

المواصفات والمقاييس الأوروبية - لمحصول البصل

تنطبق هذه المواصفات على محصول البصل من أصناف مختلفة وتستهلك طازجة ولا تشمل البصل المعد للتصنيع
الاشتراطات الخاصة بالجودة :

يوجد اشتراطات وتجاوزات لجميع الدرجات أما الاشتراطات العامة لمحصول البصل فهي كما يلي

أ- الحد الأدنى للجودة

- (1) أن يكون سليماً وعلى أية حال يسمح بوجود تشققات صغيرة في القشرة الخارجية أو فقدان جزء من القشرة الخارجية ولا يعتبر عيباً بشرط أن لا تظهر اللحمية الداخلية لرأس البصل
- (2) أن يكون غير مصاباً بالعفن والتلف الذي يجعله غير صالح للاستهلاك
- (3) أن يكون نظيفاً وخالياً من المواد الغريبة
- (4) أن يكون جافاً تماماً
- (5) أن يكون خالياً من أية رطوبة زائدة على السطح
- (6) أن يكون خالياً من الأضرار المتسببة عن الصقيع
- (7) أن يكون خالياً من أية رائحة أو طعم غريبين

- يجب أن تكون الأبصال جافة بشكل كافي وحسب الغرض من استعمالها (ففي استعمال البصل للتخليل يجب على الأقل أن تكون الورقتين الخارجيتين الأولى والثانية) جافتين وكذلك الساق يجب أن يكون جافاً بشكل كافي ، وأخيراً إما أن تقطع أو تزال الأوراق عن رأس البصل بشكل سليم ونظيف أو أن تبقى متصلة (على أن لا تزيد عن 4سم في الطول Twisted بالساق وأن تكون مجدولة)
- يجب أن يكون محصول البصل مكتمل النمو وبشكل كافي وناضج وأن يكون بحالة جيدة تمكنه من تحمل النقل والتداول لضمان وصوله بشكل مرض الى الجهة المقصودة

ب

- التصنيف

يصنف البصل إلى درجتين مبينة أدناه

أ- الدرجة الاولى

يجب أن يكون محصول البصل في هذه الدرجة من نوعية جيدة ويجب أن يكون الشكل واللون ممثلين للصنف وعلى أية حال يجب أن يكون البصل

- صلباً أو متماسكاً

- بدون ظواهر التزريع

- أن لا يكون الساق مجوف (ولا يحوي فراغات هوائية) وغير خشن
- خالياً من الانتفاخ (الطنان) بسبب النمو غير الطبيعي
- خالياً من الجذور (الخيوط أو النموات النامية على قاعدة الساق)
- يسمح بوجود تشققات خارجة صغيرة على القشرة الخارجية

ب- الدرجة الثانية

- تحتوي هذه الدرجة على البصل غير المشمول في الدرجة الأولى ولكنه يفى بالمتطلبات الدنيا للدرجة الأولى .
- يجب أن تكون البصلة في هذه الدرجة صلبة بشكل مناسب ويشترط أن تحتفظ بجودة مناسبة ومميزة للصنف
- ويسمح بوجود العيوب التالية
- الشكل واللون لامتثالان الصنف (بشكل دقيق) أي أقل جودة
- علامات نمو مبكرة (ليست بأكثر من 10% من الكمية الواردة)
- خدوش بسبب احتكاك الأبخال ببعضها البعض
- أضرار خفيفة ناجمة أو متسببة عن الإصابة بالطفيليات أو الأمراض
- شقوق (جروح) خفيفة ملتئمة
- رضوض بسيطة ملتئمة بحيث لا تؤثر على حفظ الجودة للبصلة وعلى أية حال يسمح بوجود شعيرات
- جزرية متصلة وكذلك يسمح بوجود بقع بشرط أن لاتصل هذه البقع إلى القشرة الخارجية الملاصقة إلى لب البصلة

ج- الدرجة الثالثة

- تحتوي هذه الدرجة على البصل غير المشمول في الدرجات العليا ولكن نفي بمتطلبات الدرجة الثانية ولكن تسمح بالعيوب التالية
- آثار أتربة بسيطة
- تزرير (نمو زائد) لا يزيد عن (20%) من الوزن أو العدد لوحدات العرض
- رضوض بسيطة بحيث لا تؤثر على حفظ الجودة للبصلة

الاشتراطات الخاصة بالحجم :

- يتحدد الحجم بأقصى قطر للمقطع العرضي ويكون أصغر قطر للبصلة 10ملم ويجب أن لا يزيد الفرق بين أكبر وأصغر قطر للبصلة في نفس العبوة الواحدة عما يلي
- 5ملم لمجموعة البصل التي يكون أصغر قطر لها 10ملم فأكثر ولكن أقل من 20ملم وعلى أية حال مجموعة البصل التي أقطارها 15ملم وأكثر ولكن أقل من 25ملم الإختلاف بين أكبر وأصغر قطر فيها قد يصل إلى

10ملم

- 15ملم لمجموعة البصل التي أصغر قطر لها 20ملم وأكثر ولكن أقل من 40ملم
- 20ملم لمجموعة البصل التي أصغر قطر لها 40ملم وأكثر ولكن أقل من 70ملم
- 30ملم لمجموعة البصل التي أصغر قطر لها 70ملم أو أكثر
- البصل في الدرجة الثالثة يختلف في الحجم ولكن لايزيد عن 30ملم في العبوة

التجاوزات المسموح بها:

أ- تجاوزات الجودة

(1) الدرجة الأولى

يسمح بـ (10%) من وزن البصل الذي لايفي بمتطلبات هذه الدرجة ولكنه يفي بمتطلبات الدرجة الثانية او استثنائياً تعتبر تجاوزات مسموح بها لهذه الدرجة

(2) الدرجة الثانية والثالثة

يسمح بـ (10%) من وزن البصل الذي لايفي بمتطلبات هذه الدرجة ولاحتي بالمتطلبات الدنيا على أن لاتشمل محصول بصل متضرر بسبب الرضوض والجروح غير الملتئمة

ب- تجاوزات التحجيم

لجميع الدرجات يسمح بـ (10%) من وزن البصل بأن لاتطابق الحجم المحدد والمذكور سابقاً ولا يسمح للقطر بأكثر من (20%) بالزيادة أو النقصان عن الحجم المحدد أو المسجل على العبوة

الإنتاج الاشرطاطات الخاصة بعرض:

أ- التجانس

يجب أن تكون محتويات العبوة الواحدة من البصل متجانس وتحتوي فقط على بصل من أصل واحد ومن درجة واحدة من الجودة والشكل والحجم بالنسبة للدرجة الثالثة ممكن الاكتفاء فقط بالتجانس في الأصل والحجم يجب أن يكون الجزء المنظور أو المرئي في كل عبوة ممثلاً لباقي محتوياتها

ب- العرض

قد يعرض البصل بالطرق التالية

- يرتب في طبقات

- عشوائياً غير مرتب بطبقات كالشوال مثلاً

- على شكل حزم مربوطة بخيوط قوية شريطة أن لا يقل عدد رؤوس البصل عن 16 بصلة في الحزمة الواحدة وأن تكون سيقان الأبصال جافة تماماً

ج- التعبئة

- يجب أن يعبأ محصول البصل بطرق مناسبة لتحمي الأبصال بشكل ملائم
- يجب أن تكون مواد التغليف المستعملة داخل العبوة جديدة ونظيفة ومن النوعية التي لا تسبب أية أضرار داخلية أو خارجية للثمار
- عند استعمال الأختام يجب أن تتوفر فيها مواصفات تجارية مسموح بها بشرط أن تكون الطباعة أو الأوراق لاصقة قد استعمل فيها حبر أو صمغ غير سامين
- يجب أن تكون العبوات خالية من جميع المواد الغريبة

الاشتراطات الخاصة بالتسويق والعلامات التجارية :

يجب أن تحمل كل عبوة مجموعة المعلومات على نفس الجانب ويجب أن تكون واضحة وغير قابلة للزوال أو المسح ويجب أن يكون بالإمكان مشاهدتها من الجهة الخارجية
يجب أن تذكر المعلومات التالية

- 1) اسم المصدر وعنوانه والعلامة التجارية
- 2) اسم الإنتاج (بصل) في حالة عدم إمكانية مشاهدة محتويات العبوة من الجهة الخارجية
- 3) بلد المنشأ ومنطقة الإنتاج (اختياري)
- 4) المواصفات التجارية :

- 1) الدرجة
- 2) يشار إلى الحجم بأقصى وأدنى قطر
- 3) الوزن
- 4) علامة الرقابة التسويقية (اختياري)