل
- أن تكون وسيلة مبردة ميكانيكيا وقادرة على الاحتفاظ بدرجة الحرارة القياسية للمنتج أثناء النقل.
- (9) التخزين
- أن يخزن المنتج عند درجة الحرارة القياسية الخاصة بها.
- (10) البيانات الإيضاحية
- يجب أن يدون على العبوة البيانات التالية باللغة العربية وبلون ثابت غير قابل للمحو وسهل القراءة ويجوز استخدام لغة أجنبية بجانب اللغة العربية.
- (1) إسم الصنف
- (2) درجة الحرارة.
- (3) المصدر وعلامة التجارية وعنوانه.
- (4) الوزن القائم (الكلي) والوزن الصافي بالوحدات الدولية عند التعبئة أو عدد الثمار.

(5) بلد المنشأ.

(6) تاريخ التعبئة.

الإشتراطات العامة لصناديق الخضروات والفاكهة الطازجة

(1) المجال

تختص هذه المواصفات القياسية الخليجية بالإشتراطات العامة لصناديق تعبئة الخضروات والفاكهة الطازجة المصنوعة من الخشب أو الكرتون أو البلاستيك (اللدائنية).

(2) التعاريف

صندوق تعبئة : أي شكل من العبوات المصنوعة من الخشب أو الكرتون أو البلاستيك والتي تستخدم في تعبئة ونقل وتداول الخضروات والفاكهة الطازجة.

(3) الإشتراطات العامة

(1) أن تكون جميع المواد الداخلة في صناعة الصناديق خالية من أي مادة سامة أو ضارة بالصحة.

(2) أن تكون المواد المستخدمة في كتابة البيانات على الصندوق من المواد المصرح بها صحياً.

(3) يراعى أن يفي الصندوق بالمحافظة على صفات وخصائص المادة المعبأة.

(4) يراعى توصيل المصادر للتهوية عن طريق فتحات في سقف وجوانب الصناديق.

(4) عبوات التغليف / التعبئة متطلبات العبوات

(1) الصناديق الخشبية:

- 1) أن يكون الخشب جديداً نظيفاً جافاً خالياً من الصمغ والفطريات والحشرات.
- 2) أن يكون الخشب خالياً من الرائحة الغريبة.
- 3) أن يكون الصندوق بعد التصنيع خالياً من النتوءات ورؤوس المسامير البارزة من الداخل أو الخارج.
- 4) أن يكون الخشب خالياً من الشقوق ومن العقد التي يزيد قطرها على (50%)
منعرض قطعة الخشب وأن تكون العقد في مكان المسمرة.
- 5) يجوز استعمال الصناديق الخشبية لأكثر من مرة في حالة مطابقتها لشروط العبوات الجيدة.
- 6) يسمح بأن تكون السطوح الداخلية للصناديق مشمعة أو مطلية أو مشبعة بأية مادة مقاومة لنفاذية الرطوبة بشرط أن لاينتج عنها رائحة أو طعم أو عطب الثمار.
- 7) الأبعاد الخارجية للعبوات الخشبية بالسنتيمتر:
أ- القاعدة (50 X30) سم كحد أقصى.
ب- الإرتفاع 15 ، 20 ، 28 سم كحد أقصى.
- 8) التركيب والشكل الخارجي للصناديق الخشبية:

1. القاعدة : يجمع قطع القاعدة بشكل متراص ومتمين.

2. الجوانب والرأس.

يتم تجميع الجوانب بصورة تكون فيها الى الخارج ، والرأس الى الداخل ، ويوضع عند التقاء الجوانب والرأس في الزوايا الأربعة الداخلية قوائم المقطع قائمة الزوايا ومتساوية الساقين (طول الساق 3 سم) تبدأ من قاعدة الصندوق

وتنتهي ب بروز على السطح بارتفاع 2.5 سم فوق مستوى سطح الصندوق وذلك بالنسبة للصناديق المكشوفة.

(2): الصناديق الكرتونية

- (1) يجب أن يصنع الصندوق من الكرتون المموج الذي يتحمل ضغطاً لا يقل عن 13 كجم/سم²
- (2) أن يزود الصندوق بغطاء منفصل (لابس) أو متصل من نفس مادة الكرتون.
- (3) ألا يتعدى الحجم الداخلي للصندوق ستين ديسمتراً مكعباً.
- (4) يراعى عند تخزين ونقل الصناديق الكرتونية أن تكون مغطاة من الخارج بحيث لا تتعرض لأي تلوث حتى وقت استعمالها وتكون سليمة المظهر دون تمزق.
- (5) يكون الشمع المستعمل في معاملة الصناديق الكرتونية هو شمع البرافين النقي الخالي من الطعم والرائحة والذي لا تقل درجة انصهاره عن 58 درجة م أو تعامل بمادة البلاستيك.
- (6) أن تتوفر في الصندوق شروط التهوية التالية:

1. أن توجد فتحات للتهوية على جانب الصندوق موزعة بشكل يسمح بمرور الهواء بحيث لا يقل عدد الفتحات عن 3 ولا يزيد على 4 في كل جانب وبقطر من 2 - 2.5 سم.
2. أن يحتوي الصندوق على فتحات للتهوية لا تقل مساحتها عن 35 سم² إذا زاد حجمه عن 30 سنتيمتراً مكعباً وعن 25 سنتيمتراً مربعاً إذا تراوح ما بين 20 - 30 ديسمتراً مكعباً وعن 20 سم² إذا قل حجمه عن 20 ديسمتراً مكعباً.
3. في حالة استعمال ثقوب طولية يجب أن لا يقل عرض الثقب عن خمسة مليمترات وطوله عن خمسين مليمتراً وفي حالة استعمال ثقوب دائرية

يجب ألا يقل الثقب عن 20 ملم.

4. تكون الثقوب في الرأسين أو الجانبين متناظرة ، يستثنى من ذلك الصناديق المكشوفة (بدون غطاء) بشرط أن يكون رأسها أو زواياها الأربعة أكثر ارتفاعاً من الجانبين.

7 أن تحتوي الصناديق المعدة لتعبئة التفاح والكمثرى (الأجاص) والدراق (الخوخ) على قاطع داخلية لكل صف من الثمار بشكل تحجز فيه كل ثمرة على حدة أو أن يحوي الصندوق صواني مقعرة يرص عليها من الثمار في حالة عدم لف الثمار بالورق.

8 خلاف لما تقدم يمكن استعمال صناديق بدون أغطية لابسة حسب الشروط التالية:

1. ألا يزيد الحجم العام للصندوق على 20ديسمتراً مكعباً.
 2. أن يكون الرأسان أو الجانبان أو كلاهما معاً مزدوجين.
 3. في حالة استيراد الصناديق من الخارج يجب أن تكون مدموغة بشكل واضح باسم مصدر الفاكهة أو علامته التجارية.
 4. أن تتوافر في هذه الصناديق جميع المتطلبات والشروط المذكورة أعلاه.
- 9) يسمح بأن تكون السطوح الداخلية للصناديق مشبعة أو مطلية بأية مادة مقاومة لنفوذ الرطوبة بشرط ألا ينتج عنها رائحة أو طعم عطب للثمار.

3) الصناديق البلاستيكية:

- 1) يسمح باستخدام صناديق (بلاستيكية) أو مصنوعة من أي مادة مماثلة بنفس المواصفات والإشترطات العامة للصناديق الكرتونية والخشبية.
- 2) ألا يكون الجزء السفلي من الصندوق قطعة واحدة دون أي فتحات.
- 3) يراعى صنع الصناديق بطريقة تسمح عند وضعها فوق بعضها البعض عدم تأثير أحدها على محتويات الصندوق الآخر.

(4) عند تصنيع الصناديق من مادة البولي ايثلين يجب مراعاة مايلي:

1. أن يكون البولي ايثلين عالي الكثافة في شكله الطبيعي ويكون على شكل بودرة أو حبيبات.
2. أن يكون دليل السيولة 4 - 40 جم / 10 دقائق.
3. أن تكون الكثافة 0.950 - 0.965 جم/سم³.
4. أن تكون لهذه الصناديق مقاومة الحمل العلوي من الصناديق الأخرى عند وضعها ف بعض بما يقارب حوالي الـ 50 كجم في الحالات العادية.

المصدر:

http://www.yesc.gov.ye/Arabic/QualityStandards_Europ.htm