

المواصفات والمقاييس الأوروبية- لمحاصيل الحمضيات

تنطبق هذه المواصفات على ثمار الحمضيات من أصناف مختلفة وتستهلك طازجة ولا تشمل ثمار الحمضيات المعدة للتصنيع

والأنواع المختلفة من الحمضيات هي : -

- (1) الليمون .
- (2) البرتقال .
- (3) المندلينا ، اليوسفي ، الكلمنتينا .

الاشتراطات الخاصة بالجودة:

تهدف هذه المواصفات الى تحديد جودة ثمار الحمضيات المعدة للشحن أو التسويق وذلك بعد عمليات الفرز والتعبئة والتغليف .

أ- الحد الأدنى للجودة:

توجد اشتراطات خاصة لجميع الدرجات كما توجد تجاوزات محددة لكل منها أما الاشتراطات العامة لثمار الحمضيات فهي كما يلي :

- (1) أن تكون الثمار كاملة التكوين .
 - (2) أن تكون الثمار سليمة وأن تكون العبوة خالية من الثمار المصابة بالعفن والتلف الذي يجعلها غير صالحة للاستهلاك .
 - (3) أن تكون الثمار نظيفة وخالية من أية مواد غريبة ظاهرة على السطح .
 - (4) أن تكون الثمار خالية من العيوب وخاصة تلك الناجمة عن الصقيع .
 - (5) أن تكون الثمار خالية من أية رائحة أو طعم غريب على السطح .
 - (6) أن تكون الثمار خالية من أية رطوبة غير طبيعية زائدة على السطح .
- يجب أن تقطف ثمار الحمضيات بعناية بعد أن تكون قد وصلت الى درجة مناسبة من النمو والنضج ويجب أن تكون مطابقة للصنف الذي تنتمي إليه أو المنطقة التي تنمو بها .
- يجب أن تكون الثمار قد وصلت الى درجة نضج مناسب تمكنها من تحمل عمليات التداول والنقل دون حدوث أية أضرار بحيث تصل المكان المصدر له بحالة جيدة ومناسبة ، بالإضافة إلى ذلك يجب أن تكون التلوين للثمار طبقاً للصنف الذي تنتمي له ، إذا أريد تصديرها يجب الأخذ في الاعتبار الاختلاف في سرعة

التلون بين صنف وآخر وكذلك الوقت الذي قطعت به والمنطقة التي تنمو بها الثمار والفترة الزمنية التي تستغرقها عملية النقل .

- يمكن إجراء عملية كسر اللون أو بمعنى آخر قصر اللون (تحول اللون من الأخضر الى الأصفر) على الثمار التي وصلت الى درجة النضج المطلوب ويسمح بإجراء هذه العملية إذا كانت المحتويات الداخلية للثمار (الطعم ، نسبة العصير ، نسبة السكريات والأحماض ... إلخ) قد وصلت الى درجة النضج المطلوب ، وهذه العملية يمكن إجراؤها بالطريقة السابقة الذكر بإشراف السلطات المختصة في البلد الذي ستشحن منه الثمار .

- يجب أن تكون ثمار الحمضيات خالية من أية آثار للذبول الداخلي الناشئ عن الصقيع وكذلك من الرضوض أو الجروح الشديدة الملتئمة والناجمة عن القطف الجائر (غير السليم) .

ب- الحد الأدنى للون ومحتوى الثمار من العصير:

يحدد الحد الأدنى لمحتوى الثمار من العصير بواسطة قياس وزن العصير المستخرج من الثمار نتيجة الضغط على الثمار باليد .

(1) ثمار الليمون

أ. الحد الأدنى لمحتوى الثمار من العصير :

- (20 %) .

- الأصناف الأخرى من الليمون (25 %) .

ب. لون الثمار :

- يجب أن يكون اللون مطابقاً للصنف .

يسمح بوجود اللون الأخضر الباهت شريطة أن يكون محتوى الثمار من (العصير)

- يفي بالمتطلبات الدنيا لمحتوى الثمار من العصير وذلك مع الأخذ بعين الاعتبار

الوقت الذي قطفت فيه الثمار والمنطقة التي زرعت بها .

(2) - كلمنتينا وتشمل Satsumas / Ellendales / monreals

الحد الأدنى لمحتوى الثمار من العصير

- (40%) من Ellendales Clementines and

- (33%) من Monreals and Satsumas

ب - لون الثمار :

يجب أن يكون اللون طبيعياً بالنسبة للصنف ويغطي على الأقل ثلث سطح الثمرة .
(3) ويلكنقز ، تانقرين ، والمندرين الأخرى وهجنها .

أ- الحد الأدنى لمحتوى الثمار من العصير..

لجميع الأصناف المذكورة يكون (33 %) .

ب. لون الثمار :

يجب أن يكون اللون طبيعياً بالنسبة للصنف ويغطي على الأقل ثلثي سطح الثمرة.

(4) ثمار البرتقال :

أ- الحد الأدنى لمحتوى الثمار من العصير.

Tomson Navels and Taroco ☒

- أي ثمار البرتقال تومسون / ابو صرة / تاركو (30 %) للجميع

☒ أبو صرة (33 %) Washington Navels

- الأصناف الأخرى لثمار البرتقال تكون (35 %) .

ب. لون الثمار :

يجب أن يكون لون الثمار مطابقاً للصنف ، وفي هذه الحالة يمكن لكل دول مصدرة أن تحدد الأصناف والفترة الزمنية التي يسمح التجاوز فيها باللون الأخضر الباهت على الثمار وعلى هذا الأساس يجب أن لا يزيد عن 1/5 مجموع سطح الثمرة .

ج- التصنيف :

تصنيف ثمار الحمضيات الى ثلاث درجات :

الدرجة الممتازة :

-يجب أن تكون الثمار عالية الجودة من حيث الشكل والمظهر العام ودجة النمو وأن تكون

1- الثمار مطابقة للصنف .

-يجب أن تكون الثمار خالية من العيوب ولكن بوجود عيوب بسيطة على سطح الثمار شريطة

الا تؤثر على جودة الثمار ولا على المظهر العام لها

الدرجة الأولى :

-2 يجب أن تكون ثمار الدرجة الأولى من النوعية الجيدة وأن تكون الثمار مطابقة لصفات آخدين في الإعتبار موعد القطف والمنطقة التي زرعت فيها .

- يسمح بوجود العيوب التالية على الثمار شريطة ألا تؤثر على المظهر العام للثمار أو على المستوى العام للإرسالية وهذه العيوب هي :

- عيوب بسيطة بالشكل .
- عيوب بسيطة باللون .
- عيوب بسيطة متأصلة على السطح لا تؤثر على تكوين الثمار مثال على ذلك الفشرة الفضية أو البقعة الصفراء ... إلخ .
- عيوب بسيطة ملتزمة وناجمة عن الأضرار الميكانيكية مثل أضرار تساقط حبات الثلج الكبير (البرد) ، الإحتكاك ، والأضرار الناجمة عن التداول ... إلخ .

-3 الدرجة الثانية :

تشمل هذه الدرجة على ثمار حمضيات غير المطابقة لمتطلبات الدرجة الأولى تفي بالحد الأدنى لمتطلبات الدرجة الأولى .

يسمح بوجود عيوب ظاهرة على الثمار من حيث الشكل ودرجة النمو واللون شريطة ألا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للثمار ولا على صلاحية الحفظ لأية إرسالية .

والعيوب المسموح بها لهذه الدرجة هي :

- عيب تسيط في شكل الثمرة .
- عيب بسيط في لون الثمرة .
- عيب بسيط على سطح الثمار كالسطوح الخشنة .
- جروح أو تشققات ملتزمة على سطح الثمار .

يسمح بأن تكون الفشرة عند منطقة الفنق منزوعة جزئياً في ثمار البرتقال وكذلك لثمار المندالينا والكلمنتينا والتانجرين ولا يسمح بوجود هذا العيب على ثمار الليمون والكريب فروت والبوملي

-4 الدرجة الثالثة:

تشمل هذه الدرجة على ثمار الحمضيات غير المطابقة لمتطلبات الدرجات العليا ولكنها تفي بالمتطلبات الدنيا للدرجة الثانية ويسمح لثمار الحمضيات في هذه الدرجة أن تفقد أعناقها (مكان اتصال الثمرة بالأم) .

الاشتراطات الخاصة بالحجم:

- يتم تحديد حجم ثمار الحمضيات بواسطة قياس أكبر قطر للمقطع العرضي .
- أ- ثمار الحمضيات التي قطرها من الحد الأدنى المبينة أدناه غير معنية بهذا الحجم .
- الليمون 45ملم للدرجة الممتازة والأولى والثانية للدرجة الثالثة 42ملم .
- البرتقال 53ملم .
- ساتسوماس ، تانقرين ، ويلكنقز والمندلينا الأخرى وهجنها 45ملم .
- كلمنتينا والمونريل 35ملم .
- ب- مقياس الحجم لثمار الحمضيات المختلفة كالتالي :

1- ثمار البرتقال :

الحجم	الحد الأدنى والأعلى لقطر الثمرة
صفر	100 فما فوق للدرجة الثالثة فقط .
1	100 - 87
2	96 - 84
3	92 - 81
4	88 - 77
5	84 - 73
6	80 - 70
7	76 - 67
8	73 - 64
9	70 - 62
10	68 - 60
11	66 - 58

63 – 56	12
60 – 53	3 1

-2 ثمار الليمون :

الحد الأدنى والأعلى لقطر الثمرة	الحجم
83 فما فوق للدرجة الثالثة .	صفر
83 – 72	1
78 – 68	2
72 – 63	3
67 – 58	4
62 – 53	5
57 – 48	6
52 – 45	7
49 – 42 للدرجة الثالثة	8

-3 ثمار الكلمنتينا ، المندلينا ، الساتسوماس ، التنقرين ، الويلكنقر والمندلينا
وهجنها

الحجم	الحد الأدنى والأعلى لقطر الثمرة
1	63 فما فوق
2	69 - 58
3	64 - 54
4	60 - 50
5	56 - 46
6	52 - 43
7	48 - 41
8	46 - 39
9	44 - 37
10	42 - 35

ملاحظة :

1- إذا كان المقطر أكثر من 63 ملم لثمار الساتسوماس والويلكنقز والتانقرين والمندلينا الأخرى وهجنها يكون التصنيف بالنسبة للحجم على الشكل التالي :

رقم 1 x
74 - 63
-

رقم xx
78 - 67
- 1

رقم xxx
78 فما فوق .
- 1

2- الحد الأدنى 45 ملم لقطر الثمرة من أصناف الساتسوماس والويلكنقز والتانقرين والمندلينا الأخرى وهجنا .

ج- التجانس في الحجم :

التجانس في الحجم لثمار الحمضيات مطلوب على الشكل التالي :

1 - ثمار الحمضيات التي تعبأ على شكل طبقات منتظمة يكون الفرق ما بين أصغر

قطر ثمرة وأكبر قطر ثمرة في العبوة الواحدة حسب التدرج التالي :

أ- ثمار البرتقال:

الأحجام	الفرق
صفر - 1	11ملم
3 - 6	9ملم
7 - 13	7ملم

ب- ثمار الكلمنتينا ، ساتسوماس ، الويلكنقز ، التانقرين مونريالس والمندلينا الأخرى وهجنها .

الأحجام	الفرق
1 - 14	9ملم
5 - 6	8ملم
7 - 10	7ملم

ج- الليمون :

1- جميع الأحجام الفرق بينها 7ملم .

2- ثمار الحمضيات التي لا تعباً على شكل طبقات منتظمة والفرق بين أصغر ثمرة وأكبر ثمرة في العبوة الواحدة يجب أن لا يزيد عن المجال المحدد لكل مجموعة حجوم في كل نوع من أنواع ثمار الحمضيات .

وبالنسبة لثمار الليمون يمكن للدولة المصدرة أن تستعمل المقاييس والمعايير المطبقة على ثمار الليمون التي لا تعباً على شكل طبقات واحتساب حاجة السوق المستور .

3- ثمار الحمضيات غير المعبئة في صناديق (سائبة) المنقولة عن طريق شاحنات

النقل أو عربات القطار يحدد حجم الثمار كالتالي :

أ . إما بتحديد الحد الأدنى للحجم المطلوب .

ب. أو عن طريق الحد الأعلى للاختلاف في الحجم الذي يجب أن لا يتعدى

معدل مجموع 3 حجوم متتالية من الحجوم المدرجة في مقياس الحجم .

الاشتراطات الخاصة بالتجاوز:

أ- تجاوزات الجودة:

1- الدرجة الممتازة :

(5 %) بالعدد أو الوزن من ثمار الحمضيات التي لاتفي بمتطلبات الدرجة الممتازة لكنها

تفي بمتطلبات الدرجة الأولى أو استثنائياً تعتبر تجاوزات مسموح بها للدرجة الممتازة ولا يسمح بوجود أكثر من (5 %) بالعدد من ثمار الدرجة الممتازة في العبوة الواحدة يكون القمع فيها مفقوداً .

2- الدرجة الأولى :

(10 %) بالعدد والوزن من ثمار الحمضيات التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة تفي بمتطلبات الدرجة الثانية أو استثنائياً تعتبر تجاوزات مسموح بها لهذه الدرجة ولا يسمح بوجود أكثر من (20 %) بالعدد من ثمار هذه الدرجة في العبوة الواحدة يكون القمع فيها مفقوداً .

3- الدرجة الثانية :

(10 %) بالعدد والوزن من ثمار الحمضيات التي لا تفي بمتطلبات الدرجة الأولى بالحد الأدنى لمتطلبات الدرجة ، ويشترط ألا يسمح بأكثر من (5 %) بالعدد والوزن من ثمار الحمضيات تكون مصابة بالعيوب التالية :

- تجرحات غير ملتئمة على السطح .
- إصابة حادة في الثمار في اللب شريطة أن تكون خالية من لعفن .
- الليونة الزائدة والذبول في الثمار .
- ألا يزيد عدد الثمار الفاقدة لقمعها عن (35 %) بالعدد في العبوة الواحدة .

4- الدرجة الثالثة :

(15 %) بالعدد والوزن من ثمار الحمضيات التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة (الدرجة الثالثة) ولا بالحد الأدنى لمتطلبات هذه الدرجة بشرط أن لا تشمل على أية ثمار مصابة بالعفن أو الليونة أو الذبول التي تجعلها غير صالحة للاستهلاك .

ب- التجاوز في الحجم :

لجميع الدرجات والأنواع الحد الأعلى للتجاوز المسموح به هو (10 %) بالعدد من ثمار الحمضيات التي يكون قطر الثمرة فيها دون أو أعلى من المجال المحدد لكل مجموعة أحجام أو ثلاث مجموعات متتالية لنفس الصنف مذكرة على العبوة أو على وثيقة الشحن . وفي حالة شحن أو نقل ثمار الحمضيات في صناديق كبيرة أو على شكل كومة ، وعندما لا يكون هناك تحديد للحجم سوى أدنى حد لقطر الثمرة لهذا يسمح بتجاوز قدرة (10 %) لثمار الحمضيات التي يكون أدنى حد لقطر الثمرة فيها لا يقل عن التالي :

- الليمون 43 ملم للدرجة الثانية و 40ملم للدرجة الثالثة.
- البرتقال 50ملم .
- الساتسوماس والويلكنقز والتانقرين المندلينا الأخرى وهجها 43مل .
- الكلمنتينا والمونيريالس 34ملم .

الاشتراطات الخاصة بعرض الإنتاج:

أ- التجانس :

- يجب أن تكون ثمار الحمضيات في العبوة الواحدة أو الكومة م أصل ومستوى جودة واحدة وحجم واحد وإذا كان ذلك مطلوباً إلى حد ما يجب أن تكون الثمار ذات واحدة من النضج والنمو
- بالإضافة إلى ذلك وبالنسبة إلى درجة النمو والنضج غير المطلوب .
 - وبالنسبة لجميع الدرجات يجب أن يكون الجزء المنظور من العبوة يمثل جميع محتوياتها

ب- طريقة عرض الثمار:

تعرض ثمار الحمضيات بالطرق التالية :

- 1) ترتب ثمار الحمضيات في العبوة الواحدة على شكل طبقات منتظمة وذلك بناء على التدرج الحجمي لكل صنف وذلك بعبوات مغلقة أو مفتوحة .
هذه الطريقة في العرض الزامية بالنسبة الى الدرجة الممتازة ولكن بالنسبة للدرجات الأولى والثانية والثالثة فهي غير إلزامية .
- 2) لا ترتب الثمار على شكل طبقات بل توضع بشكل عشوائي في عبوات مغلقة أو مفتوحة الحجم يكون بناء على تدرج الحجم لكل صنف .
وعندما تعبأ ثمار الحمضيات على شكل كومة أو في قاطرات يكون الحد الأعلى للاختلاف بين الثمار هو معدل مجموع ثلاثة أحجام متتالية من الحجم المدرجة في مقياس الحجم وهاتان الطريقتان في التعبئة يسمح بتطبيقهما فقط على الدرجات الأولى والثانية والثالثة .
- 3) وفي حالة التعبئة والنقل على شكل كومة أو في قاطرات لا يوجد هناك أي اشتراطات سوى تحديد الحد الأدنى لقطر الثمرة وهذه الطريقة في التعبئة

مسموح بها فقط للدرجة الثانية والثالثة .

4) تغليف كل ثمرة والبيع المباشر للمستهلك لعبوة بوزن أقل من 5كغم :

أ - عندما تعبأ العبوة بهذه الطريقة وبناء على عدد المثار يكون الحجم إلزامياً لجميع الدرجات .

ب - عندما تعبأ العبوة بهذه الطريقة وبناء على وزن المثار لا يكون الحجم إلزامياً شريطة أن يكون الحد الأعلى للأختلاف بين المثار لا يتعدى معدل مجموع ثلاثة أحجام متتالية من الحجم المدرجة في مقياس الحجم ويسمح بتطبيقها فقط للدرجة الثانية والثالثة.

- يمنع استعمال أية مواد تؤدي الى تغير في صفات ثمار الحمضيات خاصة الرائحة والطعم .

- يجب استعمال أوراق التغليف في حالة كون المثار رقيقة ناعمة جافة جديدة .

ج- التعبئة:

1) يجب أن تعبأ ثمار الحمضيات بطريقة مناسبة لتحمي المثار بشكل ملائم .

2) مواد التغليف المستعملة داخل العبوة يجب أن تكون جديدة ونظيفة ومن النوعية التي لا تسبب أية أضرار داخلية أو خارجية للمثار .

3) عند استخدام الأختام يجب أن تتوفر فيها مواصفات تجاربه مسموح بها بشرط أن تكون الطباعة أو أوراق اللاصقة قد استعمل فيها حبر أو صمغ غير ضارين .

يجب أن تكون المثار في حالة كونها معبأة أو غير معبأه (سائبه) خاليه من ايه

4) مواد غريبة وعلى ايه حال يسمح بوجود أعناق قصيرة غير متخشبة متصلاً بها عدد قليل من الأوراق الخضراء .

الاشتراطات الخاصة بالتسويق والعلامة التجارية:

أ- يجب أن تحمل كل عبوه مجموعه المعلومات على نفس الجانب ويجب أن تكون واضحة وغير قابله للزوال أو المسح ويجب أن يكون بالإمكان مشاهدتها من الجهة الخارجية .

ب- يجب ان تذكر المعلومات التالية على كل عبوه :

- اسم المصدر وعنوانه والعلامة التجارية الرسمية .

- الصنف ، في حالة الليمون والكلمنتينا .
- بلد المنشأ ومنطقه الإنتاج (الدرجة - الحجم) .
- الموصفات التجارية : (الدرجة - الحجم)
- عندما تعبأ ثمار الحمضيات بطريقه الطبقات المنتظمة والطبقات غير المنتظمة يجب ذكر حجم الثمار على العبوة وفي حالة التعبئة بطريقه الطبقات المنتظمة يجب ذكر حالة التعبئة بطريقه الطبقات المنتظمة ، يجب ذكر عدد الثمار أضافه إلى ذكر الحجم .
- وعندما تشحن ثمار الحمضيات بطريقه الكومة وتنقل بقاطرات تحجم في هذه الحالة على أساس اخذ ثلاثة حجوم متتالية يجب ذكر اصغر حجم واكبر حجم على العبوة .
- وعندما تستعمل ايه مواد كيمياويه كالمواد الحافظة يجب أن تطابق مواصفاتها مواصفات الدولة المستوردة .
- أزاله اللون الأخضر صناعيا عدا الاشتراطات المطلوبة من الدول المصدرة والمستوردة
- كلمه أزاله اللون ووضعها على العبوه غير إلزامي وتبقى حسب رغبة المستورد .وفي حالة وجود ثمار فاقدته لجزء من القشرة وهذه الثمار معاملة بمواد كيمياويه أي كسر اللون يجب ذكر ذلك على العبوه وهي (إن هذه الثمار معاملة بمواد كيمياويه لكسر اللون)
- علامة رقابه التسويق (اختياري) .
- عندما تشحن الحمضيات بشكل سائب (محملة مباشرة في شاحنات النقل) يجب في هذه الحالة وضع جميع المعلومات (التفاصيل) العليا مبينه في وثائق مرفقه للمحصول ويجب أن تكون مرئية ومرفقه في الجهة الداخلية للشاحنه .