اللجنة الاقتصادية والاجتماعية
لغربي آسيا

استعراض الزراعة

في بلدان اللجنة الاقتصادية والاجتماعية لغربي آسيا

LIBRARY + DOCUMENT SECTION

الزراعة والتنمية في غربي آسيا

العـدد ٢١

الامم المتحدة
نيويورك، ١٩٩٩

تصدر مجلة "استعراض الزراعة في بلدان اللجنة الاقتصادية والاجتماعية لغربي آسيا" عن لجنة الأمم المتحدة الاقتصادية والاجتماعية لغربي آسيا (الإسكوا). وتصدر المجلة باللغتين العربية والإنكليزية مرة واحدة في السنة. والآراء الواردة في المقالات وسائر مواد المجلة هي آراء كاتبها أو كتّابها، ولا تمثّل بالضرورة آراء الإسكوا. كذلك فإن التسميات المستخدمة وطريقة عرض المواد لا تعبّر عن أي رأي للجهتين بشأن المركز القانوني لأي بلد من البلدان أو ما يتصل بذلك من موضوعات.

على الرغم من أن حقوق الطبع محفوظة فإنه يجوز الاقتباس من المعلومات الواردة في مجلة "استعراض الزراعة في بلدان اللجنة الاقتصادية والاجتماعية لغربي آسيا" على أن يذكر المصدر. وموافاة إدارة المجلة بمقتطفات من أية مواد يُعاد طبعها ستكون موضعاً للشكر والتقدير. وللاستفسار عن المحتويات يرجى الكتابة إلى:

رئيس قسم الزراعة في الإسكوا
ص.ب.: ٨٥٧٥-١١، بيروت، لبنان
هاتف : ٩٨١٣٠١-٩٦١١
فاكس : ٩٨١٥١٠-٩٦١١

معلومات للسادة المشاركين، العدد ٢٢ - ٢٠٠٠

الدعوة مفتوحة للمشاركة في العدد القادم من مجلة استعراض الزراعة في بلدان اللجنة الاقتصادية والاجتماعية لغربي آسيا (العدد ٢٢) بدراسات وبحوث تتعلق بقضايا الأغذية والزراعة والتنمية الريفية في بلدان غربي آسيا. ويرجى في هذا الصدد تقديم نسختين من كل دراسة أو بحث، على ألا يتجاوز عدد الكلمات عشرة آلاف كلمة وبفاصل مسافتين بين السطور (بالانكليزية أو العربية) وإرسالهما في أقرب وقت ممكن إلى رئيس قسم الزراعة في الإسكوا.

E/ESCWA/AGREB/XXI
ISBN 92-1-128206-3
ISSN. 1020-5780
SALES No. E/A.99.II.L.11
United Nations publication
Printed in **ESCWA**, Beirut

99-0786

تصديـــر

يعالج العدد الواحد والعشرين من النشرة الدورية السنوية "استعراض الزراعة في بلدان اللجنة الاقتصادية والاجتماعية لغربي آسيا" (الزراعة والتنمية في غربي آسيا، سابقاً) إحدى القضايا الهامة في مجال التنمية الزراعية القطرية والإقليمية وهي قضية مواءمة وتطوير المواصفات والمقاييس لبعض المنتجات الزراعية القابلة للتصدير من المنطقة إلى دول الاتحاد الأوروبي على وجه الخصوص بهدف تسهيل تجارة السلع الزراعية وجعلها تواكب التطورات العالمية. وقد قامت اللجنة الاقتصادية والاجتماعية لغربيّ آسيا وبالتعاون مع المنظمة العربية للتنمية الزراعية بعقد اجتماع خبراء حول هذا الموضوع خلال الفترة ٢٧-٢٩ نيسان/أبريل ١٩٩٩ في بيروت.

وتم اختيار مجموعة من الأوراق التي قدمت إلى هذا الاجتماع لنشرها في هذا العدد من النشرة الدورية السنوية وخصوصاً تلك التي ركزت على دور مؤسسات المواصفات والمقاييس في مواءمة المواصفات والمقاييس للسلع الزراعية وذلك بسبب الأهمية القصوى التي يلعبها البعد المؤسسي في هذه العملية المصيرية للإنتاج الزراعي، والمنافسة الكبيرة بين المنتجين في الأسواق العالمية.

وتتضمن الورقة الموجزة الأولى لمحة عامة عن قضية المواصفات والمقاييس وأهميتها بالنسبة لتجارة المنتجات الزراعية، فيما تناولت الأوراق الثانية والثالثة والرابعة والسادسة دور المؤسسات القطرية المتعلقة بالمواصفات والمقاييس في المملكة العربية السعودية والمملكة الأردنية الهاشمية والجمهورية العربية السورية وسلطنة عُمان، والجهود التي تبذلها هذه المؤسسات في تطوير مواصفات ومقاييس المنتجات الزراعية موضحة المشاكل التي تواجهها كل منها والإنجازات التي حققتها.

أما الورقة الخامسة، فتتضمن مواصفات خمس منتجات زراعية مختارة تم تحديدها من قِبَل لجنة الأمم المتحدة الاقتصادية لأوروبا في مجالات التسويق وضبط الجودة. وقد تمت ترجمتها من اللغة الإنكليزية بهدف وضعها في متناول الجهات المختصة في المنطقة. وقد سبق للإسكوا أن قدمت في اجتماع الخبراء المذكور أعلاه ترجمة عربية للمواصفات القياسية لـ ٢٦ منتجاً زراعياً وضعت من قِبَل لجنة الأمم المتحدة الاقتصادية لأوروبا (E/ESCWA/AGR/1999/WG.1/3).

أما الورقة السابعة، فتوضح دور اللجنة الاقتصادية لأوروبا في مجال مواءمة المواصفات وتطوير الجودة. وقد كان الهدف من وضع هذه الورقة هو الاطلاع على جهود وتجربة هذه المنظمة الدولية في المجال المذكور.

حازم الببلاوي
الأمين التنفيذي للإسكوا

المحتويات

الصفحة

تصديـــر ..... ج

أولاً- قضايا المواصفات والمقاييس وأهميتها بالنسبة لتجارة المنتجات الزراعية ١

ثانياً- دور الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس في مجال وضع مواصفات ومقاييس ملائمة للسلع الزراعية (الخضر والفاكهة) ٤

ثالثاً- جهود مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية في مجال مواءمة المواصفات والمقاييس لبعض المنتجات الزراعية ١٢

رابعاً- دور هيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية في مجال مواءمة المواصفات والمقاييس لتحسين التبادل التجاري في السلع الزراعية ١٩

خامساً- المواصفات القياسية لبعض المنتجات الزراعية التي حددتها لجنة الأمم المتحدة الاقتصادية لأوروبا فيما يتعلق بالتسويق وضبط الجودة ٣٣

أولاً- قضايا المواصفات والمقاييس وأهميتها بالنسبة لتجارة المنتجات الزراعية[1]

إسهاماً من اللجنة الاقتصادية والاجتماعية لغربي آسيا (الإسكوا) وخدمة لأعضائها في مواءمة المواصفات والمقاييس للسلع الزراعية، تمت ترجمة ٢٦ مواصفة من المواصفات التي وضعتها لجنة الأمم المتحدة الاقتصادية لأوروبا (ECE) إلى اللغة العربية (٢٠ من الخضر والفاكهة الطازجة و٦ من الفواكه الجافة والمجففة) وذلك تحت خامساً- المواصفات القياسية لبعض السلع الزراعية التي حددتها لجنة الأمم المتحدة الاقتصادية لأوروبا فيما يتعلق بالتسويق وضبط الجودة. ولقد اتبع في وضع تلك المواصفات نموذج نمطي (Standard layout) يمكن تلخيص أهم معالمه في الآتي:

(أ) التعريف بالمنتج؛

(ب) الأحكام المتعلقة بالجودة، وأهمها الحد الأدنى من الاشتراطات والتصنيف للمنتج؛

(ج) الأحكام المتعلقة بالحجم؛

(د) التجاوزات المسموح بها في الجودة والحجم لكل درجة؛

(هـ) الأحكام المتعلقة بطريقة العرض من حيث تجانس التصنيف والتعبئة؛

(و) والأحكام المتعلقة بالعلامات التوضيحية مثل مصدر الإنتاج والمواصفات التجارية وعلامات ضبط الجودة.

نجد أن كثيراً من المواصفات التي وضعتها اللجنة العاملة في اللجنة الاقتصادية لأوروبا، أصبحت أساساً للمواصفات التي يعمل بها الاتحاد الأوروبي (EU). كما وتم تطوير هذه المواصفات بواسطة مشروع منظمة التعاون والتنمية في الميدان الاقتصادي (OECD Scheme) لتنظيم التجارة العالمية للخضر والفاكهة.

وقد تم اختيار هذه المواصفات وترجمتها لأنها لمجموعة من الفاكهة والخضر التي تصدر حالياً من دول المنطقة إلى الأقطار الأوروبية أو التي لها قابلية التصدير.

وتضم لجنة الأمم المتحدة الاقتصادية لأوروبا جميع أقطار أوروبا بما في ذلك الاتحاد الأوروبي (EU) والرابطة الأوروبية للتجارة الحرة (EFTA) وأقطار وسط وشرق أوروبا إضافة إلى كندا وإسرائيل والولايات المتحدة. وبهذا تضم اللجنة أهم الدول التي تتعامل معها دول المنطقة تجارياً خصوصاً في المنتجات الزراعية.

وتنتج دول اللجنة مجتمعة نسبة ٦٤ في المائة من الإنتاج الزراعي العالمي وتمثل ٦٠ في المائة من حجم التجارة العالمية من السلع الزراعية.

ومن مجموع الصادرات الزراعية للعالم من دول جنوب البحر الأبيض المتوسط وشرقه والتي تقدر بحوالي ٤ مليارات دولار في عام ١٩٩٤ نجد أن ٥٥ في المائة منها ذهب إلى الاتحاد الأوروبي. ومن هذا: ٣٥ في المائة من مجموع صادرات مصر الزراعية؛ و ٥ر٣ في المائة من صادرات الأردن؛ و٥ر١٢ في المائة من صادرات لبنان؛ و ٨٢ في المائة من صادرات الجمهورية العربية السورية (القطن هو المحصول الرئيسي)؛ و٨ر٦١ في المائة من صادرات إسرائيل بما فيها صادرات فلسطين.

وتمثل الخضر والفاكهة (وما يصنَّع منها) والسكر والقطن أهم السلع المصدرة من دول منطقة الإسكوا.

وتمثل صادرات الاتحاد الأوروبي من السلع الزراعية لأقطار منطقة الشرق الأوسط ٨ في المائة من مجموع الصادرات الأوروبية للعالم، وأهمها الحبوب، والسكر، واللحوم، والحيوانات الحية، ومنتجات الألبان، والبيض والزيوت. وبهذا تصبح معرفة المواصفات والمقاييس المطلوبة من دول الاتحاد الأوروبي، الشريك التجاري الأكبر لدول المنطقة، مهمة ومطلوبة.

ونجد أن اتفاقية الشراكة الأوروبية المتوسطية والتي أجيزت من قِبَل المجلس الوزاري الأوروبي في نيسان/أبريل من عام ١٩٩٥ تنص على تعاون الدول المطلة على حوض البحر الأبيض المتوسط (ومنها مصر والأردن، ولبنان، والجمهورية العربية السورية وفلسطين من دول منطقة الإسكوا والتي اكتملت إجراءات اتفاقية الشراكة مع بعضها والبعض الآخر في أطوار مختلفة) في المجالات السياسية والأمنية والاجتماعية والاقتصادية

---

(١) ورقة قدمها الدكتور أحمد حميدة أحمد، قسم الزراعة، شُعبة القضايا والسياسات القطاعية، الإسكوا.

والمالية. حيث من المتوقع أن تزال جميع الحواجز على حركة السلع الصناعية بين هذه الدول خلال ١٢ عاماً. أما السلع الزراعية، والتي تخضع لمعاملات تفضيلية الآن، فسوف تُخفَّض عنها القيود تدريجياً. وهذا مما يزيد في أهمية مواءمة المواصفات والمقاييس للسلع التي تصدر من المنطقة مع مثيلاتها الأوروبية ومعرفتها للنفاذ لتلك الأسواق والتنافس فيها.

كما أن الاتفاق الخاص بالزراعة قد أوجد إطاراً عاماً لإدخال التجارة في الحاصلات الزراعية في الاتفاق العام بشأن التعريفات الجمركية والتجارة (الغات) (GATT) تدريجياً ومن ثم تحريرها. ولقد نص الاتفاق على تطبيق أحكام الغات (GATT) الرئيسية من قِبَل جميع البلدان الأعضاء في منظمة التجارة العالمية على تجارة الحاصلات الزراعية. والهدف من ذلك هو تحسين فرص النفاذ الى السوق وإيجاد نوع من الشفافية التي تساعد على تقليل الحواجز الحدودية لعبور السلع الزراعية. ولقد ركز الاتفاق الزراعي على إزالة تشوهات إنتاج وتجارة السلع الزراعية وتنمية اقتصاد السوق في تلك المجالات وزيادة فرص النفاذ إلى أسواق الدول المتقدمة من الدول النامية.

إن إنتاج السلع الزراعية بمواصفات ومعايير واسعة التقبل يجعل من السهل إنتاجها بطريقة موحدة، مما يقلل من تكلفة إنتاجها وتأكيد جودتها. لكن قد ينتج من تبني بعض المواصفات والمعايير حواجز للاستيراد والتصدير قد تؤدي إلى تشويه التجارة العالمية في السلع والخدمات. وللتقليل من خطورة ذلك، يتعين على الحكومات الوطنية تبنّي المعايير والمواصفات العالمية المتوفرة والسعي للمشاركة في وضع تلك المواصفات والمعايير حتى لا تتبعثر الجهود في تكرار العمل بواسطة الهيئات المحلية. ويتعين على الحكومات كذلك الإلمام التام بعمل الجهات العالمية التي تقوم بوضع المواصفات والمعايير، وعمل الجهات التي تقوم بتقييم مطابقة المواصفة أو المعيار.

واختلاف المواصفات والمعايير والمقاييس للسلعة الواحدة في الدول المختلفة يؤدي إلى خلل كبير في الحواجز التقنية والتكنولوجية التي تعيق التبادل التجاري بين الدول. وتقديراً لأهمية المواصفات والمقاييس في ضبط جودة الإنتاج ورفع مستواه، وفي تيسير التبادل التجاري العربي والدولي وإدراكاً لضرورة تنسيق الجهود، تم إنشاء المنظمة العربية للمواصفات والمقاييس عام ١٩٦٧. لكنها تحولت عام ١٩٨٩، لأسباب مالية، إلى مركز المواصفات والمقاييس للدول العربية التابع للمنظمة العربية للتنمية الصناعية ومقرها في الرباط بالمغرب. ومن الجدير توجيه التحية الى المنظمة العربية للتنمية الصناعية لاختيارها يوم ٢٥ آذار/مارس من كل عام واعتباراً من هذا العام ١٩٩٩، للاحتفال باليوم العربي للتقييس. وكان شعار اليوم العربي للتقييس هذا العام: "دور المواصفات القياسية العربية في التسريع بتنفيذ منطقة التجارة الحرة العربية الكبرى".

وحث اتفاق التدابير الصحية وتدابير الصحة النباتية في منظمة التجارة العالمية على حماية حياة وصحة الإنسان والحيوان والنبات من المخاطر الناجمة عن انتقال وانتشار الأوبئة والأمراض أو الكائنات الناقلة للمرض والمسببة له ومن المخاطر الناتجة عن الملوثات والسموم ومن الأمراض التي تنقلها النباتات والحيوانات. وتجدر الإشارة هنا إلى أن عدد اللوائح الفنية التي تحدد المعايير الإلزامية في ازدياد مطرد في معظم البلدان لتوفير الحد الأدنى من معايير الجودة والسلامة حفاظاً على صحة المستهلكين وعلى سلامة البيئة. وهناك بعض المخاوف من أن تستعمل تلك الحجج لوضع حواجز تعيق حرية التجارة بين الدول. لذلك تحث بنود الاتفاق على مواءمة تلك المواصفات بين الدول للتقليل من تلك المخاطر أو إزالتها. ولقد نصت بنود الاتفاق على أن تستند لوائح تدابير الصحة والصحة النباتية الخاصة بالبلدان إلى المعايير والإرشادات والتوصيات الدولية.

ألف- فوائد المواصفة العالمية للأقطار النامية

لقد أصبح واضحاً أن الأقطار التي توجه اقتصادها نحو التصدير يجب أن توائم مواصفات سلعها المصدرة مع المواصفات العالمية وإلا انعزلت تلك الأقطار وفقدت نصيبها من السوق. وهناك فوائد عديدة للأقطار النامية من تبنّي المواصفات العالمية يمكن اختصارها في الآتي:

(أ) الحصول على معلومات فنية من خلال المواصفات العالمية والأجنبية حيث أن تلك المواصفات تكون قد اختزنت الأبحاث والابتكارات والخبرة المكتسبة للدول المتقدمة والتي حازت على قبول عالمي. كما وأن تبني المواصفات العالمية يقلل التكلفة ويختصر الزمن كثيراً لإعداد مواصفة وطنية لسلعة ما؛

(ب) يمكن للمواصفة العالمية أن تصبح عائقاً تجارياً، ومن ثم يتحتم على الدول النامية متابعة إعداد المواصفات العالمية، وربما التدخل، إذا كان الأمر

ضرورياً، عن طريق وسائل المنظمة الدولية للتوحيد القياسي أو لجنة دستور الأغذية أو المنظمات الأخرى ذات الاختصاص، لدرء العوائق التي قد تنجم عن ذلك مستقبلاً؛

(ج) قد ينجم عن تبنّي المواصفة الايزو ٩٠٠٠ وما يتفرع منها، زيادة مقدّرة الدول النامية على التصدير وزيادة القدرة التنافسية لمنتجاتها في الأسواق العالمية؛

(د) إن السعي لتبني المواصفات العالمية ينتج عنه معلومات مفيدة عن خبرات الدول الأخرى وما تم التوصل إليه من حلول عالمية في مشاكل المواصفات وتطبيقها وتعديلها. كما توفر المواصفات العالمية الفرصة لسماع صوت الدول النامية والتأكد من أن الحلول العالمية المتبناة تتفق واحتياجاتها.

كل هذا دعانا للعمل على ترجمة المواصفات القياسية التي حددتها لجنة الأمم المتحدة الاقتصادية لأوروبا فيما يتعلق بالتسويق وضبط الجودة لبعض السلع الزراعية ووضعها بين أيديكم للاستفادة منها في هذا المضمار.

ثانياً- دور الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس في مجال وضع مواصفات ومقاييس ملائمة للسلع الزراعية (الخضر والفاكهة)[٢]

تقديـــم

إيماناً من المملكة العربية السعودية بدور التقييس في حماية المستهلك وإنجاح برامج التنمية الاقتصادية فقد بادرت إلى إنشاء الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس بموجب المرسوم الملكي رقم م/١٠ وتاريخ ١٣٩٢/٣/٣ هـ الموافق ١٦ نيسان/ابريل ١٩٧٢.

فالهيئة هي الجهاز الوطني الوحيد للتقييس بالمملكة وتختص بجميع الأنشطة المتعلقة بالمواصفات والمقاييس التي تتضمن ما يلي:

(أ) وضع واعتماد المواصفات القياسية السعودية لكافة السلع والمنتجات وكذلك المواصفات الخاصة بالقياس والمعايرة والرموز وتعاريف المنتجات والسلع وأساليب أخذ العينات وتجهيزها وطرق الفحص والاختبار وغير ذلك مما يصدر به قرار من مجلس الإدارة مثل تطبيق نظام شهادة المطابقة في بلد المنشأ؛

(ب) نشر هذه المواصفات بأنسب الطرق؛

(ج) نشر التوعية اللازمة بأهمية التوصيف والتوحيد القياسي وتنسيق الأعمال المتعلقة بالمقاييس والمواصفات في المملكة؛

(د) وضع قواعد منح شهادات المطابقة وعلامة الجودة وشهادة الأيزو ٩٠٠٠ وتنظيم كيفية إصدارها وحق استعمالها.

وتمشياً مع النظام الدولي في جميع مجالات التقييس المختلفة تشارك الهيئة في المنظمات الإقليمية والدولية التالية:

(١) هيئة المواصفات والمقاييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية؛

(٢) المنظمة العربية للتنمية الصناعية والتعدين - مركز المواصفات والمقاييس؛

(٣) المنظمة الدولية للتوحيد القياسي (ISO)؛

(٤) المنظمة الدولية الكهروتقنية (ISC)؛

(٥) لجنة دستور الأغذية (CAC)؛

(٦) المنظمة العالمية للمعايرة القانونية (OMIL)

ويهيمن على شؤون الهيئة ويرسم سياستها ويتخذ ما يلزم لحسن قيامها بمهامها مجلس ادارتها الذي يرأسه معالي وزير التجارة وقد روعي في تشكيله أن تمثل فيه الجهات المعنية بالمواصفات والمقاييس في المملكة من تجارة، وصناعة، وزراعة، وصحة، وشؤون بلدية وقروية، وأشغال عامة، وإسكان، وجمارك، وغرف تجارية وصناعية.

وقبل الحديث عن دور الهيئة في مجال مواصفات السلع الزراعية سوف نتناول باختصار نمو وتطور القطاع الزراعي بالمملكة وسياسات المملكة في هذا المجال.

ألف- نمو وتطور القطاع الزراعي بالمملكة العربية السعودية

كان للتطورات التي طرأت على القطاع الزراعي بالمملكة والقفزات السريعة التي حققها على مدار الخطط التنموية المتعاقبة أثر إيجابي على الاقتصاد الوطني حتى أصبحت المملكة من الدول المصدرة لكثير من المنتجات الزراعية بعد أن كانت تستورد معظم احتياجاتها من الخارج. وأصبح الناتج الزراعي يمثل حوالي ١٢ في المائة من إجمالي الناتج المحلي غير النفطي في نهاية الخطة الخامسة عام ١٤١٥هـ (١٩٩٥م) محققاً نمواً معدله ٤ر٨ في المائة خلال الفترة من ١٩٧٠ الى ١٩٩٦. ونتيجة لدعم وتشجيع الدولة للقطاع الزراعي، تم الوصول إلى مراحل متقدمة من الاكتفاء الذاتي من الخضر والتي بلغت نسبة الاكتفاء منها ٨٥ في المائة ومن الفواكه وقد بلغت نسبة الاكتفاء منها ٧٠ في المائة. ويوضح الجدول

---

(٢) ورقة مقدمة من السيد ماجد عبدالرحمن الجميلي، أمين اللجنة الفنية للفاكهة والخضر، الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس.

١ إجمالي إنتاج المملكة من محاصيل الخضر لجميع المواسم كما يوضح الجدول ٢ إجمالي إنتاج المملكة من الفواكه لجميع المواسم.

وانتهجت المملكة سياسات اقتصادية تعتمد على أسلوب الاقتصاد الحر وتنوع مصادر الدخل وعدم الاعتماد على النفط كمصدر وحيد له. وتضمنت هذه السياسات دعم حركة التجارة الخارجية وحرية تنقل رأس المال وحرية الصرف الأجنبي دون فرض قيود لأغراض دعم ميزان المدفوعات. كما اهتمت الدولة بوجود نظام صارم للمواصفات والمقاييس، وعقدت الاتفاقيات التجارية الثنائية والجماعية مما اسهم بصورة فاعلة في إيجاد منتجات ذات جودة عالية قادرة على التنافس في الأسواق الخارجية. وكان لتلك السياسات أثرها البارز في زيادة صادرات المملكة من الخضر والفواكه حيث بلغت في عام ١٩٩٦ حوالي ٠٠٠ ١٩٨ طن (الجدول ٣).

ومع تزايد الإنتاج الزراعي المحلي بدرجات كبيرة للخضر وتزايد الكميات المستوردة من المنتجات المماثلة مما ينعكس سلبياً على أسعار تلك السلع، برزت الحاجة إلى اتخاذ إجراءات كفيلة للحد من انخفاض الأسعار. وعليه، تم تطبيق الرزنامة الزراعية على واردات المملكة من السلع الزراعية التي وصلت المملكة فيها إلى درجة عالية من الاكتفاء الذاتي خاصة تلك التي تتسم بموسمية الإنتاج وغزارته في فترة محددة من السنة وصدر قرار مجلس الوزراء الموقر رقم ٩٨ بتاريخ ١٤١٨/٦/٥هـ القاضي بتطبيق الرزنامة الزراعية على السلع الزراعية المستوردة من الدول التي تطبق الرزنامة الزراعية على صادرات المملكة من السلع الزراعية على الرغم من ارتباط المملكة معها باتفاقيات اقتصادية وتجارية ثنائية تسمح بحرية التبادل التجاري، وذلك معاملة بالمثل. كما أكد القرار على ضرورة تطبيق المواصفات القياسية السعودية على الواردات الزراعية والحيوانية لتكون المنافسة عادلة بين السلع المستوردة ومثيلاتها المحلية.

وبدأت وزارة الزراعة والمياه بتنفيذ هذا القرار بتاريخ ١٤١٨/٧/١٢ هـ على واردات ٥ دول وهي تركيا ومصر والأردن والجمهورية العربية السورية ولبنان. وتضمنت قائمة السلع في الرزنامة البطاطس، والبصل الجاف، والكوسا، والباذنجان، والبندورة، والباميا، والخيار، والجزر إلى جانب الشمام والبطيخ. وقضي بمنع الاستيراد في فترة غزارة الإنتاج المحلي من تلك السلع اعتباراً من مطلع العام الميلادي ١٩٩٨. ويأتي هذا القرار الحكيم دافعاً للدول التي ترتبط معها المملكة باتفاقيات اقتصادية ثنائية للالتزام ببنود الإتفاقية الأمر الذي يؤدي إلى فتح قنوات تسويقية خارجية للمنتجات المحلية.

باء- دور الهيئة العربية السعودية في مجال مواصفات السلع الزراعية

تقوم الهيئة بإعداد المواصفات القياسية السعودية من خلال لجان فنية يتم تشكيلها بالإضافة إلى الخبرات العملية لرجال الصناعة والتجارة والجهات الرقابية.

ولقد أولت الهيئة قطاع المنتجات الغذائية والزراعية اهتماماً بالغاً لما له من علاقة مباشرة بصحة وسلامة المستهلك، مرتكزة في عملها على المواصفات الدولية والتوصيات والدلائل الإرشادية للجنة دستور الأغذية (CAC)، والمنظمة الدولية للتوحيد القياسي (ISO) والنظم والتشريعات الدولية، وخاصة تشريعات الاتحاد الأوروبي والولايات المتحدة الأمريكية بالإضافة إلى نتائج الدراسات والأبحاث العلمية المحلية والإقليمية والدولية المراجع العلمية المتخصصة. وتأخذ الهيئة في الاعتبار الظروف المناخية القاسية للمملكة من حيث ارتفاع درجات الحرارة والرطوبة النسبية والتباين الكبير من منطقة إلى أخرى داخل المملكة ومن وقت إلى آخر (مما يؤثر سلباً على سلامة الغذاء وجودته)، هذا بالإضافة إلى الاستعانة بمرئيات الجهات المعنية الحكومية والأكاديمية والخاصة داخل المملكة وخارجها فيما يتعلق بمشاريع المواصفات التي تعدها الهيئة قبل اعتمادها بوقت كافٍ وتعلن عنها بكافة وسائل الإعلام الممكنة حتى تحقق المواصفة عند اعتمادها مصالح كل من المنتج والتاجر والمستهلك. وعند اعتماد هذه المواصفات سواء كانت مواصفات إلزامية أو اختيارية أو إرشادية، تنشر ملخصاتها أيضاً في الجريدة الرسمية، وتعطى عادة مهلة ٦ شهور أو أكثر، حسب الحالة، للبدء في تطبيقها. وتجدر الإشارة إلى أن جميع المواصفات التي تصدرها الهيئة تطبق على كل من الإنتاج المحلي والمستورد على السواء.

وقد روعي عند وضع المواصفات القياسية السعودية للسلع الزراعية والغذائية عدة عوامل بحيث تصبح المواصفة ممكنة التطبيق، وتحقق في الوقت ذاته الأهداف المنشودة. ومن هذه العوامل:

(أ) التقاليد والقيم الإسلامية السائدة بالمملكة أي أن يكون الغذاء خالياً من منتجات الخنزير والكحول، وأن يراعي متطلبات الذبح طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية؛

الجدول ١- إجمالي إنتاج المملكة من محاصيل الخضر لجميع المواسم (بالطن)

محاصيل الخضر	١٩٩٢	١٩٩٣	١٩٩٤	١٩٩٥	١٩٩٦
البندورة	٤١٦٨٤٠	٤٣٣٣٩٣	٤٤١٩٣٨	٤٧٨٦٩٤	٤٥٧٩٩٦
البطاطس	٩٦٥٣٠	١٦٧٢٤٤	٢٣٨٠٦٧	٣٧٠٣١٧	٣٤٩٠٦٦
الكوسا	٦٢٥٩٤	٦٧٧٦٣	٦٩٦٨٧	٧٧٩٧٢	٧٩٤٤٥
الباذنجان	٦٤٥٥٢	٦٨٤٧٢	٦٩٨٦٠	٧٨١٦٥	٧٩٢٨٢
الباميا	٤٢١٣٣	٤٦٧٥٠	٤٩٩٣٠	٥٥٨٦٦	٥٤١٨٦
الجزر	٢١٧٢٩	٢٥٠٥١	٢٦٨٠٤	٢٩٩٩١	٣٠٠٦٢
البصل	١٧٤٩٨	١٩٧٧٠	٤٢٦١٨	٢٣٩١٢٢	٢٠٧٩٧٥
الخيار	١١٠٠٩٦	١٢٨٢٦١	١٣٢٣٠٤	١٤٨٧٣٤	١٤٦٦٥٤
الشمام	١٣٢٤١٦	١٣٠٣٠٢	١١٨٥٦٥	١٣٢٦٦١	١٣٥٢٣٤
البطيخ	٤٠٩٠٩٣	٣٩٩٥٠٢	٤٠٢٦٢٣	٤٥٠٤٨٩	٤٥٩٢٢٩
الخضروات لأخرى	٧٠٠٠٦٤	٦٩٥٣٤٣	٦٩٦٦١٥	٦٢٥٥٣٦	٦٣٢٢٥٥
الإجمالي	٢٠٧٣٥٤٦	٢١٨١٨٥١	٢٢٨٩٠١١	٢٦٩٢٥٤٩	٢٦٣١٣٨٤

المصدر: الكتاب الاحصائي الزراعي السنوي، العدد العاشر ١٤١٨هـ/١٩٩٧م، إعداد إدارة الدراسات الاقتصادية والاحصاء، وزارة الزراعة والمياه.

الجدول ٢- إجمالي إنتاج المملكة من الفاكهة لجميع المواسم (بالطن)

الفاكهة	١٩٩٢	١٩٩٣	١٩٩٤	١٩٩٥	١٩٩٦
التمور	٥٥٢٤٩٣	٥٦٣٠٠٨	٥٦٧٧٦٢	٥٨٩٢٦١	٦٠٠٦٩٣
الحمضيات	٣٩١٣٤	٥٢١٠٦	٥٩١٩٣	٧٤٩٢٥	٧٦٣٧٩
العنب	١٠٩٠٥٧	١٢٠١٤٠	١٢٤٤٢٠	١٢٩٢١٢	١٣١٧١٩
فاكهة أخرى(*)	١٩٨٤٨٥	٢١٦١١٦	٢٣٦٥٦٦	٢٥٩٥٩٠	٢٦٤٦٢٧
الإجمالي	٨٩٩١٦٩	٩٥١٣٩٠	٩٨٧٩٤١	١٠٥٢٩٨٩	١٠٧٣٤١٧

المصدر: نفس مصدر الجدول ١.

(*) الفاكهة الأخرى: الخوخ والكمثري والتفاح والمشمش وغيرها.

الجدول ٣- إجمالي صادرات المملكة لمحاصيل الخضر والفاكهة (بآلاف الأطنان) حسب تصنيف الدليل التجاري الدولي

السلعة	١٩٩٢	١٩٩٣	١٩٩٤	١٩٩٥	١٩٩٦
خضر وفاكهة	١٤٣	١٢٥	١٢١	١٨٠	١٥٨

المصدر: نشرة احصاءات الصادرات، وزارة التخطيط مصلحة الاحصاءات العامة، التجارة الخارجية.

الجدول ٤- إجمالي واردات المملكة من الخضر والفاكهة (بآلاف الأطنان) حسب تصنيف الدليل التجاري الدولي

السلعة	١٩٩٢	١٩٩٣	١٩٩٤	١٩٩٥	١٩٩٦
خضر وفاكهة	١،٤٤٥	١،٥١٣	١،٤٨٦		

المصدر: نفس مصدر الجدول ٣.

(ب) مواكبة التطور الصناعي السائد في مجال الصناعات الغذائية بالمملكة وربط المواصفات الغذائية بخطط التنمية، مما يتطلب وضع أسس لتحديد الأولويات مع التركيز على السلع الغذائية التي تمس المستهلك بصورة مباشرة؛

(ج) المواد المحلية المتوفرة والخبرات والظروف الملائمة؛

(د) الظروف المناخية السائدة بالمملكة والتي تتميز كما هو معروف بالارتفاع والتباين الشديد في درجات الحرارة وتأثير ذلك على جودة المنتج أثناء التخزين وبالتالي فترة الصلاحية؛

(هـ) أن تكون المواصفة وسيلة للرفع من مستوى جودة الإنتاج وجعله قادراً على المنافسة؛

(و) أن تكون مرنة وتأخذ في الاعتبار المواصفات الدولية والأجنبية المماثلة؛

(ز) أن تكون سهلة وواضحة وبسيطة وتحفظ التوازن بين النوعية المطلوبة وتكاليف الإنتاج.

١- منهج إخراج وصياغة المواصفة القياسية السعودية

يتطلب إعداد وصياغة المواصفة القياسية السعودية وضع منهج يكفل تبادل الرأي والدراسة بين مختلف الأطراف المعنية بالمواصفة، ويهدف إلى بلورة الآراء حتى تكون المواصفة سهلة التطبيق وتحقق غرضها. لذا تقوم الهيئة بإعداد المواصفة بحيث تمثل وجهة النظر الوطنية بعد استشارة جميع الجهات ذات العلاقة وتحكمها عدة معايير من أهمها مدى حاجة المستهلك وتشجيع الصناعة الوطنية ومراقبة الجودة للمنتجات المستوردة وتحقيق الفائدة الاقتصادية.

وتشمل المواصفة البنود الرئيسية التالية:

(أ) المجال ونطاق التطبيق؛
(ب) التعاريف؛
(ج) أخذ العينات؛
(د) المتطلبات؛
(هـ) طرق الفحص والاختبار؛
(و) التعبئة والنقل والتخزين؛
(ز) البيانات الإيضاحية؛
(ح) المصطلحات الفنية؛
(ط) المراجع.

٢- طريقة إعداد وإصدار المواصفة القياسية السعودية

تمر عملية إعداد المواصفة القياسية السعودية عبر عدة خطوات على النحو التالي:

(أ) إدراج مشروع المواصفة في خطة الهيئة؛

(ب) اجراء الدراسة المكتبية والميدانية، حيث يتم سحب عينات من السوق المحلي للتحليل ثم جمع البيانات والدراسات الميدانية والنظرية الخاصة بموضوع المواصفة والرجوع إلى الأعمال الصادرة عن الهيئة الإقليمية والدولية المعنية ثم تشكل لجنة فنية داخلية لدراسة المشروع؛

(ج) توزيع مشروع المواصفة على الجهات المعنية داخل وخارج المملكة وتلقي الملاحظات عليه خلال ثلاثة أشهر من تاريخ التوزيع وذلك بعد صياغته بمعرفة لجنة الصياغة بالهيئة ومطابقة النص العربي مع الإنكليزي بقسم الترجمة؛

(د) توزيع مشروع المواصفة مرة ثانية بعد تعديله على ضوء الملاحظات الواردة من الجهات المعنية وتلقي الملاحظات على المشروع المعدل خلال شهر من توزيعه؛

(هـ) تشكيل بعض اللجان الفنية أحياناً لدراسة الملاحظات المتباينة على مشروع المواصفة بعد التوزيع الأول أو الثاني، والاتفاق على آراء موحدة بشأنها؛

(و) صياغة مشروع المواصفة في صورته النهائية بعد دراسة الملاحظات الواردة من الجهات المعنية ورفعه إلى اللجنة الفنية المنبثقة من مجلس إدارة الهيئة والتي توصي بدورها برفعه إلى مجلس الإدارة بعد إدخال التعديلات التي طلبتها اللجنة؛

(ز) عرض مشروع المواصفة على مجلس إدارة الهيئة لاعتماده كمواصفة ملزمة؛

(ح) إرسال المواصفة المعتمدة من مجلس الإدارة إلى الجريدة الرسمية (أم القرى) لنشرها وتكون المواصفة ملزمة التطبيق بعد ٦ أشهر من تاريخ نشرها في الجريدة الرسمية.

وتقوم الهيئة كذلك بإعداد المواصفات القياسية السعودية من خلال لجان فنية يتم تشكيلها بشكل متوازن من متخصصين في مجال عمل كل لجنة من الجهات المعنية التشريعية والتنفيذية والأكاديمية والقطاع الخاص والغرف التجارية والصناعية. وتستند هذه اللجان في إعدادها للمواصفات على المواصفات القياسية الدولية والأبحاث والدراسات العلمية والمراجع العلمية المتخصصة بالإضافة إلى الخبرات العملية لرجال الصناعة والتجارة والجهات الرقابية. وفيما يتعلق بقطاع المنتجات الزراعية والغذائية، تم تشكيل لجنة عامة لتلك المنتجات تضم ست لجان فنية وهي اللجنة الخاصة باللحوم والأسماك ومنتجاتها، واللجنة الخاصة بالحليب ومنتجاته، واللجنة الخاصة بالخضروات والفاكهة ومنتجاتها، واللجنة الخاصة بالحبوب والبقول ومنتجاتها، بالإضافة إلى لجنة سلامة الأغذية واللجنة الخاصة بالحلويات. وتم إدراج عدد من مشاريع المواصفات في خطط تلك اللجان. وتعطي الهيئة الأولوية لوضع مواصفات للمنتجات التي تقوم الشركات والمصانع بدعمها مالياً وفنياً.

٣- المواصفات القياسية السعودية في مجال السلع الزراعية والغذائية والموضوعات المتعلقة بها

اهتمت الهيئة منذ نشأتها بقطاع الزراعة والأغذية وأعطته الأولوية المطلقة في خططها. فقد قامت الهيئة حتى الآن باعتماد حوالي ٤٣٠ مواصفة قياسية سعودية في مجال المنتجات الزراعية والغذائية، وهي تشكل نسبة ٣١ في المائة من مجموعة المواصفات التي اعتمدتها الهيئة، وشملت هذه المواصفات القطاعات الرئيسية التالية:

(أ) الفاكهة والخضر ومنتجاتها؛
(ب) الحبوب والبقول ومنتجاتها؛
(ج) السكر والنشا ومنتجاتهما؛
(د) البذور الزيتية ومنتجاتها وتشمل الزيوت والدهون النباتية؛
(هـ) الحليب ومنتجاته؛
(و) البيض ومنتجاته؛
(ز) الأسماك والقشريات ومنتجاتها؛
(ح) التوابل والبهارات؛
(ط) أغذية الأطفال المعلبة؛
(ي) المشروبات الغازية؛
(ك) مياه الشرب والمياه المعدنية؛
(ل) التبغ ومنتجاته؛
(م) مواد العلف الحيواني.

وشملت المواصفات العامة ما يلي:

(أ) بطاقة المواد الغذائية المعبأة؛
(ب) الشروط الصحية في مصانع الأغذية؛
(ج) طرق أخذ العينات من المواد الغذائية؛
(د) الطرق الفيزيائية والكيميائية لاختبار المواد الغذائية؛
(هـ) الطرق الميكروبيولوجية لاختبار المواد الغذائية؛
(و) فترات صلاحية المواد الغذائية؛
(ز) الإضافات الغذائية؛
(ح) التعبئة والنقل والتخزين؛
(ط) الحدود القصوى لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية.

ويضاف الى ما مضى عدد من مشاريع المواصفات القياسية السعودية المدرجة في خطة الهيئة والتي ما زالت في مراحل الإعداد المختلفة.

وفيما يلي ملخصات لبعض المواصفات القياسية السعودية الخاصة بالخضر والفاكهة الطازجة:

(١) م ق س ٦١١/١٩٩٠م "الاشتراطات العامة للخضروات والفاكهة الطازجة"

تختص هذه المواصفة بالاشتراطات العامة للخضروات والفاكهة الطازجة وتطبق بصورة خاصة على المنتجات التي تشملها تجارة العبور "الترانزيت". أما بالنسبة للاشتراطات الخاصة بكل نوع من الخضروات والفاكهة فهي موجودة في المواصفات القياسية السعودية الخاصة لكل منتج. وقد تضمنت المواصفة العديد من البنود الخاصة بالتعاريف والمتطلبات العامة التي من بينها أن تكون الثمار في العبوة الواحدة متماثلة من حيث الصنف ومرحلة النضج والحجم واللون والشكل، وأن تكون خالية من آثار المواد الكيميائية والمبيدات الحشرية والإصابات الحشرية والمرضية إلا في الحدود المسموح بها في المواصفات القياسية السعودية. وتضمنت المواصفة بنود التصنيف والتدريج والتجاوز المسموح به وطريقة أخذ العينات بالإضافة إلى شروط التعبئة والنقل والتخزين والبيانات الإيضاحية.

(٢) م ق س رقم ٦٦١/ ١٩٩١م "البطاطس"

تختص هذه المواصفة بالاشتراطات التي يلزم توافرها في البطاطس الطازجة ولا تشمل البطاطس المخصصة للتقاوى. وتتضمن عدداً من البنود منها الاشتراطات العامة والتصنيف حيث تم تصنيف البطاطس إلى ثلاث درجات (أولى – ثانية – ثالثة). ووضعت متطلبات الجودة لكل درجة والتجاوز المسموح به في كل درجة بالإضافة إلى البنود الخاصة بالتعبئة والنقل والتخزين وأخذ العينات والبيانات الإيضاحية.

(٣) م ق س رقم ١٩٩١/٦٦٢م "البصل الجاف"

تختص هذه المواصفة بالاشتراطات التي يلزم توافرها في البصل الجاف. وتتضمن عدداً من البنود شملت الاشتراطات العامة والتدريج حيث صنف البصل إلى ثلاث درجات (أولى – ثانية – ثالثة) ووضعت متطلبات الجودة والتجاوز المسموح به في كل درجة. وتتضمن المواصفة كذلك بنوداً خاصة بالتعبئة والنقل والتخزين وأخذ العينات.

(٤) م ق س رقم ٦٦٣/ ١٩٩١م "الباذنجان"

تختص هذه المواصفة بالاشتراطات الخاصة بالباذنجان الطازج بنوعيه: الكروي والرفيع. وتتضمن عدداً من البنود منها الاشتراطات العامة والتصنيف حيث صنف الباذنجان بنوعيه الكروي والرفيع إلى ثلاث درجات ووضعت متطلبات الجودة والتجاوز المسموح به في كل درجة. وتتضمن المواصفة كذلك بنوداً خاصة بالتعبئة والنقل والتخزين وأخذ العينات.

(٥) م ق س رقم ١٩٩١/٦٦٤م "الطماطم (البندورة) الطازجة"

تختص هذه المواصفة القياسية بالاشتراطات التي يجب توافرها في الطماطم (البندورة) الطازجة. وتتضمن عدداً من البنود شملت الاشتراطات العامة ومن بينها ان تكون الثمار قد وصلت إلى نسبة ٥٠ في المائة على الأقل من اللون الصنفي وأن تكون خالية من الإصابة بالديدان وأن تكون خالية من الأضرار الناتجة عن التبريد والتجميد. وتم تصنيف البندورة إلى ثلاث درجات (أولى – ثانية – ثالثة) ووضعت متطلبات الجودة والتجاوز المسموح به في كل درجة. وتتضمن المواصفة كذلك بنوداً خاصة بالتعبئة والنقل والتخزين وأخذ العينات.

(٦) م ق س رقم ٦٦٥/ ١٩٩١م "الخيار"

تختص المواصفة بالاشتراطات التي يجب توافرها في الخيار الطازج وتتضمن عدداً من البنود منها الاشتراطات العامة والتصنيف حيث تم تصنيف الخيار إلى ثلاث درجات (أولى – ثانية – ثالثة) ووضعت متطلبات الجودة ونسبة التجاوز لكل درجة. وتتضمن المواصفة كذلك بنوداً خاصة بالتعبئة والنقل والتخزين وأخذ العينات.

(٧) م ق س رقم ٦٦٦/ ١٩٩١م "الكوسة"

تختص المواصفة بالاشتراطات التي يجب توافرها في الكوسة الطازجة وتتضمن عدداً من البنود شملت الاشتراطات العامة ومن بينها أن تكون الثمار محتفظة بأعناقها وأن تكون طازجة ذات لون طبيعي ومتماسكة القوام غير ذابلة وأن تكون خالية من أضرار التبريد والتجميد. وتتضمن المواصفة بنوداً خاصة بالتصنيف حيث تم تصنيف الكوسة إلى ثلاث درجات (أولى – ثانية – ثالثة) ووضعت متطلبات الجودة والتجلوز المسموح به في كل درجة، كما تتضمن بنوداً خاصة بالتخزين وأخذ العينات.

٤- التعبئة والبيانات الإيضاحية

يؤثر نوع العبوة المستخدمة في تعبئة السلع الغذائية وأسلوب التعبئة والتغليف المتبع بشكل مباشر على جودة وسلامة المنتج وفترة صلاحيته، وهناك عوامل لا بد من مراعاتها عند وضع متطلبات العبوة ومنها طبيعة المنتج مثل شكله وأبعاده، وخواصه الطبيعية، وخواصه الميكانيكية من حيث تحمله لعمليات الانضغاط أو الصدم أو الاهتزاز، وخواصه البيولوجية كوجود بعض الكائنات الدقيقة. لذا يراعى أن يتوافر في عبوات السلع الغذائية: عدم السمية، والقدرة على حماية المنتج من التلوث والتلف، ووقاية المنتج من اكتساب الرطوبة أو فقدها حماية للدهن من التحلل، وثبات المنتج أثناء التخزين مثل الاحتفاظ بالروائح المميزة له واستبعاد الغازات غير المرغوبة، ووقاية الأغذية ذات الحساسية للضوء. وهناك عوامل أخرى يجب وضعها في المتطلبات الخاصة بالعبوة ومنها طريقة التوزيع، وتناسق أبعاد وحدة العبوات المستخدمة وذلك بتوحيد المقاسات وأشكال العبوات وتناسقها مع مقاسات وأبعاد وحدة الحمل ومتطلبات التحميل بهدف ضمان الاقتصاد في العمل، ونوعية المواد الخام سواء كانت من الورق أو البلاستيك أو المعادن أو الخشب أو الكرتون، ومدى تحملها لظروف النقل والتخزين والتداول،

وخلوها من أي مواد تؤثر على جودة المنتج أو ضارة بالصحة بالإضافة إلى توحيد مقاساتها حسب نوع المنتج المعبأ وشكل العبوة وعدد مقاسات فتحات التهوية. كما يجب ألا تكون التعبئة أو البيانات الإيضاحية المرفقة أداة للتزييف أو التضليل كأن تملأ العبوة بأقل من سعتها الحقيقية، وأن توضح البيانات بأسلوب يستطيع المستهلك العادي قراءته بسهولة.

ولقد اهتمت الهيئة بنوع العبوات المستخدمة في تعبئة السلع الغذائية بصورة عامة في جميع المواصفات القياسية الخاصة بالمنتج، حيث تتضمن هذه المواصفات بنداً خاصاً بالتعبئة والتغليف يحدد الاشتراطات المطلوبة، كما أصدرت الهيئة المواصفة القياسية السعودية رقم ٦١٧/١٩٩٠م المتعلقة "بالاشتراطات العامة لصناديق الخضروات والفاكهة الطازجة".

وتقوم الهيئة، تقديراً منها لأهمية اختبارات الأداء في هذا المجال، بإعداد الدراسات اللازمة لإنشاء مختبر خاص للتعبئة والتغليف مزود بكافة الأجهزة والمعدات اللازمة لإجراء الاختبارات على مواد التعبئة وعبوات النقل.

كما تقوم الهيئة بالتعاون مع أجهزة التقييس العربية وعلى رأسها هيئة المواصفات والمقاييس لدول مجلس التعاون الخليجي، والمنظمة العربية للتنمية الصناعية والتعدين، بالعمل على توحيد مواصفات التعبئة والتغليف في الوطن العربي.

٥- برنامج شهادات المطابقة في بلد المنشأ

قامت وزارة التجارة بالتعاون مع الهيئة بتنفيذ برنامج للتأكد من جودة وسلامة منتجات معينة مستوردة الى المملكة العربية السعودية.

وبمقتضى برنامج شهادات المطابقة الدولية، تم تطبيق المواصفات القياسية السعودية أو البدائل المعتمدة على ٧٦ سلعة من المنتجات الواردة إلى المملكة العربية السعودية. وتؤدي مطابقة المنتجات لهذه المواصفات إلى إصدار شهادة مطابقة قبل الشحن.

ويفيد هذا البرنامج جميع المشاركين كما أنه ذو فائدة للمستهلك لأنه يضمن له منتجاً خال من المخاطر حفاظاً على الصحة والسلامة. ويستفيد الصانع من إظهار الجودة الموجودة بتسجيل منتجاته في قوائم البرنامج، كما يستفيد كل من المصدر والمستورد من عملية تسهيل الفسح الجمركي (التخليص على البضائع وإخراجها من الجمرك) مما يسمح بفسح السلع بسرعة أكبر ودون خطر الرفض.

٦- علامة الجودة وشهادة المطابقة واعتماد الخدمات

تقوم الهيئة، في إطار لائحة علامة الجودة وشهادة المطابقة واعتماد المختبرات الصادرة عنها، بمنح علامة الجودة للمصانع الوطنية التي تطبق المواصفات القياسية السعودية. وذلك بهدف كسب ثقة المستهلك في المنتجات التي تحمل علامة الجودة، وزيادة فرص رواج تلك المنتجات، والحصول على فوائد اقتصادية عديدة نتيجة لتطبيق المواصفات القياسية السعودية. وحتى الآن تم منح العلامة لـ ٣٦ مصنعاً من المصانع العاملة في مجال المنتجات الزراعية والغذائية منها عدد من مصانع الألبان ومزارع إنتاج الدواجن والبيض والعسل.

٧- دور أجهزة الرقابة والتفتيش الغذائي بالمملكة في تطبيق المواصفات القياسية السعودية

تتولى أجهزة الرقابة والتفتيش الغذائي بالمملكة مسؤولية تطبيق المواصفات القياسية السعودية ووضعها موضع التنفيذ. ويمكن تقسيم الرقابة إلى قسمين:

(أ) الرقابة على المنتجات المستوردة: تعتبر مختبرات مراقبة الجودة/النوعية التابعة لوزارة التجارة الجهة المسؤولة عن مهمة فحص العينات لغرض الفسح الجمركي لجميع المواد والسلع المستوردة باستثناء المواد المتفجرة حيث تختص وزارة الداخلية بفحصها، وكذلك السلع الزراعية ومن بينها الخضروات والفاكهة الطازجة التي تتولى مسؤولية فحصها وزارة الزراعة والمياه. وتجري الرقابة على السلع عن طريق إخضاع عينات منها للتحاليل الكيميائية والجرثومية والكشف الإشعاعي وذلك من أجل التأكد من صلاحيتها للاستهلاك البشري ومطابقتها للمواصفات القياسية السعودية وكذلك خلوها من المواد المحرمة دينياً أو الضارة بالصحة العامة وتمشيها مع التعليمات الصادرة من الجهات المعنية. وفي حالة عدم استيفاء هذه المتطلبات أو الإخلال بها لا تفسح السلع ويُعاد تصديرها أو يتم إتلافها.

(ب) الرقابة على المنتجات الوطنية: وتقوم بها كل من وزارة التجارة ممثلة في الإدارة العامة للمختبرات ومراقبة الجودة ووزارة الشؤون البلدية والقروية ممثلة في

الإدارة العامة لصحة البيئة. وتقوم هذه الجهات بجولات رقابية وتفتيشية على الأسواق والمحلات التجارية للمواد الغذائية والمطاعم والمصانع الوطنية للتأكد من تقيدها بالمواصفات القياسية السعودية ولتطبيق نظام مكافحة الغش التجاري ولائحته على المخالف.

وتقوم الهيئة، في إطار نظام علامة الجودة وشهادات التصدير، بإجراء تفتيش على المصانع الوطنية التي تقوم بطلب الحصول على هذه الشهادة للتأكد من أن إنتاجها يجري في ظروف صحية. وتسحب عينات من إنتاج هذه المصانع وتحللها لضمان صلاحيته للاستهلاك البشري ومطابقته للمواصفات القياسية السعودية.

كذلك تقوم الهيئة بمنح شهادة المطابقة للمصانع الوطنية التي تقوم بطلب الحصول على شهادة المطابقة للمواصفات القياسية السعودية على السلع المحلية والمصدرة وذلك لشحنة محددة. ويمكن للمصانع أن تقوم بطلب الحصول على شهادة المطابقة لمواصفات البلد المصدر له لشحنة محددة من سلعة معينة.

٨- نشاطات الهيئة الأخرى

لم يقتصر دور الهيئة على وضع القوانين والمواصفات المتعلقة بالأغذية، وإلى جانب البحوث والدراسات، تناولت عددا من المواضيع الهامة مثل دراسة تلوث الخضر والفاكهة بمياه المجاري، ودراسة فترات صلاحية اللحوم الطازجة والمبردة واللحوم المعبأة تحت تفريغ، ودراسة تأثير درجات الحرارة على جودة الأغذية المعلبة. كما أولت الهيئة اهتماما خاصا لأوضاع نقل وتخزين وتداول الأغذية بالمملكة، فقامت باجراء دراسة ميدانية عن ظروف نقل وتخزين الأغذية بالمملكة بهدف دراسة تلك الظروف منذ وصول السلع الغذائية عن طريق منافذ الدخول وحتى وصولها إلى المستهلك، وبهدف تطوير أساليب النقل والتخزين وإبراز سلبيات تطبيق المواصفات. وقد نوقشت نتائج هذه الدراسة في الندوة العلمية التي نظمتها الهيئة في عام ١٤٠٩هـ عن نقل وتخزين وتداول الأغذية بالمملكة.

وتطرقت الهيئة، بالتنسيق مع الجهات المعنية داخل المملكة وفي دول مجلس التعاون الخليجي، الى موضوع احتمال تلوث الأغذية بالإشعاع والذي تضخم بعد انفجار المفاعل في شيرنوبل. وتبنت الهيئة اشتراطات للحدود القصوى للإشعاع المسموح به في المواد الغذائية، ونسقت بين دول مجلس التعاون الخليجي في الحصول على المعلومات الضرورية حول وجود شحنات معرضة للتلوث حتى لا يعاد تصديرها إلى أي من دول المجلس.

كما قامت الهيئة بإنشاء مختبرات متكاملة تغطي مختلف القطاعات بما في ذلك قطاع الأغذية، ووفرت لها جميع الإمكانيات المادية والبشرية. وبالإضافة إلى الأبحاث، تمكنت من إجراء الكثير من الاختبارات على مختلف أنواع السلع إما بهدف الوصول إلى مواصفات ملائمة أو لمعرفة مدى ملائمة مواصفات قائمة أو التحقق من دقة طريقة من طرق الاختبار.

وفي مجال التدريب تعمل الهيئة على رفع مستوى العاملين في قطاع الزراعة والأغذية سواء من خلال الدورات العامة أو المتخصصة في المجالات المختلفة. وفي مجال توفير المعلومات، قامت الهيئة بإنشاء مركز متكامل للمعلومات يحتوي على مكتبة حديثة وأجهزة استرجاع المعلومات وحاسب آلي، ووضعت نظاما للاشتراك يتيح للجهات المعنية الحصول على أحدث المعلومات نظير اشتراك رمزي.

وتسعى الهيئة لنشر الوعي بالتقييس بمختلف الطرق والوسائل المتاحة ومنها المشاركة في إصدار مجلة المستهلك التي تصدرها هيئة المواصفات والمقاييس لدول مجلس التعاون الخليجي والمشاركة في الندوات والمؤتمرات العلمية والدورات التدريبية، وتنظيمها، والتواجد في المعارض.

ثالثاً- جهود مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية في مجال مواءمة المواصفات والمقاييس لبعض المنتجات الزراعية[٣]

مقدمة

لقد عانت الزراعة الأردنية بعد الاحتلال الإسرائيلي للضفة الغربية عام ١٩٦٧، حيث كان إنتاج الضفة الغربية يمثل ٢٥ في المائة من إنتاج الأردن في مجال الحبوب، و٤٠ في المائة في مجال الخضروات و٧٠ في المائة في مجال الفاكهة. كما تناقصت نسبة القوى العاملة بالزراعة إلى ٧ في المائة عام ١٩٨٧ بعد أن كانت ٣٧ في المائة عام ١٩٦٧.

أما في السنوات الخمس الأخيرة، فقد بلغت معدلات الاكتفاء الذاتي من السلع الرئيسية ١٢٣ في المائة من الخضروات، و١١٠ في المائة من الفواكه. وارتفعت المساحات المزروعة بالأشجار المثمرة لتصل إلى ١٠ر٨١ مليون دونم عام ١٩٩٧ حيث وصل إنتاجها إلى ٨٠٠ ٤٧٥ طن وزادت المساحات المزروعة بالخضروات لتصبح ٧٠٠ ٤٦٦ دونم تنتج ٠٠٠ ٣٨٨ ١ طن.

وتعتمد الزراعة في الأردن على حالات الطقس. ونتيجة لظروف الطقس الجيدة خلال السنوات الخمس الماضية، زادت القيمة المضافة بالزراعة أكثر من ٦٠ في المائة، وبلغت نسبة مساهمة القطاع الزراعي في الناتج المحلي الإجمالي ٥ر٥ في المائة ووصلت قيمة الإنتاج الزراعي خلال ١٩٩٦ ما مقداره ٥٧١ مليون دينار كما بلغت نسبة الصادرات الزراعية الوطنية إلى الصادرات الكلية ٤ر١٥ في المائة. ويمكن تقسيم مناطق الزراعة في الأردن كما يلي:

(أ) وادي الأردن، حيث تنتج بشكل رئيسي الخضروات مثل البندورة، والباذنجان، والخيار، والزهرة والبطيخ وأشجار الفاكهة مثل الزيتون، والعنب والجوز. ولظروف مناخية ينتج وادي الأردن الخضروات في فصل الشتاء؛

(ب) المناطق المرتفعة المروية، حيث تنتج بشكل رئيسي الخضروات؛

(ج) المناطق المروية بمياه الأمطار، حيث تنتج بشكل رئيسي الحبوب وكذلك أشجار الفاكهة. ومن أهم الحبوب المنتجة القمح والشعير إلا أن الحاجة للاستيراد ملحة لسد النقص في الإنتاج من هذه المواد.

ألف- الخضر والفاكهة

نتيجة تنوع المناطق المناخية بالأردن فقد تنوعت المحاصيل المنتجة فيه. وساعد استعمال البيوت الزراعية على توفر جميع أنواع الخضروات في كل فصول السنة. كما تم إنتاج ٧-٨ أصناف جديدة من الخضروات والفاكهة في الأردن عبر عدة مشاريع تم تمويلها ودراستها من قِبَل برنامج الوكالة الأمريكية للتنمية الدولية (USAID). فقد جرت دراسة متطلبات التسويق، والاقتصاد، والإنتاج وتقنيات الحصاد، ومن تلك الأصناف الفراولة، والتمور، والهليون (نبات خضري)، إلا أنها لم تلقَ نجاحاً في أسواق التصدير باستثناء الفراولة المنتجة بالأردن والتي حصلت على أسعار مقبولة في السوق المحلي ويصدر منها كميات قليلة للمملكة المتحدة. وقد تم وضع خطة أسبوعية للتوسع بتصديرها إلى المملكة المتحدة ابتداء من شهر أيلول/سبتمبر عام ١٩٩٨.

وأثبتت مشاريع إنتاج بندورة المائدة والشمام نجاحاً أكبر بالإضافة لإنتاج التفاح الأردني الذي يزرع على ارتفاع ١٤٠٠ متر عن سطح البحر حيث أشعة الشمس الساطعة والرياح الجافة ونسبة التبخر العالية من الأشجار تؤدي إلى زيادة نسبة السكر بـ ٥٠ في المائة بالمقارنة مع التفاح الأمريكي والأوروبي وبالتالي الى تذوق أطيب للمنتج.

وغالباً ما تصدر المنتجات الزراعية للدول المجاورة وخاصة دول الخليج. وفي الوقت الحالي، تتجه نسبة ٩٥-٩٨ في المائة من صادرات الأردن للخضر والفاكهة إلى دول الخليج وتعتبر مادة البندورة من أهم هذه الصادرات.

---

(٣) ورقة مقدمة من السيد سالم القهيوي، مدير مديرية التقييس، مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية.

أما نسبة الصادرات الزراعية الأردنية للاتحاد الأوروبي، فهي نحو ٢ في المائة لكنها تمثل ٨ في المائة من قيمة صادرات الخضر والفاكهة الأردنية حيث يوجد نحو ٢٠ مصدراً لدول الاتحاد. ومن أهم الصادرات الخيار، والفلفل الحار والباذنجان، والعنب الخالي من البذور خلال شهري أيار/مايو وحزيران/يونيو.

ولأسباب سياسية ومنافسة الدول الخليجية الأخرى، فقد خسرت المنتجات الأردنية نصيباً من بعض الأسواق العربية كالعراق والسعودية والجمهورية العربية السورية، علماً بأن السعودية في الوقت الحالي لا تستورد خضروات أردنية لعدم تأكدها من سلامة مياه الري في وادي الأردن. وتنصب الجهود حالياً على إثبات سلامة مياه الري علماً بأنه تم اتخاذ العديد من الإجراءات الحكومية لضمان نقاوة وسلامة المياه المستخدمة للري. وقد تمت دعوة عدد من المختصين للاطلاع عن كثب على سلامة الإجراءات المتبعة للمحافظة على سلامة وجودة الخضار الأردنية، وقام الوفد بجولات ميدانية على العديد من المزارع الأردنية للتأكد من ذلك ويأمل بأن تسترد الأردن حصتها من الأسواق المذكورة مستقبلاً بعد أن تحسن الوضع السياسي في المنطقة العربية.

باء- المؤسسات الحكومية والأهلية العاملة في مجال الخضر والفاكهة

نظراً لأهمية هذا القطاع والمنتجات الزراعية "للاقتصاد الوطني" وخاصة كون الأردن بلد محدود الموارد، أولت الحكومة الأردنية جل اهتمامها لهذا القطاع منذ السبعينات. لذا تم استحداث العديد من المؤسسات ووضع العديد من القوانين واللوائح الفنية كان من أهمها الآتي:

١- مؤسسة المواصفات والمقاييس

أنشئت مؤسسة المواصفات والمقاييس كمؤسسة مستقلة مالياً وإدارياً استناداً للقانون رقم ١٥ لسنة ١٩٩٤، وهي الخلف القانوني لمديرية المواصفات والمقاييس التي أنشئت عام ١٩٧٢ والتي كانت تابعة لوزارة الصناعة والتجارة.

وهذه المؤسسة هي الجهاز الوطني لإعداد المواصفات القياسية الأردنية ونشرها ومراقبة تطبيقها. وتقوم بمنح علامات الجودة وشهادات المطابقة وتعتمد مختبرات الفحص والاختبار حسب الأسس الدولية، كما تعمل على تطبيق أنظمة الجودة حسب المواصفات الدولية وتقدم المعلومات فيما يخص المنتجات الأردنية لجميع المهتمين. ومن أهم أهدافها:

(أ) اعتماد نظام وطني للمواصفات يقوم على أسس علمية حديثة؛

(ب) توفير الحماية الصحية والاقتصادية للمواطنين من خلال التأكد من أن السلع والمنتجات الأردنية أو المستوردة مطابقة للمواصفات القياسية؛

(ج) دعم الاقتصاد الوطني وخطط التنمية الاقتصادية بضمان جودة المنتجات الأردنية من خلال توفير مستويات المواصفات القياسية المناسبة لتمكينها من الدخول في ميادين المنافسة المختلفة. ولتحقيق هذه الأهداف والأهداف الأخرى الواردة في القانون، تقوم المؤسسة بالعديد من النشاطات المختلفة من أهمها إصدار المواصفات القياسية ومراقبة تطبيقها.

أما فيما يخص المنتجات الزراعية، فقد أولت المؤسسة جل اهتمامها منذ عام ١٩٧٨ في عملية إعداد المواصفات لإصدار المواصفات القياسية للخضار والفواكه ومستلزماتها كالتالي:

(أ) مواصفات الخضر والفاكهة؛
(ب) مواصفات الأسمدة وطرق فحصها؛
(ج) مواصفات المبيدات وقد اشتملت على ما يلي:

(١) الأثر المتبقي من المبيدات في الخضر والفاكهة؛
(٢) المبيدات - زيوت الرش الصيفية؛
(٣) المبيدات - زيوت الرش الشتوية؛
(٤) المبيدات - طرق فحص واختبار الأثر المتبقي من المبيدات؛
(٥) مسحوق - كبريت التعفير؛

(د) مواصفات العبوات وبطاقات البيان:

(١) المبيدات: البيانات الإيضاحية على عبوات مبيدات الآفات؛
(٢) اللدائن: رقائق الأغطية الزراعية اللدائنية السوداء (الملش)؛
(٣) اللدائن: الأغطية اللدائنية للبيوت الزراعية؛

(٤) العبوات: الاشتراطات العامة لعبوات الخضار والفاكهة الطازجة؛

(٥) العبوات: عبوات متعددد الستايرين الممدد المعدة لتعبئة الخضر والفاكهة الطازجة؛

(٦) العبوات: العبوات اللدائنية للخضر والفاكهة المعدة للتداول المحلي.

وقد روعي عند وضع هذه المواصفات بأن تكون متوافقة مع المواصفات الدولية أو تبني هذه المواصفات بلغتها الأنكليزية كمواصفات أردنية (الكودكس، الايزو (ISO) واتحاد مصدّري ومسوّقي الفاكهة والخضر الطازجة في أوروبا (CIMO) وذلك لإزالة المعوقات الفنية من أمام انسياب التجارة العالمية.

كما بوشر حديثاً بتطبيق اشتراطات مدونة الممارسات السليمة (Code of good practices) في عملية إعداد وتبني المواصفات القياسية.

ومن أمثلة مواءمة المواصفات القياسية الأردنية للخضر والفاكهة الطازجة مع المواصفات الدولية، المواصفة رقم ٣٧ الخاصة بالتفاح والتي اشتملت على البنود التالية:

(أ) المجال؛
(ب) المراجع التكميلية؛
(ج) التعريف؛
(د) الاشتراطات القياسية؛
(هـ) التدريج حيث يدرج التفاح إلى أربع درجات؛
(و) التحجيم؛
(ز) التجاوزات؛
(ح) التخزين؛
(ط) متبقيات المبيدات؛
(ي) التعبئة والتغليف؛
(ك) بطاقة البيان؛

(ل) الملاحق (معايير التلون لثمار التفاح، خصائص التفاح ذو اللون البني المحمر وجدول لثمار التفاح الكبير الحجم)؛

(م) المراجع وهي Quality Standards for Apples and Pears Confederation of Importers and Marketing Organization in Europe of fresh Fruits and Vegetables. (CIMO-A6). علماً بأن المواصفة الأردنية تطابق مواصفة اتحاد مصدّري ومسوّقي الفاكهة والخضر الطازجة في أوروبا A6.

٢- مؤسسة التسويق الزراعي

أنشئت مؤسسة التسويق الزراعي عام ١٩٨٧ وحددت أهدافها كجهة حكومية متخصصة في تنظيم وتطوير تسويق المنتجات الزراعية. وتسعى المؤسسة لتحقيق الأهداف والغايات التي أنشئت من أجلها خاصة فيما يتعلق بتطوير نظام التسويق الزراعي ليستوعب مخرجات التنمية الزراعية المتسارعة والتي حققت إنجازات ملموسة على مدار العقود الماضية. وقد ركزت جهودها على تنمية الصادرات الزراعية سواء من خلال تطوير الصادرات في الأسواق التقليدية للحفاظ على حصة الأردن فيها وزياداتها أو من خلال فتح أسواق جديدة أمام المصدرين الأردنيين. كما ركزت على تطوير وتحسين نوعية المنتجات الزراعية حتى تستطيع المنافسة في الأسواق التصديرية في ظل ما تشهده هذه الأسواق من تطورات تجارية متسارعة. وقد حاولت المؤسسة جاهدة مساعدة القطاع الخاص على تبني المفاهيم التسويقية الحديثة التي ترفع من القدرة التنافسية في الأسواق التصديرية التي تشهد صراعاً مريراً للاستئثار بها وتطويعها.

٣- جمعية منتجي ومصدّري الخضر والفاكهة الأردنية

أسست عام ١٩٩٤ من قبل المنتجين والمصدرين وهي جمعية غير ربحية تم دعمها لمدة سنتين من مشروع الوكالة الأمريكية للتنمية الدولية (USAID). أما حالياً، فتمول نفسها من مساهمة أعضائها والبالغ عددهم ١١٠ أعضاء.

تهدف الجمعية إلى تسويق الصادرات الأردنية ذات الجودة العالية من الخضر والفاكهة. كما تهدف إلى تسويق شعارها كعلامة جودة، وتعمل الجمعية كوسيط بين المستوردين والدول الأخرى ومن أهم أهدافها:

(أ) الضغط على الحكومة لإعادة صياغة السياسات والتشاريع الزراعية؛
(ب) تحديد معطيات وآليات الاستثمار الزراعي؛
(ج) زيادة التكامل بين المزارعين والمصدرين؛
(د) تشجيع التعاون والتنسيق بين حلقات تجارة الصادرات الزراعية؛
(هـ) تنمية مفاهيم الإدارة والأعمال.

٤- جمعيات المزارعين

على الرغم من صغر الملكية الزراعية، نجد أن بعض المزارعين الأردنيين لا يتعاونوا مع جمعيات منتجي ومصدري الخضر والفاكهة بهدف تحسين جودة منتجاتهم، والحصول على أسعار أفضل، ولا يثقوا فيها، في حين أن تجارب دول أخرى أثبتت أن مثل هذه الجمعيات استطاعت تحقيق أهدافها بتحسين جودة منتجاتها. لذا قامت كل منطقة بإنشاء جمعية لمزارعيها حيث يوجد جمعية للمزارعين في وادي الأردن وهناك جهود تبذل لإنشاء جمعية مزارعين لجميع مزارعي المملكة.

جيم- رقابة الخضر والفاكهة

إن عملية الرقابة على الخضار والفواكه ومستلزمات الإنتاج الأخرى عملية متشعبة وهي مسؤولية مشتركة يتعاون على أدائها وتنفيذها عدة أطراف من القطاعين العام والخاص ويعتبروا مكملين لبعضهم البعض. وتقع المسؤولية الكبرى على عاتق المزارع والمصدر وهما ملزمان بالمحافظة على إنتاجهم من بداية الإنتاج حتى وصوله إلى المستهلك في أفضل حاله.

أما القطاع العام، ممثلاً بمؤسسة المواصفات والمقاييس ومؤسسة التسويق الزراعي، فمسؤوليته ليست بالسهلة حيث يتم إنجاز هذه المهمة كالتالي من قبل المؤسسات التالية:

١- مؤسسة المواصفات والمقاييس

استناداً لقانون المواصفات والمقاييس الذي أناط بالمؤسسة مسؤولية مراقبة تطبيق المواصفات القياسية الأردنية تقوم المؤسسة بمراقبة المنتجات المستوردة والمنتجة محلياً وخاصة ما يتعلق بمستلزمات الإنتاج التالية:

الأسمدة، والمبيدات، والعبوات بأنواعها، والأثر المتبقي من المبيدات وذلك بواسطة مندوبيها في المراكز الجمركية للمنتجات المستوردة ومهندسي المؤسسة بالنسبة للمنتجات المحلية باستثناء الخضر والفاكهة.

ويجري أخذ العينات الممثلة للإنتاج وفحصها في المختبرات المعتمدة من قبل المؤسسة كمختبرات الجمعية العلمية الملكية، والمركز الوطني للمبيدات، ومختبرات وزارة الزراعة، للتأكد من مدى مطابقة هذه المنتجات للمواصفات الأردنية. ويتم بناءً على ذلك اتخاذ الإجراءات القانونية بخصوص المنتجات المخالفة للمواصفات، أما فيما يتعلق بالخضر والفاكهة فقد أنيطت مهام مراقبتها بمؤسسة التسويق الزراعي.

٢- مؤسسة التسويق الزراعي

تتضمن مهام مديرية الرقابة بالمؤسسة تنفيذ القرارات الصادرة عن المؤسسة وتطبيق مواصفات الخضر والفاكهة الطازجة الصادرة في المملكة على الخضار والفواكه الواردة للأسواق أو المعدة للتصدير من خلال الإجراءات التالية:

(أ) مراقبة الإنتاج المحلي في أسواق الجملة

يوجد لدى المؤسسة جهاز مراقبة في كل الأسواق المركزية المنتشرة بالمملكة، حيث يتم تفتيش الإرساليات الداخلة إلى الأسواق بأخذ عينات لا تتجاوز ٥ في المائة من عدد صناديق الإرسالية للتأكد من مطابقتها للمواصفات.

(ب) مراقبة الإنتاج المحلي المعد للتصدير

يتم الكشف على المنتجات المعدة للتصدير في مشاغل المصدرين أو في مراكز الحدود حيث يتواجد مندوبون للمؤسسة في جميع المراكز الجمركية وعددها ٩ مراكز.

ولتطوير صادرات الأردن للأسواق الخارجية، أصدرت المؤسسة القرارات التنظيمية التالية:

(١) القرار رقم ١ لسنة ١٩٩٦، تنظيم تعبئة الخضر والفاكهة الطازجة

تناول هذا القرار في بنوده المواصفات والمتطلبات التي يجب توفرها في الثمار التي تعد للأسواق المحلية أو الخارجية وكذلك مواصفات الثمار المستوردة.

(٢) القرار رقم ٢ لسنة ١٩٩٦، تنظيم إنتاج وتداول عبوات الخضر والفاكهة الطازجة

يعالج هذا القرار موضوع العبوات على اختلاف أنواعها سواء كانت عبوات بلاستيكية أو خشبية أو كرتونية أو مصنوعة من البوليسترين. وتناول القرار المواصفات

العامة للعبوات والأحجام الخاصة لكل نوع منها وكذلك القياسات والأحجام والمتطلبات الفنية الأخرى.

(٣) القرار رقم ٣ لسنة ١٩٩٦، تنظيم النقل المبرد للخضر والفاكهة الطازجة

فصّل هذا القرار الأجهزة والمعدات التي يجب أن تتوفر في الشاحنة المبردة وكذلك المواصفات والاشتراطات في عملية التداول أثناء عملية التحميل وبعدها. وتضمن القرار كذلك ضرورة المراقبة الدائمة والمستمرة من قبل السائق لأجهزة التبريد للمحافظة على المنتجات وخاصة الزراعية كونها حساسة وسريعة التلف خلال النقل لضمان وصولها إلى سوق المقصد بأفضل حال.

(٤) القرار رقم ٤ لسنة ١٩٩٦، تنظيم التخزين المبرد للخضر والفاكهة الطازجة

تناول هذا القرار في بنوده المختلفة الأجهزة والمعدات التي يجب أن تتوفر في المخزن المبرد وطريقة تداول الإنتاج ومعاملته قبل التخزين وأثناءه وبعده، وتضمن القرار كذلك ما يرافق عملية التخزين من سجلات وقيود ووثائق تخدم تطوير وتحسين هذا المرفق واعتماده لتوفير المنفعة الزمانية وهي تخزين المنتجات في فترة معينة وإعادة عرضها في فترة أخرى بشكل جيد وأضوار أقل من خلال المحافظة على درجات حرارة ورطوبة معينة.

(٥) القرار رقم ٥ لسنة ١٩٩٦، تنظيم مشاغل المصدرين للخضر والفاكهة الطازجة

بيّن هذا القرار في مواده المختلفة الاشتراطات الفنية التي يجب أن تتوفر في المشاغل من حيث الموقع والمساحة والمحتويات والبنية التحتية وما يرافقها من متطلبات. وأكّد على ضرورة استخدام ملصق خاص لكل مشغل توضح عليه المعلومات التفصيلية الكاملة والتي تهم المستورد والمستهلك في الأسواق المذكورة في القرار بحيث تكون تلك الإرساليات مطابقة للمواصفات المحلية ومواصفات الدولة المستوردة.

وقد تم تحديد هذه القرارات عام ١٩٩٨ للمباشرة بها خلال هذا العام وخاصة للدول العربية لضمان رواج الخضر والفاكهة الأردنية مع الاستمرار في الرقابة الفاعلة لهذه القرارات.

وتقوم المؤسسة، وبالتعاون مع وزارة الزراعة، بجولات ميدانية إرشادية للمزارعين والمصدرين بهدف إرشادهم للطرق العملية الصحيحة في التعامل مع المحاصيل قبل وبعد الحصاد من أجل رفع مستوى جودة الخضار والفواكه. وبالإضافة الى ذلك تقوم المؤسسة بتطبيق نظام شامل لشهادات المطابقة للخضر والفاكهة حيث يمكن للمصدر مراجعة أي من المكاتب المنتشرة للحصول على الموافقات اللازمة. وقد أسس هذا النظام على مبدأ أن أي معاملة تصديرية يجب أن تحصل على المصادقة الأردنية على الصادرات كمطلب رئيسي للدولة، وذلك لضمان سمعة الإنتاج الأردني.

٣- معوقات التصدير

على الرغم من جودة المنتجات الأردنية بشهادة العديد من الخبراء الدوليين إلا أنها لم تحصل على ما تستحقه من الشهرة في المنطقة وذلك لأسباب سياسية ومنافسة الدول الخليجية. فقد خسرت المنتجات الأردنية نصيباً في السوق وخصوصاً في العراق والسعودية والجمهورية العربية السورية. ونستطيع أن نلخص بعض المعوقات بالآتي:

(أ) عوائق تشريعية

(١) تداخل الصلاحيات ما بين مؤسسة التسويق الزراعي وعدد آخر من الوزارات والمؤسسات المعنية بالرقابة وإصدار شهادات المطابقة؛

(٢) عدم تجانس (مواءمة) المواصفات الخاصة بالخضر والفاكهة للدول العربية؛

(٣) عدم وجود متطلبات محددة من قبل المستورد وخاصة في المنطقة العربية، علماً بأن الاتحاد الأوروبي يطبق المواصفات بشدة على المنتجات المستوردة من الخارج كما يطبق تشريع مجلس الاتحاد الأوروبي رقم ٩٢/٢٢٥١ المتعلق بفحص واختبار الجودة للخضار والفواكه.

ويتم تصدير ٢ في المائة من مجمل صادرات الأردن من الخضر والفاكهة إلى أوروبا دون وجود أي مشاكل حيث يقوم المصدرين بالحصول على الموافقات اللازمة من الجهات الرسمية حسب التشريع المذكور أعلاه.

(ب) عوائق أخرى

(١) تعاني المنتجات الأردنية من مشكلة النقل للدول الأوروبية لعدم وجود منفذ أردني على البحر الأبيض المتوسط مما يؤدي إلى استخدام النقل الجوي إلى أوروبا وبالتالي إلى تكاليف إضافية في عملية الإنتاج؛

(٢) عدم رغبة المصدرين في تطبيق المواصفات والقرارات الصادرة بالرغم من قيام مشاغل لخدمة المنتجات المصدرة لأسواق الخليج العربي، إلا أنها لا تحظى بالاهتمام المطلوب ويعتمد المصدرين على المزارعين في تجهيز المحصول للأسباب التالية:

أ- الأسواق التصديرية لا تطلب حداً أدنى من الجودة، وهذا أدى إلى قناعة المصدر بعدم الحاجة إلى تقديم خدمات إضافية تؤدي لارتفاع السعر طالما تسويقها سيتم بغض النظر عن نوعيتها؛

ب- عدم المعرفة الكافية بإدارة التصدير وعدم الاستعانة بالمؤهلات المطلوبة القادرة على الرقابة الذاتية من حيث الفرز والتدريج والتعبئة والتبريد وتهيئة المستلزمات والأدوات الخاصة بذلك؛

ج- عدم قناعة المصدر بجدية المؤسسات المعنية بالرقابة في تطبيق المواصفات والقرارات الصادرة عنها وذلك نتيجة عدم كفاية أجهزة الرقابة وجاهزيتها من حيث العدد والكفاءة والإمكانيات الضرورية لعملها.

دال- إجراءات تنمية الصادرات الأردنية من الخضر والفاكهة

قامت الحكومة الأردنية منذ تشرين الثاني/نوفمبر من عام ١٩٩٦ بتبنّي سياسة وطنية مفادها أن الأردن يجب أن يتبنى نظام التجارة العالمي الجديد على المستويين الإقليمي والعالمي. وقررت تقليص التدخل الحكومي في الإنتاج لحفز القطاع الخاص على أخذ دوره في التنمية. وتم إلغاء خطط الاستيراد الربعية في الأردن والمبنية على أساس الاستيراد وفق النسب وجرى استبدالها بخطط وأنظمة مبنية على حركة التجارة وجودة ومواصفات المنتجات. وسيؤدي توقيع اتفاقية الشراكة مع الاتحاد الأوروبي الى تصدير المزيد من الخضر والفاكهة إلى الأسواق الأوروبية وحفز المنتجين الأردنيين على المنافسة العالمية وخصوصاً بعد أن يتم الانضمام إلى منظمة التجارة العالمية، وقد هيأت الحكومة نفسها لهذه الغاية واتخذت الإجراءات التالية:

١- تدريب العديد من المنتجين والمصدرين والعاملين في أنشطة المواصفات ورقابة الصادرات وتسويقها وقد اشتملت الدورات التدريبية على عدة مواضيع من أهمها:

(أ) توضيح متطلبات اتفاقية الشراكة الأوروبية ومنظمة التجارة العالمية ومتطلباتهما واستحقاقاتهما؛

(ب) أنظمة ضبط الجودة على أسس تحليل المخاطر ونقاط التحكم؛

(ج) التعبئة والتغليف؛

(د) برامج تسويق الصادرات؛

٢- تشجيع إنشاء صناعات أردنية ومنحها التسهيلات المطلوبة لتستوعب ما ينتج من الخضر والفاكهة بدلاً من استيراد احتياجاتها من هذه المنتجات من الخارج وذلك لتخفيف العجز في ميزان المدفوعات.

٣- تحديث بعض التشريعات لتتوافق مع الواقع الجديد حيث تم إنشاء مديريتي اعتماد للمختبرات وشهادات المطابقة لدى مؤسسة المواصفات والمقاييس ووضع التشريعات اللازمة لها للمباشرة في أعمالها. كما تم إنشاء نقطة اتصال في المؤسسة للإجابة على كل الاستفسارات المحلية والإقليمية والدولية.

٤- توحيد المختبرات الحكومية المعنية برقابة المنتجات ومنها الخضر والفاكهة وتدعيمها بالمعدات والكفاءات اللازمة لتنفيذ مهامها حسب الأسس العلمية الدولية لتسهل على المصدرين والمستوردين عملهم. ومن المحتمل أن تباشر أعمالها خلال هذا العام.

٥- توقيع الاتفاقيات الثنائية مع الدول العربية والأجنبية لتسهيل عملية إنسياب السلع الزراعية الأردنية الى الأسواق العربية والأجنبية.

٦- المشاركة في المعارض الزراعية العربية والعالمية لترويج الصادرات الأردنية من الخضر والفاكهة ولتسهيل عملية الاتصال مع العالم الخارجي والتعرف على أساليب التسويق الحديثة.

هاء- التوصيات

بناء على ما سبق، يمكن إجمال أهم التوصيات فيما يلي:

١- توحيد التشريعات المتعلقة بالخضر والفاكهة وخاصة المواصفات القياسية ويُقترح اعتماد المواصفات الدولية أو المواصفات الأوروبية كأساس لتوحيد هذه المواصفات.

٢- توحيد أنظمة الرقابة على المستوردات والصادرات من الخضر والفاكهة وخاصة بين الدول العربية ويُقترح اعتماد الأساليب الموصى بها من قبل لجنة دستور الأغذية، والزراعة الدولية أو التشريعات الأوروبية الخاصة بذلك.

٣- تأهيل العاملين في أجهزة الرقابة وتفعيل دور المؤسسات المعنية بذلك.

٤- تأمين المعدات والمستلزمات الخاصة بالرقابة.

٥- الطلب من الدول العربية عدم السماح بالتصدير أو الاستيراد ما لم يتم التقيد الفعلي بالمواصفات القياسية المعتمدة والتي تماثل أساساً المواصفات الدولية كما هو موضح أعلاه، وإعلام المزارعين بذلك من قبل كل دولة.

٦- الطلب من المنظمة العربية للتنمية الصناعية والتعدين/مركز المواصفات توحيد مواصفات العبوات عربياً واعتبار هذه المواصفات هي المقبولة من جميع أقطار الدول العربية أثناء عملية التداول.

٧- تشجيع تأسيس شركات متخصصة بالشحن، وخاصة الى أوروبا، ومنحها التسهيلات الممكنة.

رابعاً- دور هيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية في مجال مواءمة المواصفات والمقاييس لتحسين التبادل التجاري في السلع الزراعية(٤)

مقدمة

بحكم تطور الحضارة الإنسانية والاستيطان المكثف في المدن بعيداً عن مواقع الإنتاج الغذائي، تطورت طرق الإنتاج والحفظ والتخزين والنقل، وظهرت وسائل واستخدامات كثيرة لمواد مختلفة منها الضار الممنوع ومنها المسموح الآمن، وذلك بغية خلق فرص أفضل للتسويق. وكذلك تنوعت وتعددت أنواع الخضر والفاكهة المتبادلة بين البلدان المختلفة، وظهرت زراعات جديدة في بعض تلك الدول. ولما كانت حماية المستهلك من الواجبات الأساسية للمؤسسات المعنية في الدولة وحتى لا يكون التزويق الشكلي للمنتجات وحده السبيل لترويجها رغم ما قد يشوبه من عيوب وغش، كان لا بد من وضع مواصفات كاملة للمواد الغذائية سواء كانت هذه المواد أولية أو منتجاً نهائياً أو مواد تعبئة وتغليف. حيث أن الضرورة توجب إيجاد علاقة متوازنة بين المنتج والمستهلك والمصدر والمستورد ترتكز على أسس صحيحة تكفل مصالح الجميع وتمنع الغش والتدليس وتؤمن حماية كافية للمستهلك ولصحته.

والمواصفة هي بمثابة دستور يتحدد من خلاله الضوابط التي تؤمن سلامة العلاقات وحمايتها وحماية المستهلك على أفضل وجه ممكن. وقد سلكت هيئة المواصفات والمقاييس السورية الدرب السديد وهي تسعى لاستكمال النواقص فيه.

ألف- أهم المحاصيل من الخضر والفاكهة التي تصدر من القطر العربي السوري

يحتاج الإنسان للغذاء بعد الهواء والماء وقبل المأوى والكساء ويحصل عليه عادة إما طازجاً أو مصنعاً. وبما أن القطر العربي السوري يعد من الدول العربية التي تملك الإمكانيات الزراعية الجيدة، لا سيما في مجال الإنتاج النباتي بأقسامه المختلفة (خضر وفاكهة ومحاصيل حقلية وحبوب وبقول وما الى ذلك) أو الإنتاج الحيواني، فإن هذه الموارد تغطي غالبية احتياجات السكان الغذائية. ويعود الفضل في ذلك إلى السياسة الحكيمة التي تقود وتوجه السياسة الاقتصادية والحياة الاجتماعية في هذا البلد المعطاء. ويشهد القطر الآن تطوراً كبيراً في زيادة الإنتاج لعديد من أنواع الفاكهة والخضر والحبوب خاصة في السنوات الأخيرة. ونتيجة الوفرة في إنتاج هذه المحاصيل، قام القطر بتصدير بعض منها. ومن أهم هذه الحاصلات الحمضيات، فقد ازدادت كمية الإنتاج إلى ما يعادل ثلاثة أمثال ما كانت عليه في السنوات السابقة. ويتضمن الجدول ١ قائمة للسلع والمنتجات من الخضر والفاكهة الأكثر تصديراً وليست هذه كافة السلع ولكنها أهم السلع المصدرة في القطر. ونلاحظ من خلال الجدول زيادة الإنتاج خلال الأعوام الأخيرة وكذلك ارتفاع نسبة الصادرات إلى الإنتاج الكلي مع التنويه إلى أن الحبوب أعتبرت من الخضر والفاكهة في هذا الجدول لما لها من أهمية بالغة بالنسبة للقطر في مجال تصدير المنتجات النباتية.

باء- أهم مشاكل التصدير والتسويق الخارجي

تتعدد المشاكل التي يعاني منها منتجي الخضر والفاكهة في القطر العربي السوري وذلك بسبب عدم استقرار الإنتاج الزراعي وتأثر المنتجات الزراعية بالعوامل المناخية السائدة في القطر إضافة إلى عديد من المشاكل الناتجة عن عدم الوعي الحقيقي للمنتجين بأهمية التسويق والتصدير للخضر والفاكهة. وعلى العموم يمكن إجمال أهم مشاكل التصدير والتسويق الخارجي للمنتجات المصدرة بما يلي:

١- عدم تطبيق القرارات والتوصيات المتخذة بشأن توحيد العبوات المستخدمة في تعبئة الخضر والفاكهة حيث أنها عامل أساسي في عملية البيع.

٢- عدم حصر تصدير الخضر والفاكهة لا سيما إلى الدول المجاورة بالشركة العامة للخضار والفواكه مما يسبب ظاهرة التصدير الوهمي والتي انتشرت في الآونة الأخيرة.

---

(٤) ورقة مقدمة من السيد عبدالرزاق الحمصي عجور، مدير المديرية الغذائية، هيئة المواصفات والمقاييس السورية.

الجدول ١- السلع والمنتجات (الخضر والفواكه) الأكثر تصديراً بين دول المقصد

أهم الحاصلات الزراعية	كمية الإنتاج السنوي خلال أعوام					الصادرات خلال أعوام					نسبة الصادرات الإنتاج الكلي	أهم الدول المصدر لها
	١٩٩٣	١٩٩٤	١٩٩٥	١٩٩٦	١٩٩٧	١٩٩٣	١٩٩٤	١٩٩٥	١٩٩٦	١٩٩٧	خلال العام ١٩٧٩	
الفواكه												
الحمضيات	٤٥٤٦٨٥	٦١٩٣٤٦	٥٦٥٧٠٢	٦٩٦٠٠٠	٥٥٠٠٠٠	١٠٠٠	٣٠٠٠	١٦٠٠٠	١١٠٠٠	٩٠٠٠	%١،٦	دول المنظومة الاشتراكية، دول الخليج، السعودية، الأردن
التفاح	٢٣٥٠٠٢	٢٢٤١٦٧	٢٢٤٠٠١	٣٠١٨٨٦	٣٥٦١٧٥	٤٠٠٠	٣٠٠٠	٦٠٠٠	٤٠٠٠	٦٠٠٠	%١،٧	مصر، دول الخليج، السعودية، المنظومة الاشتراكية
العنب	٣٣٥٩٥٣	٣٦٢٤١١	٣٨٣٩٨٠	٥٤٠٠٥٩	٤٥١٧٢٠	١٢٠٠٠	١٧٠٠٠	٢١٠٠٠	١٣٠٠٠	٢٠٠٠٠	%٤،٤	دول الخليج، السعودية، المنظومة الاشتراكية
الفستق الحلبي	١٣٧٤٤	١٤٩٢٥	١٤٥٣٨	٢٤٣٢٤	٢٩٤٢٨	٩٠٠٠	٧٠٠٠	٤٠٠٠	١٠٠٠٠	١٢٠٠٠	%٤٠،٨	لبنان، دول الخليج، السعودية
الكرز	٣٦٣٨٧	٣٢٣٣٩	٤٠٧٩٦	٣٩٩٧٣	٤١٣١٥	٦٠٠٠	٧٠٠٠	٦٠٠٠	٨٠٠٠	٦٠٠٠	%١٤،٥	دول الخليج، السعودية
الخضر												
البصل	٩٦٤٤٨	١١٢٦٩٧	١٤٣٦١٧	١٢٦٤٤٩	١٠٨١٣٤	٦٠٠٠	٩٠٠٠	-	٣٠٠٠	٢٠٠٠	%١،٨٥	لبنان
الثوم	١٧٣٨٧	٢٢٧٤٥	٢١٧٣١	٢١٧٧٢	١٧٢٦٣	٦٠٠٠	٧٠٠٠	٤٠٠٠	٥٠٠٠	٣٠٠٠	%١٧،٣٨	لبنان، دول الخليج، السعودية
البندورة	٣٩٧١٢١	٤٢٥٨٩٦	٤٧٦٥٣٢	٤٠٩٠٨٥	٤٠٧٠٥٢	٦٤٠٠٠	٩٣٠٠٠	٧٣٠٠٠	٨٣٠٠٠	١٠٨٠٠	%٢،٦٨	لبنان، دول الخليج، السعودية
بطيخ أحمر	٣٠٨٤٢٨	٢٩٣٠٩٥	٢٥٧١١١	٢٠١٢٤٦	٢٧٢٠١٩	١٩٠٠٠	١٧٠٠٠	٣٠٠٠	٤٠٠٠	٦٠٠٠	%١،٢١	لبنان، دول الخليج، السعودية
الشعير	١٥٥٣٣٥٢	١٤٨١٧٤٠	١٧٠٥١٤٢	١٦٥٣٠١٨	٩٨٢٦٥٤	١٥٦٠٠٠	٣٧٩٠٠٠	٥٩٤٠٠٠	٥٥٦٠٠٠	٢٩٧٠٠٠	%٣٠،٢٢	لبنان، مصر
القمح	٢٦٢٦٤٩١	٢٧٠٢٩٨٥	٤١٤١٤٤	٤٠٨٠٣٥٧	٣٠٣١٠٩	٧٠٠٠	١١٠٠٠	٥٩٠٠٠	٢٧٨٠٠٠	٨٨٥٠٠٠٢٩	%٢٩،٢	الجزائر، تركيا، المانيا، العراق، كوريا، ايطاليا
عدس	٩٥١٧٩	١١٦٣٨٩	١٤٧٥٤٦	١٥١٦٥١	٨٧٥٢٩	٤٢٠٠٠	٦٧٠٠٠	٢٨٠٠٠	١٦١٠٠٠	١٣٣٥٨٨	%١٥٢	تركيا، العراق، لبنان، بريطانيا، بلغاريا، مصر
فول	١٢١٢٥	١٤٥٣٩	١٥٨٥٨	١٤٨٤٥	١٢١٤٩	٤٠٠٠	٤٠٠٠	٧٠٠٠	٢٥٠٠٠	٨٥٦٣٠		تركيا، كندا، اليونان، الأردن، لبنان
فاصولياء حب	٨١٣٩	٣٢٥٥	٤٥٦٨	٣٨٢٩	٣٧٤٤	٢٠٠٠	١٠٠٠	٣٠٠٠	٢٣٥	٥٦٥	%١٥،١	لبنان، الأردن
حمص	٥٥٢٠٤	٢٥٢٠٠	٥٣٥١٣	٤٥٧٤٩	٥٨٩١٣	٤٦٠٠٠	٤٢٠٠٠	١٢٠٠٠	١٠٠٠٠	١٧٠٠٠	%٢٩،٣٧	الهند، الأردن، الإمارات العربية

٣- عدم دعم المصدر من الأصناف الاستراتيجية من الخضر والفاكهة مثل الحمضيات والتفاح والبطاطس والبصل، قياساً بدول مجاورة مثل تركيا حيث يصل الدعم فيها إلى ١٠٠ في المائة. وبذلك لا يمكن دخول الأسواق الخارجية في ظل غياب الدعم.

٤- غياب ظاهرة المقايضة للمنتجات الزراعية مع الدول المجاورة وخاصة الدول العربية لذلك لا بد من إحياء هذه الظاهرة.

٥- التركيز حالياً على مطالبة الشركة العامة للخضار والفواكه بتسويق وتصدير الفائض من الإنتاج الزراعي بينما يغلب في هذا الفائض إنه من النوع الذي يصلح للسوق الداخلية وليس للتسويق الخارجي حيث يطلب المستهلكون نوعيات خاصة من الإنتاج والتعبئة والتصدير غير متوافرة في كثير من الأحيان. أي أن ليس كل ما ينتجه الفلاحون من الخضر والفاكهة قابلاً للتصدير للأسواق الخارجية بل يجب التوجه نحو زراعة وإنتاج أصناف من الخضر والفاكهة قابلة للتصدير للخارج وخاصة الحمضيات والتفاح.

٦- عدم توافر أو كفاية خطوط الفرز والتعبئة الأولية الحديثة.

٧- اختلاف قابلية تخزين الثمار المنتجة من مواقع مختلفة نتيجة للظروف المناخية والإنتاجية المتبعة مما يؤثر على الخصائص النوعية للثمار.

٨- حالة وسائط النقل المبرد ومعظمها قديم ويحتاج إلى تحديث.

٩- أنواع الفاكهة والخضر المزروعة هي الأنواع المرغوبة في السوق المحلية وتسعى وزارة الزراعة إلى تشجيع زراعة الأصناف المرغوبة عالمياً.

تلك هي أهم مشاكل التصدير الخارجي. وتلعب الهيئة دوراً هاماً في مجال إعداد ووضع المعايير والمواصفات القياسية للمساعدة في الارتقاء بالإنتاج إلى المستوى المطلوب. فقد أصدرت الهيئة المواصفات والمقاييس السورية الخاصة بالخضر والفاكهة الأكثر إنتاجاً في القطر. وكذلك أصدرت الشروط الخاصة بالخزن والتبريد، وشاركت في إعداد التعليمات الصادرة بخصوص شروط ومتطلبات القوانين المرتبطة بتصدير السلع الغذائية ومنها الخضر والفاكهة وهي عضو في اللجنة الخاصة بالتصدير والقائمة في مركز التجارة الخارجية.

جيم- نبذة عن الهيئات والمؤسسات والأفراد العاملين في تصدير الخضر والفاكهة في القطر

يقوم كل من القطاع العام والخاص بتصدير الخضر والفاكهة وتعتبر الشركة العامة للخضار والفواكه هي الشركة المخولة من قبل الدولة بتجارة الخضر والفاكهة. وقد أنشئت الشركة بموجب المرسوم التشريعي رقم ٣٧٧ المؤرخ في ٣ أيار/مايو ١٩٧٧ والغرض منها المساهمة بصورة تدريجية، وضمن الخطة العامة للدولة، في توفير وتسويق الخضر والفاكهة في الأسواق المحلية. سواء من هذه الأسواق أو عن طريق استيرادها وتوزيعها على المستهلكين وباعة المفرق بأسعار عادلة وشروط مناسبة وتصدير الفائض عن حاجة السوق. وتملك الشركة لتأمين هذه الغاية كافة الوسائل الكفيلة بتحقيق غرضها.

وللقطاع الخاص مكانته في هذا المجال، إذ يقوم بعض المصدرين ممن يمتلكون الوسائل المناسبة من وسائل الإنتاج بالتعاقد مع المزارعين أو بالشراء المباشر من الفلاحين والجمعيات الفلاحية وكذلك من أسواق الجملة. ثم يقومون بفرز المنتجات الزراعية وتشميعها وتغليفها أو تعبئتها وتخزينها وتصديرها، وهم يملكون لهذه الغاية ورشات عمل منها الصغيرة ومنها الحديثة، والتي تعتمد على تعبئة الخضر والفاكهة في عبوات من الستريوبور المعدة لهذه الغاية.

دال- القوانين واللوائح الفنية والوطنية المتوفرة لضبط الجودة

غدت المواصفات والمقاييس من مستلزمات الحياة اليومية الواجب تحقيقها في المواد والمنتجات لتلبية حاجات المستهلك وايفائه حقه مقابل ما يدفعه من ثمن. وهي الوسيلة لتسهيل التجارة بأمانة وشرف، والسبيل إلى تشجيع التجارة الخارجية وتوسيع سوقها وزيادة المردود الاقتصادي نتيجة تطوير وتحسين المنتجات المحلية والارتقاء بالتقنية واتباع الأساليب الحديثة في الإنتاج.

ولما كانت حماية المستهلك من الواجبات الأساسية لهيئة المواصفات والمقاييس، كان لا بد لها من وضع مواصفات قياسية وطنية تلبي حاجات المستهلك وتؤمن له الحماية على أفضل وجه ممكن بحيث تكون هذه المواصفة بمثابة دستور تتحدد من خلاله الضوابط التي

تؤمن جودة السلع وخاصة منها المنتجات الغذائية من خضر وفاكهة. ولقد كان تعدد الجهات الرسمية ذات الصلاحية في وضع المواصفات المتعلقة بقطاعاتها ومنها القطاع الزراعي، وعدم وجود جهة واحدة لها حق إصدار المواصفات على النطاق الوطني، السبب في الازدواجية في العمل من ناحية والافتقار إلى العناصر المختصة لتقوم به أصولاً من ناحية أخرى. ودعا الأمر الدولة إلى إصدار المرسوم التشريعي القاضي بإحداث هيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية رقم ٢٤٨ لعام ١٩٦٩ الذي ينص على ما يلي:

"مادة- ١ تنشأ في الجمهورية العربية السورية هيئة بإسم هيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية ترتبط بوزارة الصناعة.

مادة- ٢ تتولى الهيئة وحدها وضع المواصفات والمقاييس الوطنية ونشرها وتعديلها ومنح حق استعمال شارة مطابقتها وتمثل القطر في حقل المواصفات والمقاييس.

مادة- ٣ وتقوم الهيئة لتحقيق أهدافها بما يلي:

(١) إيجاد مراجع معتمدة لمقاييس موحدة؛

(٢) إصدار مواصفات قياسية للخدمات والمنتجات وإصدار التصنيفات والإصطلاحات الفنية والتعاريف والرموز والوحدات؛

(٣) تحقيق الوسائل الكفيلة بتحقيق جودة الإنتاج ومطابقة الخامات والسلع للمواصفات القياسية المعتمدة وكذلك معايرة وضبط أجهزة ومعدات القياس وغير ذك من القياسات القانونية. ويحدد البند ٣ من المادة ٣ مسؤولية الهيئة في مجال ضبط جودة السلع؛

(٤) تنسيق أعمال الهيئة مع نظائرها العربية والدولية."

وكما ورد في المادة ٨ من المرسوم، يصدر بقرار من وزير الصناعة نظام شارة المطابقة للدلالة على انطباق المواصفات والمقاييس على خصائص المنتجات والسلع الوطنية. وبموجب ذلك ومنذ شهر حزيران/يونيو ١٩٨٠، تعمل الهيئة بشخصيتها الاعتبارية على ممارسة دورها الهادف والمتكامل مع الجهات المعنية وبصورة إيجابية وبنّاءة في الصناعة والزراعة والتبادل التجاري والتطور العلمي والتقني لتحسين جودة الإنتاج وحماية المستهلك وسلامته الصحية. واضطلعت بدورها كوسيلة أساسية لا غنى عنها في نقل التكنولوجيا ومرآة تعكس حضارة القطر وتطوره، لهذا السبب أصدر وزير الصناعة القرار رقم ٢ لعام ١٩٨٠ الخاص باعتماد شارة المطابقة الذي ينص على ما يلي:

"مادة-١ تعتمد الهيئة شارة خاصة تسمى شارة المطابقة للدلالة على تطابق خصائص المنتجات والسلع الوطنية على المواصفات والمقاييس الوطنية، وتمنح الهيئة حق استعمالها للراغبين من المنتجين والمصدرين والمستوردين ضمن شروط تحددها الهيئة وتشرف على حسن استعمالها ويستخدم لهذه الشارة مشكلاً يعتمد من مجلس الإدارة يحتوي على مختصر عبارة مواصفة قياسية سورية (م.ق.س) وباللغة الإنكليزية (SNS) كما نصت المادة السابعة منه على أن تخضع المنتجات والمواد التي تحمل شارة المطابقة للتثبيت والمراقبة من قبل الهيئة مباشرة أو بواسطة جهات أو لجان تُعتمد لهذا الغرض."

كما أصدر وزير الصناعة القرار رقم ٦١ لعام ١٩٩٤ الخاص بالقواعد والاشتراطات على السلع والمواد الأولية وفق المواصفات الوطنية. وقد نص هذا القرار في المادة الثانية منه على أن تقوم الهيئة بحق منح استخدام شارة المطابقة في حال قيام الجهة الطالبة بتحقيق الاشتراطات والالتزامات التالية:

(أ) أن يكون المنتج مطابقاً للمواصفة القياسية السورية الخاصة ومطابقة لآخر تعديل لها؛

(ب) أن تقدم لإدارة الهيئة طريقة وضع الشارة وموضعها على المادة الأولية أو السلعة التي تقوم الهيئة باعتمادها؛

(ج) أن يتم الالتزام بنظام التفتيش الفني والرقابة على جودة الإنتاج داخل المنشأة؛

(د) أن يمنح مندوبي الهيئة كافة التسهيلات اللازمة لمعاينة جميع الأقسام والأماكن التي يتم فيها إنتاج أو تخزين السلع والمواد الأولية أو اختبارها وأن يسمح لهم بالاطلاع على كافة السجلات والبيانات الفنية وتقارير الاختبارات التي يطلبونها.

كما صدر القرار رقم ١٦٢ لعام ١٩٩٥ المتضمن تشكيل اللجنة المختصة بمنح شارة المطابقة والتأكد من جودة الإنتاج، وتتكون هذه اللجنة من مدير عام الهيئة ومدير مراقبة جودة الإنتاج في الهيئة والمدير المالي في الهيئة ومدير المديرية المختصة في الهيئة.

وقد منحت الهيئة حتى تاريخه حوالي عشر شارات مطابقة للسلع الغذائية. أما في مجال الخضر والفاكهة، فلم يتم منح أي شارة حتى تاريخه.

هاء- هياكل المؤسسات التشريعية والتنفيذية لوضع واعتماد مراقبة تنفيذ القوانين واللوائح الفنية الخاصة بالمواصفات والمقاييس وضبط الجودة للمنتجات الزراعية

هيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية هي المؤسسة التشريعية الوحيدة لوضع المواصفات والمقاييس الوطنية ونشرها ومنح حق استعمال شارة مطابقتها استناداً إلى المرسوم التشريعي رقم ٢٤٨ لعام ١٩٦٩. ويتضمن هيكلها التنظيمي مديرية مستقلة خاصة بمراقبة الإنتاج ترتبط مباشرة بمدير عام الهيئة التي تتكون من الدوائر التالية: دائرة منح شارة المطابقة، ودائرة مراقبة الجودة، ودائرة المختبرات. ويبين الشكل ١ الهيكل التنظيمي لهيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية.

أما الرقابة على السلع والمنتجات، سواء داخل المنشآت أو في الأسواق المحلية أو عند الاستيراد أو التصدير، فهو عمل تنفيذي متكامل تشارك فيه عدة جهات مترابطة، وذلك لضمان رقابة فعّالة وللتأكد من جودة السلع والمنتجات ومطابقتها للمواصفات القياسية المعتمدة وكذلك للتشريعات الأخرى شأنها في ذلك شأن الرقابة في الدول المجاورة. وهذه الجهات المترابطة هي وزارة التموين والتجارة الداخلية، ووزارة الزراعة والإصلاح الزراعي، ووزارة الاقتصاد والتجارة الخارجية ممثلة بمديرية التجارة الخارجية، ووزارة المالية من خلال مديرية الجمارك العامة. وفيما يلي سرد للمهام الموكلة لكل جهة.

١- وزارة التموين والتجارة الداخلية

ينظم عمل الرقابة التموينية القانون رقم ١٥٨ لعام ١٩٦٠ الخاص بقمع الغش والتدليس، وكذلك القانون رقم ١٢٣ لعام ١٩٦٠ وتعديلاته. ومن المهام الملقاة على عاتقها في مجال الرقابة التموينية، ممارسة الرقابة على تداول المواد والسلع حتى وصولها للمستهلك، وذلك من حيث المواصفات المحددة والأسعار، ابتداء من مادة الخبز وإنتهاء بجميع المواد الغذائية الأخرى الطازجة منها أو المعلبة سواء منها المنتج محلياً أو المستورد، وذلك لمعرفة مدى صلاحيتها للاستهلاك البشري والتأكد من توفر الشروط والمواصفات المطلوبة.

وتتبع لوزارة التموين أربع عشرة مديرية تموين موزعة على مختلف محافظات القطر، وتتفرع من كل مديرية دائرة للرقابة التموينية، ودائرة فنية، ودائرة قانونية، ودوائر أخرى. ويقوم المراقبون بمتابعة تنفيذ التشريعات النافذة.

٢- وزارة الزراعة والإصلاح الزراعي

تقوم وزارة الزراعة والإصلاح الزراعي بالرقابة على المواد الغذائية النباتية منها والحيوانية من خلال القوانين والأنظمة النافذة لديها، لا سيما الحجر الصحي الزراعي والبيطري. حيث يقوم قسم الحجر الصحي الزراعي استناداً إلى أحكام القانون رقم ١٩٦٠/٢٣٧، والقرار رقم ٢١ت لعام ١٩٩١ بما يلي:

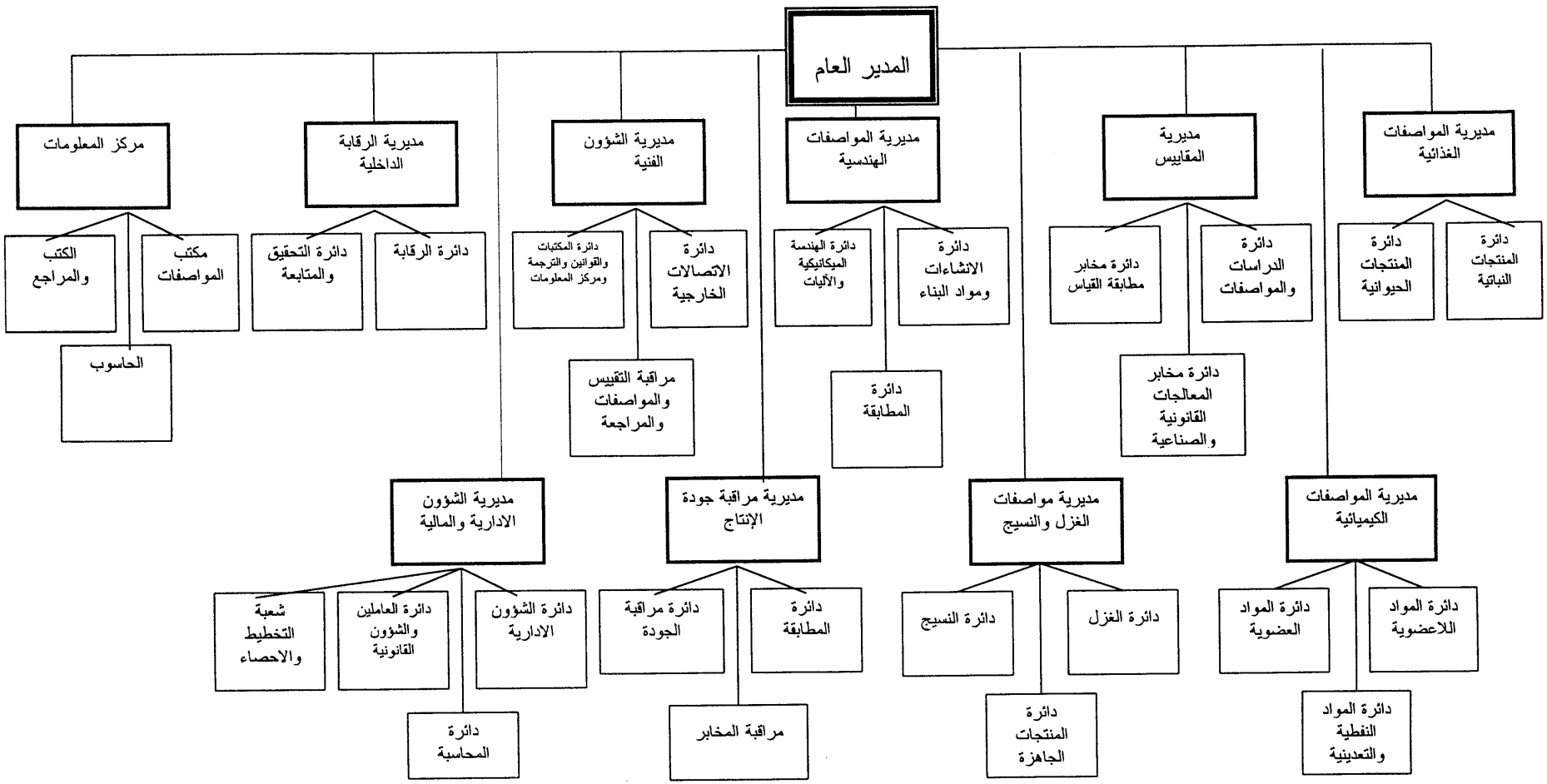
(أ) فحص الشحنات الزراعية الصادرة والتي من بينها المواد الغذائية والخضر والفاكهة والمحاصيل وغيرها، والتأكد من سلامتها ومنحها شهادة صحية زراعية نظامية طبقاً للنموذج الدولي لاتفاقية روما لعام ١٩٥١ وتعديلاته. وفي حال وجود إصابة ضمن الحدود المسموح بها في القرار رقم ٢١ت، تجرى إبادة هذه الآفة. أما في حالة تجاوز الحد المسموح به، فترفض الشحنة؛

(ب) فحص الشحنات الزراعية الواردة حال وصولها إلى أحد منافذ الحدود المختلفة والتي يوجد في كل منها مركزاً للحجر الصحي الزراعي. ويبلغ عددها ١٩ مركزاً موزعة في المناطق البرية والبحرية والجوية. ويسمح لها بالدخول في حال ثبوت سلامتها، ويتم رفضها في حال إصابتها بنسبة أكبر من النسب المحددة والمسموح بها من التعليمات.

٣- وزارة الاقتصاد والتجارة الخارجية ممثلة بمديرية التجارة الخارجية

تقوم وزارة الاقتصاد والتجارة الخارجية بالرقابة على الصادرات من خلال مديرية التجارة الخارجية استناداً إلى قرار رئيس مجلس الوزراء رقم ٢٩٩٤ المؤرخ في ٣١ تموز/يوليو ١٩٩٣. وبموجب المادة الأولى من هذا

الشكل ١- الهيكل التنظيمي لهيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية



القرار، يتولى مركز التجارة الخارجية عملية الرقابة على جودة المنتجات المعدة للتصدير. وله في ذلك إتباع جميع الطرق التي تمكنه من تحقيق هدفه، وله الحق في أن يستعين بأي جهة وذلك استناداً إلى المرسوم رقم ١١٩٠ لعام ١٩٧٨ دون أن يخل بمهام الجهات الأخرى المعنية. وتنص المادة السابعة على أن المركز يمنح وثيقة تثبت توافق المنتج مع المواصفات والشروط الفنية المتعاقد عليها بين المصدر والمستورد وذلك في ضوء نتائج التحاليل والاختبارات، مدوناً عليها عبارة: "محققة للشروط المتفق عليها بين المصدر والمستورد". وتعفى من التحاليل كل مادة تحمل شارة المطابقة المعتمدة من قِبَل هيئة المواصفات والمقاييس ولتحقيق هذه الغاية تعتمد المديرية المختبر المركزي للمؤسسة العامة لتجارة وتصنيع الحبوب ومختبرات البحوث العلمية الزراعية، وجامعة دمشق /كلية الصيدلة.

٤- وزارة المالية

تقوم وزارة المالية بمراقبة المستوردات كيميائياً وجرثومياً، وبالتأكد إن لزم الأمر من صلاحية المواد الغذائية المستوردة للاستهلاك البشري من خلال المديرية العامة للجمارك استناداً إلى القانون رقم ٩ لعام ١٩٧٥. وتتمتع بصلاحية إتلاف البضائع الفاسدة أو الضارة.

واو- المواصفات والمقاييس المعتمدة لضبط الجودة لأهم السلع الزراعية المصدرة

لم تصدر مواصفة قياسية وطنية خاصة بضبط جودة الخضر والفاكهة. وتعتبر المواصفات الخاصة بالمادة الغذائية سواء كانت خضر أو فاكهة بمثابة المواصفة المعتمدة لضبط جودة تلك المادة.

وتعتبر المواصفة القياسية السورية رقم ٦١ لعام ١٩٧٧ الخاصة بالاشتراطات العامة للخضر والفاكهة الطازجة هي المحددة لجودة المنتجات من الخضر والفاكهة إضافة إلى مواصفة كل مادة على حدة. وتحدد هذه المواصفة الاشتراطات العامة للخضر والفاكهة الطازجة والمتبادلة بين أسواق الدول العربية والتي تشملها تجارة العبور (ترانزيت)، وذلك لضمان تداول هذه الحاصلات الزراعية بصورة تكفل النوعية الجيدة للمنتج. وتتضمن هذه المواصفة التعاريف وتشمل ما يلي: المواد الغريبة، والعيوب الظاهرية، وطول الثمرة وقطرها، والرضوض، واكتمال النمو، والأمراض، والنضج البستاني ومراحل النضج، وعوامل الرفض.

وتحدد المواصفة كذلك الشروط العامة الواجب تحقيقها ومنها أن تكون الثمار متجانسة ضمن العبوة الواحدة وأن تكون من صنف واحد متماثلة في الحجم واللون والشكل، وأن تكون طازجة مكتملة النمو، وغير ذابلة أو مبتلة أو متغيرة اللون أو الخصائص، أو متقدمة في النضج، وأن تكون خالية من المواد الغريبة ومن الإصابات الحشرية أو الفطرية أو المرضية، وليس فيها جروح أو رضوض ولا تحتوي على أي ثمار تالفة وأن تكون سليمة ونظيفة وكاملة وخالية من الأوساخ والغبار والأتربة.

وتحدد هذه المواصفة متطلبات التصنيف الحجمي (التدريج)، وتصنف الخضر والفاكهة الطازجة حسب جودتها إلى ثلاث درجات رئيسية وهي درجة ممتازة وأولى وثانية. وتتضمن المواصفة حدود التجاوز المسموح بها لبعض العيوب، وطريقة أخذ العينات.

وقد أصدرت هيئة المواصفات والمقاييس عدداً من المواصفات الخاصة بالخضر والفاكهة، منها المواصفة القياسية السورية رقم ٦٣ لعام ١٩٧٧ الخاصة بالتفاح. وتعرّف ثمار التفاح بأنها تلك الثمار ذات الدرجة المناسبة من النضج، صلبة الأنسجة، المتجانسة والسليمة والخالية من الإصابات الفطرية والحشرية ومن الشقوق والخدوش. وتصنف ثمار التفاح إلى ثلاثة درجات وفقاً لما يلي:

(أ) **الدرجة الممتازة:** يشترط أن تكون الثمار ناضجة غير ذابلة وأن تمتلك اللون المميز والمعروف للصنف. ويشترط خلوها من الحشرات أو مخلفاتها أو آثارها، ومن الجروح والعطب، وخلوها من البقع البنية الناجمة عن حروق الشمس أو الناتجة عن استعمال المبيدات. ويشترط كذلك أن تكون الثمار منتظمة الشكل متجانسة في العبوة الواحدة، خالية من التجاعيد، وأن لا يقل قطر الثمرة عن ٧ سنتمترات ولا يزيد الفرق بين أكبر قطر وأصغر قطر عن ٥ر٠ سنتمترات في العبوة الواحدة؛

(ب) **الدرجة الأولى:** إضافة إلى الشروط الواردة في الدرجة الممتازة، يسمح بتجاوز قدره ٥ في المائة من حيث الشكل واللون والنضج والتجاعيد ويسمح بتجاوز بنسبة ٢ في المائة من حيث العيوب الظاهرية. ولا يقل قطر الثمر عن ٦ سنتمترات ولا يزيد الفرق بين أكبر قطر وأصغر قطر عن سنتمتر واحد في العبوة الواحدة.

(ج) **الدرجة الثانية:** إضافة إلى الشروط الواردة في الدرجة الممتازة، يسمح بتجاوز قدره ١٠ في المائة من

حيث اللون والشكل والنضج والتجاعيد ويسمح بتجاوز قدره ٥ في المائة من حيث العيوب الظاهرية. ولا يقل قطر الثمرة عن ٥ سنتمترات ولا يزيد الفرق بين أكبر قطر وأصغر قطر للثمرة في العبوة الواحدة على سنتمتر واحد. هذا مثال على مواصفات بعض أنواع الفاكهة ويمكن العودة إلى المواصفة القياسية السورية الخاصة بكل نوع في لمعرفة مضمون كل منها. وكمثال على مواصفة للخضر هناك المواصفة القياسية السورية رقم ١١٤٦ لعام ١٩٩٢ الخاصة بالبطيخ الأحمر وتشترط هذه المواصفة ما يلي: أن تكون ثمار أصناف البطيخ الأحمر كاملة مكتنزة وتامة النضج وأن يتوافق لون وطعم اللب مع تمام النضج. وأن تكون الثمار سليمة خالية من العفن والفساد، وغير متشققة ونظيفة وخالية من المواد الغريبة المرئية، وخالية من النداوة غير الطبيعية على سطح الثمار. وأن تكون بحالة نضج تسمح لها بتحمل النقل والتداول وتضمن وصولها إلى المستهلك بشروط مرضية وتصنف المواصفة البطيخ الأحمر إلى صنفان:

(١) **الصنف الأول**: ويشترط فيه أن تكون الثمار عالية الجودة خالية من الشقوق والرضوض، وأن تحتفظ بمميزات الصنف، وأن تكون خالية من أي أثر للضرر الناتج عن الطفيليات النباتية أو الحيوانية. وتسمح المواصفة للصنف الأول بوجود عيب لوني طفيف في مكان تلامس الثمرة على الأرض أثناء فترة النمو. ولا يتعدى طول عنق الثمرة ٥ سنتمترات ولا يقل وزن الثمرة عن ٥ كيلوغرامات مع تسامح بنسبة ١٠ في المائة عدداً أو وزناً من الثمار التي لا تتوافر فيها متطلبات الصنف الأول ولكنها مستوفية لمتطلبات الصنف الثاني؛

(٢) **الصنف الثاني**: يحقق متطلبات الصنف الأول مع تسامح بالعيوب التالية: عيب طفيف في الشكل، وعيب طفيف في لون القشرة ورضوض بسيطة أو عيوب سطحية ناتجة عن الصدمات الميكانيكية أو الناتجة عن الحيوانات مثل الأرانب. ويشترط في هذا الصنف ألا يقل وزن الثمرة عن ٤ كيلوغرامات، ويسمح بأن يكون بين الثمار نسبة ١٠ في المائة عدداً أو وزناً من الثمار التي لا تتوافر فيها متطلبات الصنف.

وفي جميع الأحوال تستبعد الثمار التي تظهر عليها الإصابة بالعفن أو الرضوض أو الشقوق غير الملتئمة.

وقد حددت المواصفات بعض التسامحات في الحجم حيث سمحت بنسبة ١٠ في المائة عدداً أو وزناً من الثمار التي لا تتوافق مع الحجم المطلوب ولا يسمح بأن تكون أخف بأكثر من كيلوغرام واحد عن الحجم المحدد على العبوة.

ومن الأمثلة الأخرى المواصفة القياسية السورية رقم ١٣٨٦ الصادرة عام ١٩٩٤ والخاصة بالعدس. فقد حددت شروط البذور الجافة العائدة لنبات العدس الأبيض المفلطح والمكور والعدس الأحمر الذي يشمل قبل إزالة الأجرام على ٦٠ في المائة من الحبوب الخاصة بالصنف.

وقد صنفت هذه المواصفة العدس إلى الأصناف التالية: عدس أبيض مفلطح، وعدس أبيض كروي، وعدس أحمر، وعدس أبيض كبير الحبة ومتوسط الحبة.

ودرجت أصناف العدس إلى ثلاث درجات، واشترطت أن يكون العدس من موسم جديد وأن يكون جافاً رائحته طبيعية وخالياً من الحبوب المتعفنة والحبوب النابتة. ويكون عدس الموسم القديم جافاً ورائحته طبيعية عدا رائحة التخزين وخالياً من الحبوب المتعفنة والنابتة وله لون فاتح ومتميز عن لونه الأساسي بحيث يصبح مائلاً للحمرة. ولا يجوز أن تزيد نسبة رطوبته على ١٤ في المائة.

وقد سمحت المواصفة ببعض العيوب منها التسامح بنسبة من الشوائب لا تزيد على ٥ في المائة للصنفين الأول والثاني و١٠ في المائة للصنف الثالث. واشترطت ألا تزيد نسبة الأجرام على ٥ في المائة للصنف الأول و١٠ في المائة للصنف الثاني و١٥ في المائة للصنف الثالث. وسمحت بنسبة من الحبوب المنخورة لا تزيد على ٤ في المائة للدرجة الأولى و ٦ في المائة للدرجتين الثانية والثالثة. أما فيما يخص حجم الحبات فقد صنفت العدس حسب لون الحبة وحجمها، ووضعت الحد الأدنى للعدس الأبيض المفلطح عند ٥ ملمترات والعدس الأبيض الكروي عند ٥ر٣ ملمترات والعدس الأحمر عند ٥ر٣ ملمترات مع تسامح بنسبة ٣٠ في المائة.

زاي- آلية وضع واعتماد مراقبة المواصفات للتصدير أو الاستهلاك المحلي

يتم إعداد المواصفة القياسية السورية وفقاً لأحد المناهج التالية:

(أ) **المنهج الأول:** تأخذ هيئة المواصفات والمقاييس إحدى المواصفات العالمية أو الدولية دون أي تعديل عليها وتترجمها إلى العربية، ويدون على هذه المواصفة أنها مأخوذة على سبيل المثال عن مواصفة المنظمة الدولية للتوحيد القياسي (ISO) مع إعطاء رقمها؛

(ب) **المنهج الثاني:** تعد هيئة المواصفات والمقاييس مشروع مواصفة معتمدة على المراجع المتوافرة لديها وعلى نتائج الاختبارات التي يجريها مركز الاختبارات ووزارة التموين ومديرية البحوث العلمية الزراعية وتعممها على الجهات ذات العلاقة لإبداء الرأي والملاحظات. وفي حال ورود هذه الملاحظات، تُدرس من قبل المديرية المختصة ويؤخذ بالملاحظات ذات الفائدة العلمية والعملية ثم تعرض على اللجنة الدائمة لهيئة المواصفات لإقرارها واعتمادها مواصفة وطنية.

(ج) **المنهج الثالث:** وهو الأكثر شيوعاً، تشكل الهيئة لجاناً فنية فرعية مختصة تضم في عضويتها ممثلين عن الجهات ذات العلاقة بالمادة موضوع البحث وعن الجهات المشاركة مثلاً ممثلين عن الشركة العامة للخضار والفواكه، والشركة العامة للخزن والتبريد، وممثل عن الاتحاد العام للفلاحين، وممثل عن غرفة تجارة دمشق، وممثل عن اتحاد الجمعيات الحرفية، وممثل عن نقابة المهندسين الزراعيين وممثل عن جامعة دمشق. ويدعى أعضاء اللجنة الفنية للاجتماعات، وتقوم الهيئة بتأمين المعلومات الفنية المتوافرة لديها عن هذه المادة. ويُطلب من كل ممثل تأمين المراجع والمعلومات الفنية المتوفرة لديه ويكلف أحد أعضاء اللجنة بإعداد دراسة ومشروع مواصفة، وتناقش بنود هذه المسودة من قِبَل أعضاء اللجنة على صيغة معينة للمشروع، ويُطبع ويوزع مشروع المواصفة على الجهات ذات العلاقة إضافة إلى أعضاء اللجنة. ثم يعمم لإبداء الرأي والملاحظات وتدرس الردود الواردة وتعرض على اللجنة الفنية لمناقشتها والأخذ بما تقترحه اللجنة ويعرض المشروع بصيغته النهائية على اللجنة الدائمة للهيئة لاعتماده مواصفة وطنية حيث يعطى مهلة زمنية مدتها ستة أشهر لتطبيقه.

وفيما يخص مراقبة تطبيق المواصفة، يتضمن قرار وزير الصناعة القاضي باعتماد المواصفة إشارة الى الجهات المخولة بمراقبة تنفيذ تلك المواصفة. فعلى سبيل المثال، نص قرار اعتماد المواصفة القياسية السورية رقم ١٤٥٧ الخاصة بالفول اليابس، المادة ٢ على تطبيق أحكام قانون قمع الغش والتدليس رقم ١٥٨ لعام ١٩٦٠ على جميع الحالات المخالفة للمواصفة. وتقوم كل من وزارة الصناعة ووزارة التموين والتجارة الداخلية ووزارة الزراعة والإصلاح الزراعي بمراقبة تطبيق هذه المواصفة كل فيما يخصه ووفقاً للقوانين والأنظمة النافذة.

وبموجب قرار رئيس مجلس الوزراء رقم ٢٩٩٤ تم التصديق على نظام الرقابة على الصادرات ومنها الخضر والفاكهة وفقاً للأولويات والإمكانيات المتاحة على أن تتم هذه المراقبة من قبل مديرية التجارة الخارجية. ويعتمد لتطبيق هذا الأمر، كما بينت سابقاً كل من وزارة الزراعة ومختبرات التموين والمختبر المركزي للمؤسسة العامة لتجارة وتصنيع الحبوب.

حاء- المراجع الإقليمية والعالمية التي يتم التنسيق معها عند إعداد المواصفات والمقاييس العربية السورية

تعد هيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية المواصفات اعتماداً على المواصفات والمعلومات الفنية المتوافرة لديها عن السلعة. وهي تعتمد في الدرجة الأولى على مواصفات الدول المجاورة والتي تمتلك ذات الظروف مع القطر لا سيما المواصفات والمقاييس الصادرة عن الدول العربية المجاورة مثل الأردن ومصر والسعودية وكذلك الدول الأجنبية مثل تركيا وإيران. وتعتمد الهيئة كذلك على المواصفات الدولية الصادرة مثل المواصفات الصادرة عن منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO) ومنظمة الصحة العالمية (WHO) والمواصفات الصادرة عن اللجنة الاقتصادية لأوروبا EEC والمواصفات الصادرة عن المنظمة الدولية للتوحيد القياسي (ISO).

وأبرمت هيئة المواصفات والمقاييس عدة اتفاقيات مع الدول العربية الشقيقة ومنها لبنان ومصر والكويت والمملكة العربية السعودية، تنص على التعاون في إعداد المواصفات وتوحيد المواصفات بين هذه البلدان.

طاء- شمولية المواصفات والمقاييس الوطنية لعمليات التغليف والتعبئة

تتضمن كل مواصفة قياسية سورية صادرة وخاصة بالخضر والفاكهة بنداً يلزم بشروط تعبئة المادة وكذلك بنداً يتضمن البيانات الواجب ذكرها على عبوات الخضر والفاكهة. وتنص المواصفة القياسية السورية رقم ٦١ لعام ١٩٧٧ في المادة ٧ منها على تدوين المعلومات التالية باللغة العربية، وأجازت استخدام لغة أجنبية أخرى، وهي:

(أ) اسم الصنف؛
(ب) درجة الجودة؛
(ج) المصدر وعلامته التجارية وعنوانه؛
(د) الوزن القائم والوزن الصافي بالوحدات الدولية؛
(هـ) بلد المنشأ وتاريخ التعبئة؛

وتتضمن كل مواصفة من المواصفات بنداً بشروط تعبئة المنتج ويشترط في هذه العبوات أن تحقق ما يلي:

(أ) أن تكون مناسبة تؤمن الحماية للمنتج؛

(ب) أن تكون المواد المستعملة داخل العبوة جديدة نظيفة ومن نوعية لا تتسبب في ضرر للمنتج داخلياً أو خارجياً؛

(ج) أن تتم الطباعة على البطاقات بحبر غير سام؛

(د) أن تكون محتويات العبوة الواحدة متجانسة وأن تحتوي ثماراً متماثلة من حيث المصدر والنوعية والجودة؛

(هـ) أن تخلو العبوات من أي مواد غريبة؛

(و) أن يكون القسم الظاهري للعبوة ممثلاً لكامل محتوياتها.

ياء- الارتباط بين جهات وضع القوانين ولوائح المواصفات والمقاييس والجهات التشريعية

إن الارتباط بين جهات وضع القوانين ولوائح المواصفات والمقاييس والجهات التشريعية الوطنية هو ارتباط وثيق وكل منها يتمم الآخر. وكما ذكر سابقاً، ان هيئة المواصفات والمقاييس هي الجهة المخولة بوضع واعتماد المواصفات والمقاييس. ويجوز لأي جهة ذات مصلحة أن تطلب من الهيئة إصدار قرار بصفة الإلزام بمواصفة أو مقياس يهمها. وتشارك الهيئة ممثلة بمديرها العام وعناصرها في جميع الاجتماعات واللجان الفنية المشكلة في قطاعات الدولة المختلفة، وتبدي رأيها في معظم المواضيع الخاصة منها والعامة وخاصة ما يخص المواصفات والمقاييس.

وتم تشكيل لجنة وطنية لدستور الغذاء يشارك في عضويتها ممثل عن كل من وزارة الصحة ووزارة التعليم العالي ووزارة التموين والتجارة الداخلية، ووزارة الزراعة والإصلاح الزراعي، ووزارة البيئة، ووزارة الاقتصاد والتجارة الخارجية – مديرية الجمارك العامة، ومركز التجارة الخارجية، والمؤسسة العامة للصناعات الغذائية، ومركز الاختبارات والأبحاث الصناعية، وغرفة الصناعة، والاتحاد العام للفلاحين.

وتقوم اللجنة بإعداد هيكلية عامة لها وتعد المهام الموكلة بها ثم يتم رفعها إلى الوزراء لاعتمادها ونشرها. وستكون اللجنة نقطة الارتباط مع منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة وستمثل القطر في مجالات الأغذية.

كاف- التزام المصدرين والموردين بقوانين المواصفات والمقاييس

أصدرت تعليمات حول الرقابة على الأغذية والتي بموجبها يمكن إيضاح مدى التزام المصدرين والموردين بالتقيد بالمواصفات والقوانين الوطنية حيث:

١- يثبت مسبقاً إلى إجازة الاستيراد الممنوحة من قبل وزارة الاقتصاد رقم المواصفة القياسية أو القرار الصادر عن الجهة التي تخضع لها رقابة المادة في حال عدم وجود مواصفة للمادة، أو أي قرار صادر عن جهة أخرى مرفوعة برأي هيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية الذي يتضمن المواصفة النظيرة لهذه المادة، وتعتمد ريثما تصدر مواصفة خاصة بهذه السلعة وفقاً للإمكانات المتاحة وانسجاماً مع قرار وزير الصناعة رقم ٦٢٣٨ لعام ١٩٨٩.

٢- تتم الرقابة على المواد المستوردة أو المصدرة في المديريات الإقليمية للجمارك للمواد المسموح استيرادها وفقاً لأحكام قانونها كما يلي:

(أ) وفقاً للمواصفة القياسية السورية الإلزامية الصادرة عن الهيئة؛

(ب) وفقاً للقرار الذي يتضمن متطلبات المواد والصادر عن الجهات الحكومية المسؤولة عن رقابة المادة في حال عدم توافر مواصفة أو المواصفة النظيرة التي اعتمدتها الهيئة مسبقاً على إجازة الاستيراد.

(ج) تؤخذ العينات وترسل إلى المختبرات المختصة؛

(د) يتم الإفراج عن البضاعة من قبل مديرية الجمارك العامة بالتنسيق المباشر مع المختبر المحلل.

أما فيما يخص التزام المصدرين، فهو محكوم بقرار رئيس مجلس الوزراء الذي يلزم مركز التجارة الخارجية بالرقابة على الصادرات. ويتعين على المصدر أن يقدم بياناً لكل عقد يتضمن مواصفات المادة المستوردة.

وفي حال مخالفة المادة المستوردة للمواصفة المثبتة على إجازة الاستيراد، تعاد البضاعة إلى مصدرها وتمنع من الدخول على منافذ الحدود أو يحق للمستورد التصرف بها فيما عدا الشحنات المصابة بإحدى الآفات الممنوعة أو الفاسدة فيتم إتلافها. وتعامل الشحنات المصدرة من القطر التي ترفض لأي سبب كان من قِبَل الجهة المستوردة معاملة البضاعة المستوردة.

أما فيما يخص البضائع المصدرة المخالفة للشروط التعاقدية، فتعرض على اللجنة الوزارية والتي تمثل فيها الجهات المختصة لاتخاذ الإجراءات المناسبة بحق البضاعة والمخالفين.

لام- وصف وتقييم مراحل ضبط الجودة ومراقبتها في الحقل أو المشغل أو نقاط العبور

لا يمكن القول إن هناك نقاط ضبط جودة في مكان الإنتاج والفرز بمعناها الحقيقي، إنما يمكن أن نشير إلى أن كل إنتاج زراعي سواء كان معداً للتصدير أو الاستهلاك المحلي يراقب من قبل المنتج نفسه أم الممول (الوسيط) خلال مراحل الإنتاج المختلفة. وتقدم الوحدات الإرشادية المنتشرة في كافة المناطق الزراعية في القطر مجهوداً كبيراً وترشد المزارعين وتشرف عليهم وتقدم النصح لهم للحصول على أفضل إنتاج ممكن. أما في منافذ العبور، فتتبع الرقابة كما سبق الذكر الى الجهات الحكومية.

ميم- تقييم مشاغل التوضيب وما تقوم به من معاملات بعد الحصاد

يمكن القول إن منشآت مشاغل التوضيب حديثة بعض الشيء، وينشأ في القطر منشأة حديثة للتوضيب قيد الإنجاز تملك كافة الوسائل والتجهيزات المناسبة لهذا العمل. ومهما يكن لا ننكر أن عملية التوضيب تقوم في أماكن الإنتاج وفق أسلوب مبدئي يدوي حيث تتم عملية الفرز والتدرج وإزالة الشوائب والتغليف والتعبئة في عبوات مناسبة من قِبَل المنتج وعاملين لديه. وتفرز الشوائب يدوياً ويقوم العاملون بفرز الثمار وفق أقطارها بواسطة مناخل بفتحات خاصة مناسبة. وتصف الفاكهة في عبواتها بعد لفها أو تشميعها من قبل بعض المنتجين، وتخزن في وحدات خزن خاصة في مزارع مناسبة (غرف خزن) حتى التسويق.

وتملك الشركة العامة للخضار والفواكه وحدة توضيب قديمة نوعاً ما تجري فيها جميع العمليات اللازمة، وتخزن منتجاتها في الشركة العامة للخزن والتبريد التي يتوافر لديها وحدات خزن حديثة ومناسبة لتخزين الخضر والفاكهة ووفقا للمواصفة القياسية السورية.

نون- المختبرات المعتمدة للتحاليل الكيميائية للكشف عن الأثر المتبقي للمبيدات والمواد الكيميائية الأخرى

يتولى المختبر المركزي التابع لوزارة التموين والتجارة الداخلية مهمة الكشف عن الأثر المتبقي للمبيدات في الأغذية ومنها الخضر والفاكهة. وهو يملك من أجل ذلك أحدث التجهيزات المختبرية وخبرة الخبراء في مجال الاختبارات والكشف عن الأثر المتبقي للمبيدات.

وتقوم كلية الصيدلة في جامعة دمشق بمهمة الكشف عن السموم المختلفة في الأغذية، إضافة إلى المختبرات الثلاثة السالفة الذكر، وتقوم بالكشف عن المواد الكيميائية والسموم في الأغذية والمنتجات النباتية ومنها الأفلاتوكسينات.

صاد- أثر القطاف المبكر على إعداد المحاصيل البستانية للتصدير حسب المواصفات المعتمدة

يؤثر القطاف المبكر على جودة المحاصيل البستانية للتصدير. ولكن عند إتباع الإرشادات الخاصة بأسلوب مناسب وصحيح يؤدي إلى نتائج إيجابية ومطابقة

للمواصفات والمقاييس. ولهذه الغاية أصدرت الشركة العامة للخضار والفواكهة بعض التوصيات للمنتجين لاتباعها وهي:

(أ) عدم تعبئة المحاصيل بأكياس النايلون؛

(ب) عدم رصها بشدة داخل عبواتها؛

(ج) عدم رشها أو نقعها بالماء قبل التعبئة أو بعدها؛

(د) أن تكون حديثة القطاف لم يمضِ على قطافها أكثر من ١٢ ساعة؛

(هـ) أن تكون مفرزة ومزال عنها كل ما هو غريب وخاصة الثمار المصابة بالآفات والجروح؛

(و) أن تكون موضبة بشكل جيد وعدم تعبئتها بشكل زائد؛

(ز) التعامل معها بلطف في القطاف والجمع والفرز والتعبئة والوزن والتحميل والتنزيل؛

(ح) رصف العبوات إلى بعضها للتقليل من الفراغات قدر الإمكان؛

(ط) الحماية من أشعة الشمس المباشرة ضرورة ملحة بعد عملية القطاف مباشرة منعاً للفساد والذبول. ومن الإمكانيات المتاحة وضع الخضر في ظلال الأشجار أو تظليلها بشوادر قماشية أو وضعها في غرف مهوّاة وتغطيتها أثناء النقل.

كما حددت مواصفات خاصة بأنواع محددة من الخضر والفاكهة الباكورية. فعلى سبيل المثال، يجب أن تحمل البندورة المعدة للتصدير صفات الصنف ولا تحتوي العبوة على صنف واحد. أما الثمار غير تامة النضج، فتتراوح نسبة تلوينها بين ٤٠-٦٠ في المائة من سطح الثمرة الطازجة ولم يمضِ على قطافها أكثر من ١٢ ساعة.

عين- أثر الوضع العالمي الجديد وانشاء منظمة التجارة العالمية وتطبيق الاتفاقيات الزراعية في التقيد بالمواصفات والمقاييس في تجارة السلع الزراعية

من وجهة نظر الاقتصاد والتجارة الخارجية، يترتب انضمام الجمهورية العربية السورية إلى منظمة التجارة العالمية آثار إيجابية للاقتصاد السوري يمكن أن تفوق الآثار السلبية وخاصة في مجال الإنتاج الزراعي. لا سيما وأن القطر يسعى إلى تطوير إنتاجه وتحسين الأصناف المزروعة وزراعة الأصناف التصديرية. لهذا تتقبل وزارة الاقتصاد الاتفاقيات وتتوقع نتائج إيجابية تنجم عن الانضمام إلى اتفاقية الغات يمكن أن تتلخص بالنقاط التالية:

(أ) إن الدخول في منظمة التجارة العالمية سيرفع مستوى جودة الإنتاج في كافة القطاعات نتيجة زيادة حدة المنافسة لا سيما في الإنتاج الزراعي.

(ب) إن رفع الحواجز التي كانت تعيق حركة التجارة الدولية من شأنه أن يفتح أمام الدول الأعضاء مجالات أكبر للوصول إلى أسواق جديدة، وبالتالي إلى زيادة الإنتاج والنمو الاقتصادي الشيء الذي لا ينطبق على الدول التي تبقى خارج الاتفاقية. ومن الضروري أن يتفهم المنتجون الزراعيون أهمية هذه الاتفاقية واتباع الأساليب الكفيلة بإنتاج سلع غذائية قادرة على المنافسة ودخول الأسواق العالمية لا سيما أن معظم السلع الزراعية حالياً تعتمد على زراعة الأصناف المرغوبة في القطر.

أما وزارة المالية، فلها رأي آخر حيث تقول أن التأثيرات السلبية المحتملة يمكن إيجازها بما يلي:

(أ) ارتفاع أسعار الحاصلات ومنها الزراعية بالنسبة لمستورديها. ورفع الدعم المادي عن بعض السلع مما له أثر سلبي على المنتجين.

(ب) ظهور ظروف منافسة غير متكافئة بحق المنتجين المحليين نتيجة لتحرير الأسواق ومعاملة الموردين والأجانب بشكل مماثل لمعاملة المحليين.

(ج) انخفاض موارد الموازنة العامة للدولة؛

(د) ازدياد الخلل في المدفوعات نتيجة كون عمليات الاستيراد أكبر من عمليات التصدير، لذلك لا بد من تفعيل الاتفاقيات الاقتصادية المبرمة بين الدول العربية وذلك من خلال دفع التجارة العربية البينية إلى الأمام وتوحيد السوق العربية وتنمية صادرات الدول العربية فيما بينها.

ومن المفيد كذلك مواجهة الاتفاقية بحكمة وشجاعة وإصدار المواصفات القياسية السورية والالتزام

بها لتكون درعاً واقياً من دخول منتجات غير عالية الجودة تؤثر سلباً على الانتاج المحلي.

فاء- الخلاصة والتوصيات

ارتفعت أجهزة وضع واعتماد مراقبة تنفيذ المواصفات والمقاييس وتطورت تطوراً ملحوظاً في الآونة الأخيرة. وهي تسعى إلى تطوير وتحسين أجهزتها ويبدو ذلك جلياً في سعي هيئة المواصفات والمقاييس الى إنشاء مختبرات تابعة لها لتتمكن من دراسة الإنتاج الفعلي وإجراء الاختبارات اللازمة قبل إعداد المواصفات، وكذلك لتقوم بدورها الفعّال في مراقبة جودة المنتجات ومنح شارة المطابقة ومراقبة تطبيقها.

هذا من جهة إعداد المواصفات وتطبيقها من قِبَل هيئة المواصفات، أما أجهزة الرقابة الأخرى فقد استطاعت في الآونة الأخيرة أن تنمي نفسها وتصل إلى مستوى الدول المتقدمة في هذا المجال رغم ما يشوبها أحياناً من نقص في الإمكانيات والخبرات.

ويمكن تطوير هذا الفعاليات بما يلي:

(أ) تطوير هيئة المواصفات ودعمها المادي لتستطيع أن تقوم بدورها الفعّال؛

(ب) تأمين المخابر المناسبة لتحقيق الغاية من المواصفات؛

(ج) تنظيم دورات تدريبية للعاملين في مجال الرقابة الغذائية وخاصة في الخضر والفاكهة تقوم بها جهات ذات معرفة في هذا المجال؛

(د) دعم أجهزة الرقابة الغذائية المنتشرة في القطر وعدم الاقتصار على مركز واحد للكشف عن الأثر المتبقي والمواد الضارة والسامة؛

(هـ) السعي لإعادة المنظمة العربية للمواصفات والمقاييس للوجود لما لها من أثر إيجابي في تطوير المواصفات والمقاييس.

خامساً- المواصفات القياسية لبعض المنتجات الزراعية التي حددتها لجنة الأمم المتحدة الاقتصادية لأوروبا فيما يتعلق بالتسويق وضبط الجودة

تقديم

المواصفة تتمثل في الوثيقة التي تحدد للسلعة الزراعية مكوناتها وخصائصها ودرجة جودتها وطرق التعبئة والتغليف والتخزين وما الى ذلك. والهدف منها هو التعريف بالسلعة لحماية مصلحة المستهلك وضمان سلامته والأمان والصحة له. وتسهل المواصفة شراء وبيع السلع ان كان محلياً، أو إقليمياً أو عالمياً دون اللجوء إلى اختبار وفحص العينات. كما تخدم المواصفة المقارنة بين الأسعار في الأماكن المختلفة، مما يوفر الجهد والطاقة وهدر الموارد في البحث والتنقيب عند طلب الشراء والبيع في التبادل التجاري. ويساعد هذا على تبسيط التجارة ويقلل من الحواجز التقنية للتجارة بين الدول التي تطبق مواصفات موحدة حيث تستعمل المواصفة كأساس في المعاملات التجارية. ويؤدي كل ذلك إلى الانتاج بمواصفات مرغوب فيها مع تحسين في الجودة وتقليل للتكلفة.

وتكامل أو انسجام المواصفات والإجراءات (regulations) واللوائح الفنية هو عامل مهم في تنمية التجارة العالمية والتعاون الفني والتقني، ولا يمكن تحقيقه إلا بالتعاون الوطني والإقليمي والدولي. وقد يؤدي عدم توفره إلى عوائق فنية (TBT) تعيق حرية التجارة.

ومن الأفضل ان تقوم بوضع المواصفات منظمة ذات صفة إقليمية أو عالمية، وبذلك يمكن الاستغناء عن المواصفة القطرية. ويستحسن التعاون والتنسيق بين الجهات والمنظمات العاملة في نفس المجال، لتحقيق الانسجام بين المواصفات وتسهيل تداولها والعمل بها.

وتفيد الإشارة إلى مطابقة المواصفة الوطنية للمستوى الإقليمي أو العالمي عند تواجدها في إزالة عوائق التجارة والتي تنجم من اختلاف المواصفات واختلاف الضوابط الفنية واختلاف النظم في التطبيقات العملية. ويساعد ذلك على توثيقها قانونياً وتعديلها بأقل تكلفة ممكنة عندما تدعو الحاجة لذلك (التقدم التكنولوجي مثلاً). وينبغي تشجيع تفاعل السلطات التنظيمية الوطنية مع جهات وضع المواصفات في الدولة والإشارة إلى ذلك في القوانين التشريعية حتى يمكن الرجوع إليها عندما تقتضي الضرورة.

وباتباع نموذج نمطي (Standard layout) قامت اللجنة العاملة في لجنة الأمم المتحدة الاقتصادية لأوروبا (UN/ECE)[٥] بوضع المواصفات والمعايير لـ ٥٠ صنفاً من الخضر والفاكهة و١٥ صنفاً من الفاكهة الجافة والمجففة و٧ أصناف من الزهور، ولعدد من لحوم الأبقار والخنازير والدواجن، ومنتجات الدواجن، بهدف تسهيل التجارة بين دول اللجنة الاقتصادية لأوروبا وبينها وبين شركائها التجاريين الآخرين. ولقد تم ذلك في تعاون وثيق مع المنظمة الدولية للتوحيد القياسي (ISO) ولجنة دستور الأغذية (Codex Alimentarins Commission).

وقد أصبح العديد من المواصفات التي وضعتها اللجنة العاملة في اللجنة الاقتصادية لأوروبا أساساً للمواصفات التي يعمل بها الاتحاد الأوروبي (EU). وتم تطوير هذه المواصفات بواسطة مشروع منظمة التعاون والتنمية في الميدان الاقتصادي (OECD Scheme) لتحكم التجارة العالمية للخضر والفاكهة.

وإسهاماً من اللجنة الاقتصادية والاجتماعية لغربي آسيا (الإسكوا) في التعريف بهذه المواصفات ونشرها، وبهدف توحيد مواصفات ومعايير السلع الزراعية ذات الأهمية التجارية في منطقة الإسكوا مع مثيلاتها في الدول الأعضاء للجنة الاقتصادية لأوروبا، قام قسم خدمة المؤتمرات بالإسكوا بالتعاون مع شعبة القضايا والسياسات القطاعية، بترجمة أهم هذه المواصفات للإلمام بها وتسهيل التبادل التجاري ومنع الحواجز الفنية التي قد تنشأ في غياب مواصفات موحدة ولغة مشتركة يستطيع ان يتعامل بها الشركاء التجاريين في المنطقة. وقدمت "المواصفات القياسية لبعض السلع الزراعية التي حددتها لجنة الأمم المتحدة الاقتصادية لأوروبا فيما يتعلق بالتسويق وضبط الجودة" (E/ESCWA/AGR/99/WG.1) في اجتماع فريق خبراء حول مواءمة المواصفات والمقاييس لبعض السلع الزراعية المختارة بهدف تسهيل التجارة في منطقة دول

---

(٥) تضم لجنة الأمم المتحدة الاقتصادية لأوروبا جميع بلدان أوروبا بما في ذلك الاتحاد الأوروبي والرابطة الأوروبية للتجارة الحرة وبلدان وسط وشرق أوروبا إضافة الى كندا واسرائيل والولايات المتحدة الأمريكية.

الإسكوا" انعقد في بيروت من ٢٧ الى ٢٩ نيسان/أبريل ١٩٩٩. وفيما يلي ترجمة لمواصفات السلع الزراعية التالية: الفاصوليا، والفلفل الحلو، والطماطم، وعنب المائدة، والفراولة والتمر.

ألف- المواصفات القياسية رقم FFV-06 التي حددتها لجنة الأمم المتحدة الاقتصادية لأوروبا فيما يتعلق بتسويق وضبط جودة

الفاصوليا

المتداولة بين دول اللجنة أو الواردة اليها
في إطار التجارة الدولية

أولاً- تعريف المنتج

تنطبق هذه المواصفات على الفاصوليا من صنف Phaseolus vulgaris L. وصنف Phaseolus L. coccineus التي تعرض للمستهلك طازجة، وتستثنى منها الفاصوليا المخصصة للتفصيص (التقشير) أو للتصنيع.

ثانياً- الأحكام المتعلقة بالجودة

الهدف من هذه المواصفات هو تحديد اشتراطات الجودة المطلوبة في مرحلة مراقبة الصادرات، بعد مرحلتي الإعداد والتعبئة.

ألف- الحد الأدنى من الاشتراطات

تنطبق الاشتراطات التالية على الفاصوليا بكل درجاتها مع مراعاة الأحكام الخاصة بكل درجة والتجاوزات المسموح بها:

- أن تكون القرون سليمة؛
- أن تكون في حالة جيدة؛ وتستبعد منها القرون المصابة بأي تعفن أو تلف يجعلها غير صالحة للاستهلاك؛
- أن تكون نظيفة وخالية تقريباً من أي مواد غريبة على سطحها؛
- أن تكون طازجة في مظهرها؛
- أن تكون خالية تقريباً من الآفات؛
- أن تكون خالية تقريباً من أي تلف تسببه الآفات؛
- أن تكون خالية من أي رطوبة غير عادية على سطحها؛
- أن تكون خالية من أي رائحة أو طعم غريب.

ويجب أن يكون نمو قرون الفاصوليا وحالتها مما يسمح لها بما يلي:

- تحمل النقل والمناولة؛
- الوصول بحالة جيدة إلى المكان المقصود.

باء- التصنيف

تصنف الفاصوليا إلى فئتين:

- الفاصوليا الإبرية؛
- سائر أنواع الفاصوليا.

(أ) الفاصوليا الإبرية

تصنف الفاصوليا الإبرية إلى ثلاث درجات هي:

"١" الدرجة "الممتازة" (Extra class)

يجب أن تكون الفاصوليا المصنفة في هذه الدرجة من النوعية الممتازة، وأن تكون مطابقة لمواصفات الصنف الذي تنتمي إليه من حيث الشكل والحجم واللون.

كما يجب أن تكون:

- ممتلئة؛
- طرية جدا؛
- خالية من البذور والخيوط الجانبية؛
- خالية من أي عيوب.

"٢" الدرجة الأولى (Class I)

يجب أن تكون الفاصوليا المصنفة في هذه الدرجة من نوعية جيدة، وأن تكون ممتلئة وطرية، ومطابقة لمواصفات الصنف الذي تنتمي إليه من حيث الشكل والحجم واللون.

ويمكن قبول العيوب الطفيفة التالية، بشرط ألا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتج، أو على مستوى جودته، أو جودة نوعية حفظه، أو عرضه في العبوة، وهي:

- عيوب بسيطة في اللون؛
- وجود بذور صغيرة؛
- وجود خيوط جانبية قصيرة وناعمة.

"٣" الدرجة الثانية (Class II)

تشمل هذه الدرجة الفاصوليا التي لا تفي باشتراطات الدرجتين الممتازة والأولى ولكنها تفي بالحد الأدنى من الاشتراطات السابقة.

ويجب أن تكون فاصوليا هذه الدرجة طرية نوعا ما، وألا توجد فيها بذور كبيرة الحجم.

ويمكن قبول العيوب التالية بشرط أن تحتفظ القرون بالمواصفات الأساسية من حيث مستوى الجودة، ونوعية الحفظ، والعرض:

- بعض العيوب السطحية الطفيفة؛
- عيوب في اللون؛
- عيوب في الشكل.

(أ) سائر أنواع الفاصوليا

تصنف هذه الفئة من الفاصوليا إلى درجتين هما:

"١" الدرجة الأولى (Class I)

يجب أن تكون الفاصوليا المصنفة في هذه الدرجة من نوعية جيدة، وأن تكون مطابقة لمواصفات الصنف الذي تنتمي إليه من حيث الشكل والحجم واللون.

ويجب أن تكون:

- في حالة يسهل معها كسرها باليد (ينطبق هذا فقط على الفاصوليا من نوع "Mangetout")؛
- صغيرة وطرية؛
- خالية من الخيوط الجانبية إلا في حالة الفاصوليا التي تقطع في شرائح؛
- خالية تقريبا من البقع التي يسببها تعرضها للهواء وخالية من أي تشوهات أخرى.

يجب أن تكون بذورها صغيرة وطرية وفقا لمواصفات الصنف الذي تنتمي إليه، وأن تكون قرونها مغلقة.

"٢" الدرجة الثانية (Class II)

تشمل هذه الدرجة الفاصوليا التي لا تفي باشتراطات الدرجة الأولى ولكنها تفي بالحد الأدنى من اشتراطات الدرجة الأولى.

ويجب أن تكون صغيرة وطرية إلى حد ما.

ويمكن قبول العيوب الطفيفة التالية بشرط أن يكون المنتج مطابقا لمواصفات هذا الصنف من حيث مستوى جودته، أو نوعية حفظه أو عرضه في العبوة:

- حجم البذور أكبر بقليل من المسموح به في الدرجة الأولى، بشرط أن تظل الفاصوليا طرية وفقا لمواصفات الصنف الذي تنتمي إليه؛
- عيوب سطحية بسيطة؛
- تشوهات طفيفة بسبب تعرضها للهواء.

ويجب أن تكون الفاصوليا خالية تقريبا من بقع الصدأ.

ولكنها تقبل بالخيوط الجانبية.

ثالثا- <u>الأحكام المتعلقة بالحجم</u>

تحديد الحجم إجباري بالنسبة للفاصوليا الإبرية. ويحدد الحجم بقياس أكبر قطر لمقطع قرن الفاصوليا ووفقا للتصنيفات التالية:

- فاصوليا رفيعة جدا: لا يتجاوز قطر مقطع القرن ٦ مليمترات؛
- فاصوليا رفيعة: لا يتجاوز قطر مقطع القرن ٩ مليمترات؛
- فاصوليا متوسطة: يجوز أن يزيد قطر مقطع القرن عن ٩ مليمترات.

لا تصنف في الدرجة "الممتازة" إلا الفاصوليا "الرفيعة جدا".

ولا تصنف في الدرجة الأولى إلا الفاصوليا "الرفيعة جدا" والفاصوليا "الرفيعة".

رابعا- الأحكام المتعلقة بالتجاوزات المسموح بها

يسمح في كل عبوة ببعض التجاوزات في اشتراطات درجة التصنيف من حيث الجودة والحجم (إذا كان التصنيف حسب الحجم).

ألف- التجاوزات المسموح بها في الجودة

"١" الدرجة الممتازة (Extra class)

يسمح بتجاوز اشتراطات التصنيف في هذه الدرجة بنسبة ٥ في المائة من الوزن، إذا كانت هذه النسبة تفي باشتراطات الدرجة الأولى، أو تدخل، بصفة استثنائية، ضمن نطاق التجاوزات المسموح بها لفئة الدرجة الأولى.

"٢" الدرجة الأولى (Class I)

يسمح بتجاوز اشتراطات التصنيف في هذه الدرجة بنسبة ١٠ في المائة من الوزن، إذا كانت هذه النسبة تفي باشتراطات الدرجة الثانية، أو تدخل، بصفة استثنائية، ضمن نطاق التجاوزات المسموح بها لفئة الدرجة الثانية. ويشمل هذا التجاوز نسبة أقصاها ٥ في المائة من الوزن من الفاصوليا ذات الخيوط في عبوات الفاصوليا المفترض أن تكون خالية من الخيوط.

"٣" الدرجة الثانية (Class II)

يسمح بتجاوز اشتراطات التصنيف في هذه الدرجة بنسبة ١٠ في المائة من الوزن من الفاصوليا التي لا تفي باشتراطات الدرجة الثانية، ولا حتى بالحد الأدنى من الاشتراطات، بشرط ألا تشمل فاصوليا مصابة بداء بقع الفاصوليا (Colletotrichum (Gloeosporium lindemuthianum، أو فاصوليا مصابة بالعفن أو بأي تلف آخر يجعلها غير صالحة للاستهلاك.

باء- التجاوزات المسموح بها في الحجم

يسمح بتجاوز اشتراطات التصنيف في أي درجة من الدرجات (إذا كان التصنيف حسب الحجم) بنسبة ١٠ في المائة من الوزن من الفاصوليا التي لا تفي باشتراطات الحجم.

خامسا- الأحكام المتعلقة بطريقة العرض

ألف- التجانس

يجب أن تكون محتويات كل عبوة متجانسة ولا تشمل إلا فاصوليا من نفس الأصل والصنف والجودة والحجم (إذا كان التصنيف حسب الحجم).

ويجب أن يكون الجزء الظاهر من محتويات العبوة نموذجا يمثل كل محتوياتها.

باء- التعبئة

يجب أن تعبأ الفاصوليا تعبئة تضمن لها الحماية اللازمة. ويجب أن تكون المواد المستخدمة داخل العبوة جديدة، ونظيفة ومن نوعية لا تسبب أي تلف خارجي أو داخلي للمنتج. ويسمح باستخدام المواد التي تحمل العلامات التجارية، ولا سيما الملصقات والأوراق، بشرط أن تكون عملية الطبع أو اللصق قد تمت بأحبار وأصماغ غير سامة.

ويجب أن تكون العبوات خالية من أي مواد غريبة.

سادسا- الأحكام المتعلقة بالعلامات التوضيحية

يجب أن تحمل كل عبوة[٦] المعلومات المفصلة التالية مكتوبة على نفس الجانب وبشكل مقروء وغير قابل للزوال وواضح من الخارج:

ألف- التعريف

جهة التعبئة أو التوزيع: الإسم والعنوان أو العلامة الرمزية الرسمية أو المتفق عليها[٧].

---

(٦) العبوات الجاهزة المخصصة للبيع مباشرة الى المستهلك لا تخضع لهذه الأحكام، وإنما تخضع للاشتراطات الوطنية. ولكن، وفي كل الأحوال، يجب أن تظهر العلامات المشار إليها في هذا السياق على صناديق النقل التي تحتوي على هذه العبوات.

(٧) تنص التشريعات الوطنية في عدد من البلدان على بيان الإسم والعنوان. ولكن في الحالات التي تستعمل فيها علامة رمزية، يجب أن تكون الإشارة إلى "جهة التعبئة أو التوزيع (أو أي مختصر يدل عليها)" مبينة بالقرب من العلامة الرمزية.

باء- نوع المنتج

"فاصوليا إسبانية" أو "فاصوليا مبسوطة Mangetout" أو "فاصوليا إبرية" أو إسم الصنف إذا كانت محتويات العبوة غير ظاهرة من الخارج.

جيم- مصدر المنتج

بلد المنشأ، وبصفة إختيارية، مكان الزراعة أو اسم البلد أو الإقليم أو المكان الصادر منه.

دال- المواصفات التجارية

- الدرجة؛
- الحجم (إذا كان التصنيف حسب الحجم) مشارا إليه بعبارة "رفيعة جدا"، أو "رفيعة"، أو "متوسطة".

هاء- العلامة الرسمية للجهة المشرفة على ضبط الجودة (اختيارية)

باء- المواصفات القياسية رقم FFV-28 التي حددتها لجنة الأمم المتحدة الاقتصادية لأوروبا فيما يتعلق بتسويق وضبط جودة

الفلفل الحلو

المتداول بين دول اللجنة أو الوارد اليها
في إطار التجارة الدولية

أولا- تعريف المنتج

تنطبق هذه المواصفات على الفلفل الحلو من صنف Capsicum annuum L. الذي يُعرض طازجاً للمستهلك، ويستثنى منها الفلفل الحلو المخصص للتصنيع.

ويصنف الفلفل الحلو حسب شكله إلى أربعة أنواع تجارية على النحو التالي:

- الفلفل الحلو المستطيل (المدبب الطرف) (pointed)؛
- الفلفل الحلو المربع (غير مدبب الطرف) (blunt)؛
- الفلفل الحلو المربع (واسع الأعلى وضيق الأسفل) (peg top)؛
- الفلفل الحلو المتكور (فلفل الطماطم) (tomato peppers).

ثانيا- الأحكام المتعلقة بالجودة

الهدف من هذه المواصفات هو تحديد اشتراطات الجودة المطلوبة في مرحلة ضبط الصادرات، ذلك بعد مرحلتي الإعداد والتعبئة.

ألف- الحد الأدنى من الاشتراطات

تنطبق الاشتراطات التالية على الفلفل الحلو بجميع درجاته مع مراعاة الأحكام الخاصة بكل درجة والتجاوزات المسموح بها:

- أن تكون ثمار الفلفل الحلو سليمة؛
- أن تكون في حالة جيدة؛ تستبعد منها الثمار المصابة بأي تعفن أو تلف يجعلها غير صالحة للاستهلاك؛
- أن تكون نظيفة وأن تكون خالية تقريباً من أي مواد غريبة على سطحها؛
- أن تكون طازجة في مظهرها؛
- أن تكون خالية من الآفات؛
- أن تكون خالية تقريباً من أي تلف تسببه الآفات؛
- أن تكون مكتملة النمو؛
- أن تكون خالية من أي تلف ناجم عن الصقيع؛
- أن تكون خالية من الجروح غير الملتئمة؛
- أن تكون خالية من آثار لفحة الشمس؛
- أن تكون سويقاتها موجودة؛
- أن تكون خالية من أي رطوبة غير عادية على سطحها؛
- أن تكون خالية من أي رائحة أو طعم غريب.

ويجب أن يكون نمو الثمار وحالتها مما يسمح لها بما يلي:

- تحمل النقل والمناولة؛
- الوصول بحالة جيدة إلى المكان المقصود.

باء- التصنيف

تصنف رؤوس الفلفل الحلو إلى درجتين هما:

"١" **الدرجة الأولى (Class I)**

يجب أن تكون ثمار هذه الدرجة من نوعية جيدة، ومطابقة لمواصفات الصنف أو النوع التجاري الذي تنتمي إليه من حيث النمو، والشكل، واللون، وخاصة من حيث درجة النضج.

ويجب أن تكون الثمار:

- مكتنزة؛
- وخالية تقريباً من التشوهات.

ويمكن أن يكون السويق قد تعرض لضرر بسيط أو انكسر ولكن يجب أن تكون الثمرة سليمة.

"٢" **الدرجة الثانية (Class II)**

تشمل هذه الدرجة رؤوس الفلفل الحلو التي لا تفي باشتراطات الدرجة الأولى ولكنها تفي بالحد الأدنى لاشتراطات الدرجة الأولى الواردة أعلاه.

ويمكن قبول العيوب التالية بشرط أن تحتفظ الثمار بخصائصها الأساسية من حيث مستوى جودتها، ونوعية حفظها، وعرضها:

- عيوب في الشكل والنمو؛
- آثار من لفحات الشمس أو جروح طفيفة ملتئمة على ألا يزيد طولها عن سنتيمترين في حالة العيوب المستطيلة الشكل، وألا تزيد مساحتها عن سنتيمتر مربع واحد من المساحة الكلية بالنسبة لسائر العيوب؛
- تشققات سطحية بسيطة وجافة لا يتجاوز طولها مجتمعة ٣ سنتيمترات.

ويمكن أن تكون الثمار المصنفة في هذه الدرجة أقل اكتنازا ولكن دون أن تكون ذابلة.

ويمكن أن يكون السويق تالفاً أو مقطوعا.

ثالثا- الأحكام المتعلقة بالحجم

يحدد الحجم بقياس قطر (عرض) كتف الثمرة. أما بالنسبة للفلفل الحلو المتكور (tomato peppers) فالمقصود بعبارة "العرض" هو قطر أكبر مقطع عرضي للثمرة.

وإذا كان التصنيف حسب الحجم، لا يجوز أن يتجاوز الفرق بين قطر أكبر ثمرة وأصغر ثمرة في العبوة الواحدة ٢٠ مليمترا.

ولا يجوز أن يقل عرض الثمار عما يلي:

(١) ٣٠ مليمترا للفلفل الحلو المستطيل (المدبب) (pointed)؛

(٢) ٤٠ مليمترا للفلفل الحلو المربع (غير المدبب) (blunt) والفلفل الحلو المتكور (واسع الأعلى وضيق الأسفل) (peg top)؛

(٣) ٥٥ مليمترا للفلفل الحلو المتكور (فلفل الطماطم) (tomato peppers).

وليس من الإجباري تصنيف الفلفل حسب الحجم بالنسبة لثمار الدرجة الثانية بشرط أن تفي باشتراطات الحد الأدنى للحجم.

ولا تنطبق الأحكام الواردة أعلاه على الفلفل الحلو ذي الثمار النحيلة المتوسطة الطول (بيبرونسيني peperoncini) التي هي من صنف Capsicum annuum L. var. longum ، إذ يجب أن يتجاوز طولها ٥ سنتيمترات.

رابعاً- الأحكام المتعلقة بالتجاوزات المسموح بها

يسمح في كل عبوة ببعض التجاوزات في اشتراطات درجة التصنيف من حيث الجودة والحجم.

ألف- التجاوزات المسموح بها في الجودة

"١" **الدرجة الأولى (Class I)**

يسمح بتجاوز اشتراطات التصنيف في هذه الدرجة بنسبة ١٠ في المائة من عدد أو وزن ثمار الفلفل، إذا كانت هذه النسبة تفي باشتراطات الدرجة الثانية، أو

تدخل، بصفة استثنائية، ضمن نطاق التجاوزات المسموح بها لفئة الدرجة الثانية.

"٢" الدرجة الثانية (Class II)

يسمح بتجاوز اشتراطات التصنيف في هذه الدرجة بنسبة ١٠ في المائة من العدد أو الوزن من الفلفل الحلو الذي لا يفي باشتراطات الدرجة الثانية، ولا حتى بالحد الأدنى من الاشتراطات، بشرط ألا تشمل هذه النسبة ثماراً مصابة بالعفن أو بأي تلف آخر يجعلها غير صالحة للاستهلاك.

باء- التجاوزات المسموح بها في الحجم

"١" الدرجة الأولى (Class I)

يسمح بتجاوز اشتراطات التصنيف في هذه الدرجة بنسبة ١٠ في المائة من العدد أو الوزن من الفلفل الحلو الذي لا يفي باشتراطات الحجم، ولكن لا يقل أو يزيد حجمه عن الحجم المحدد بأكثر من ٥ مليمترات، وتشمل هذه النسبة ما لا يزيد عن ٥ في المائة من الفلفل الحلو الذي يقل حجمه عن الحد الأدنى المحدد للحجم.

"٢" الدرجة الثانية (Class II)

- **الفلفل الحلو المصنف حسب الحجم**

يسمح بتجاوز اشتراطات التصنيف في هذه الدرجة بنسبة ١٠ في المائة من العدد أو الوزن من الفلفل الحلو الذي لا يفي باشتراطات الحجم، ولكن لا يقل أو يزيد حجمه عن الحجم المحدد بأكثر من ٥ مليمترات، وتشمل هذه النسبة ما لا يزيد عن ٥ في المائة من الفلفل الحلو الذي يقل حجمه عن الحد الأدنى المحدد للحجم.

- **الفلفل الحلو غير المصنف حسب الحجم**

يسمح بتجاوز اشتراطات التصنيف في هذه الدرجة بنسبة ٥ في المائة من العدد أو الوزن من الفلفل الحلو الذي يقل حجمه بمقدار ٥ مليمترات عن الحد الأدنى للحجم.

خامساً- الأحكام المتعلقة بطريقة العرض

ألف- التجانس

يجب أن تكون محتويات كل عبوة متجانسة ولا تشمل غير ثمار من نفس الأصل والصنف أو النوع التجاري والجودة والحجم (إذا كان التصنيف حسب الحجم). ويجب أن تكون الثمار المصنفة في الدرجة الأولى متجانسة بوضوح في درجة النضج واللون.

ولكن يمكن خلط ثمار مختلفة الألوان إذا كانت من نفس الأصل والصنف أو النوع التجاري والجودة والحجم (إذا كان التصنيف حسب الحجم)، وإذا احتوت العبوة على عدد متساو من الثمار من كل لون.

وبالنسبة للعبوات التي لا يتجاوز وزنها كيلوغراما واحدا، لا يشترط التجانس إلا في الأصل ومستوى الجودة.

وفي حالة الفلفل الحلو المستطيل المصنف حسب الحجم، يجب تحقيق قدر كاف من التجانس في الطول.

ويجب أن يكون الجزء الظاهر من محتويات العبوة نموذجا يمثل كل محتوياتها.

باء- التعبئة

يجب أن تعبأ ثمار الفلفل الحلو تعبئة تضمن لها الحماية اللازمة.

ويجب أن تكون المواد المستخدمة داخل العبوة جديدة ونظيفة ومن نوعية لا تسبب أي تلف خارجي أو داخلي للمنتج. ويسمح باستخدام المواد التي تحمل العلامات التجارية، ولا سيما الملصقات والأوراق، بشرط أن تكون عملية الطبع أو اللصق قد تمت بأحبار وأصماغ غير سامة.

ويجب أن تكون العبوات خالية من أي مواد غريبة.

سادسًا- الأحكام المتعلقة بالعلامات التوضيحية

يجب أن تحمل كل عبوة[٨] المعلومات المفصلة التالية مكتوبة على نفس الجانب من العبوة وبشكل مقروء وغير قابل للزوال وواضح من الخارج:

---

(٨) العبوات الجاهزة المخصصة للبيع مباشرة للمستهلك لا تخضع لهذه الأحكام، وإنما تخضع للاشتراطات الوطنية. ولكن، وفي كل الأحوال، يجب أن تظهر العلامات المشار إليها في هذا السياق على صناديق النقل التي تحتوي على هذه العبوات.

ألف- التعريف

جهة التعبئة أو التوزيع: الإسم و العنوان أو العلامات الرمزية الرسمية أو المتفق عليها[٩].

باء- نوع المنتج

- "فلفل حلو" إذا كانت المحتويات غير ظاهرة من خارج العبوة؛
- النوع التجاري ("مستطيل"، "مربع غير مدبب"، "مربع"، "متكور") أو اسم الصنف إذا كانت المحتويات غير ظاهرة من خارج العبوة؛
- "بيبرونسيني" أو أي تعريف آخر حسب الحالة.

جيم- مصدر المنتج

بلد المنشأ، وبصفة اختيارية، مكان الزراعة أو اسم البلد أو الإقليم أو المكان الصادر منه.

دال- المواصفات التجارية

- الدرجة؛
- الحجم (إذا كان التصنيف حسب الحجم) مشارا إليه بأصغر قطر وأكبر قطر، أو بالعلامة "غير مصنف حسب الحجم" عند الاقتضاء؛
- الوزن الصافي أو عدد الوحدات (اختيارية).

هاء- العلامة الرسمية للجهة المشرفة على ضبط الجودة (اختياري).

جيم- المواصفات القياسية رقم FFV-36 التي حددتها لجنة الأمم المتحدة الاقتصادية لأوروبا فيما يتعلق بتسويق وضبط جودة

الطماطم

المتداولة بين دول اللجنة أو الواردة إليها
في إطار التجارة الدولية

أولا- تعريف المنتج

تنطبق هذه المواصفات على الطماطم من صنف Lycopersicum esculentum Mill. التي تعرض للمستهلك طازجة، وتستثنى منها الطماطم المخصصة للتصنيع.

ويمكن تصنيف الطماطم، بما فيها الطماطم بعناقيدها، إلى ثلاثة أنواع تجارية وفقا لشكلها أو طريقة عرضها، وهي:

- الطماطم "المستديرة" أو المتكورة بما فيها الطماطم "الكرزية"؛
- الطماطم "المضلعة"؛
- الطماطم "الطويلة" أو "المستطيلة".

ثانيا- الأحكام المتعلقة بالجودة

الهدف من هذه المواصفات هو تحديد اشتراطات الجودة المطلوبة في مرحلة مراقبة الصادرات، بعد مرحلتي الإعداد والتعبئة.

ألف- الحد الأدنى من الاشتراطات

تنطبق الاشتراطات التالية على الطماطم بكل درجاتها مع مراعاة الأحكام الخاصة بكل درجة والتجاوزات المسموح بها:

- أن تكون ثمار الطماطم سليمة؛
- أن تكون في حالة جيدة، وتستبعد منها الثمار المصابة بأي تعفن أو تلف يجعلها غير صالحة للاستهلاك؛
- أن تكون نظيفة وخالية تقريباً من أي مواد غريبة على سطحها؛
- أن تكون طازجة في مظهرها؛
- أن تكون خالية تقريباً من الآفات؛
- أن تكون خالية تقريباً من أي تلف تسببه الآفات؛
- أن تكون خالية من أي رطوبة غير عادية على سطحها؛
- أن تكون خالية من أي رائحة أو طعم غريب.

في حالة الطماطم المتصلة في عناقيد، يجب أن تكون عروقها نضرة ونظيفة وخالية من الأوراق والمواد الغريبة الظاهرة.

(٩) تنص التشريعات الوطنية في عدد من البلدان على بيان الإسم والعنوان. ولكن في الحالات التي تستعمل فيها علامة رمزية، يجب أن تكون الإشارة إلى "جهة التعبئة أو التوزيع (أو أي مختصر يدل عليها)" مبينة بالقرب من العلامة الرمزية.

ويجب أن تكون حالة ثمار الطماطم ونموها ممـــا يسمح لها بما يلي:

- تحمل النقل والمناولة؛
- الوصول بحالة جيدة إلى المكان المقصود.

باء- التصنيف

تصنف ثمار الطماطم إلى ثلاث درجات هي:

"١" الدرجة الممتازة (Extra class)

يجب أن تكون الطماطم المصنفة في هذه الدرجة من النوعية الممتازة، ويجب أن يكون لحمها مكتـــنزا وأن تكون مطابقة لمواصفات الصنف الذي تنتمي إليه من حيث الشكل والمظهر والنمو.

ويجب أن يكون لونها مطابقا للاشتراطات الواردة في الفقرة الفرعية الأخيرة من القسم ألـــف أعـــلاه وذلـــك حسب درجة نضجها.

ويجب أن تكون خالية مـــن "البقـــع الخضـــراء" وغيرها من العيوب، ولكن يمكن قبولها ببعـــض العيـــوب السطحية البسيطة جدا، بشرط ألا تؤثر هذه العيوب علـــى المظهر العام للمنتج، أو على مستوى جودتـــه، أو نوعيـــة حفظه وعرضه في العبوة.

"٢" الدرجة الأولى (Class I)

يجب أن تكون الطماطم المصنفة في هذه الدرجـة من نوعية جيدة، وأن يكون لحمها مكتنزا إلى حد مـــا وأن تكون مطابقة لمواصفات الصنف الذي تنتمي إليه.

ويجب أن تكون خالية مـــن التشـــققات و"البقـــع الخضراء". ويمكن قبولها بالعيوب الطفيفة التالية، بشـــرط ألا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتج، أو علـــى مستوى جودته، أو نوعية حفظه، وعرضه في العبوة:

- عيب بسيط في الشكل والنمو؛
- عيب بسيط في اللون؛
- عيب بسيط في القشرة؛
- رضوض بسيطة جدا.

وعلاوة على ذلك، يمكن قبول الطماطم "المضلعة" بالعيوب التالية:

- تشققات ملتئمة لا يزيد طولها عن سنتيمتر واحد؛
- وجود نتوءات ضمن الحد المقبول؛
- وجود سرة صغيرة غير فلينية؛
- تفلن في عنق الثمرة لا تتجاوز مساحته ســـنتيمتراً مربعاً واحداً؛
- وجود ندبات زهرية دقيقة بشكل مســـتطيل (مثـــل خط الخياطة) بشرط ألا يزيد طولها عن ثلثي أكبر مقطع عرضي للثمرة.

"٣" الدرجة الثانية (Class II)

تشمل هذه الدرجـــة الطمـــاطم التـــي لا تفـــي باشتراطات الدرجة الأولى ولكنـــها تفـــي بـــالحد الأدنـــى لاشتراطات الدرجة الأولى الواردة أعلاه.

ويجب أن تكون مكتنزة إلى حد ما (ويمكـــن أن تكون اقل اكتنازا من الطماطم المصنفة في الدرجة الأولى) وألا تكون فيها تشققات غير ملتئمة.

ويمكن قبول العيوب التالية بشـــرط أن تحتفـــظ الثمار بخصائصها الأساسية من حيث مســـتوى الجـــودة، ونوعية الحفظ، والعرض:

- عيوب في الشكل والنمو واللون؛
- عيوب في القشرة أو رضوض، بشرط ألا تؤثـــر على الثمرة تأثيرا كبيرا؛
- تشققات ملتئمة لا يزيد طولها عن ٣ سنتيمترات.

وعلاوة على ذلك، يمكن قبول الطمـــاطم "المضلعـــة" بالعيوب التالية:

- وجود نتوءات أكبر من المقبول في طماطم الدرجة الأولى ولكن دون أن يتشوه شكل الثمرة؛
- وجود سرة؛
- تشبع فليني (تشبع جدران الخلايا بالفلينين أثنـــاء تكوين النسيج الفليني في النبات) عنق الثمـــرة لا تتجاوز مساحته سنتيمترين مربعين؛
- وجود ندبات زهرية خفيفة بشكل مستطيل (مثـــل خط الخياطة).

ثالثا- الأحكام المتعلقة بالحجم

يحدد الحجم بقياس قطر أكبر مقطع عرضي. ولا تنطبق الأحكام التالية على الطماطم "الكرزية".

ألف- الحد الأدنى للحجم

الحد الأدنى لحجم طماطم الدرجة الممتازة والدرجتين الأولى والثانية هو:

- ٣٥ مليمترا للطماطم "المستديرة" و"المضلعة"؛
- ٣٠ مليمترا للطماطم "المستطيلة".

باء- عيار الحجم

تصنف الطماطم حسب جدول الأحجام التالي:

- ٣٠ مليمترا وما فوق ولكن أقل من ٣٥ مليمترا؛
- ٣٥ مليمترا وما فوق ولكن أقل من ٤٠ مليمترا؛
- ٤٠ مليمترا وما فوق ولكن أقل من ٤٧ مليمترا؛
- ٤٧ مليمترا وما فوق ولكن أقل من ٥٧ مليمترا؛
- ٥٧ مليمترا وما فوق ولكن أقل من ٦٧ مليمترا؛
- ٦٧ مليمترا وما فوق ولكن أقل من ٨٢ مليمترا؛
- ٨٢ مليمترا وما فوق ولكن أقل من ١٠٢ مليمترا؛
- ١٠٢ مليمترا وما فوق.

واحترام جدول الأحجام إجباري للطماطم المصنفة في الدرجتين الممتازة والأولى.

ولا ينطبق هذا الجدول على الطماطم التي تأتي في عناقيد أو على عناقيد الطماطم "الكرزية".

رابعا- الأحكام المتعلقة بالتجاوزات المسموح بها

يسمح في كل عبوة ببعض التجاوزات في اشتراطات درجة التصنيف من حيث الجودة والحجم.

ألف- التجاوزات المسموح بها في الجودة

"١" الدرجة الممتازة (Extra class)

يسمح بتجاوز اشتراطات التصنيف في هذه الدرجة بنسبة ٥ في المائة من العدد أو الوزن من الطماطم التي لا تفي باشتراطات الدرجة الممتازة، إذا كانت هذه النسبة تفي باشتراطات الدرجة الأولى، أو تدخل، بصفة استثنائية، ضمن نطاق التجاوزات المسموح بها لفئة الدرجة الأولى.

"٢" الدرجة الأولى (Class I)

يسمح بتجاوز اشتراطات التصنيف في هذه الدرجة بنسبة ١٠ في المائة من العدد أو الوزن من الطماطم التي لا تفي باشتراطات الدرجة الأولى، إذا كانت هذه النسبة تفي باشتراطات الدرجة الثانية، أو تدخل، بصفة استثنائية، ضمن نطاق التجاوزات المسموح بها لفئة الدرجة الثانية.

"٣" الدرجة الثانية (Class II)

يسمح بتجاوز اشتراطات التصنيف في هذه الدرجة بنسبة ١٠ في المائة من العدد أو الوزن من الطماطم التي لا تفي باشتراطات الدرجة الثانية، ولا حتى بالحد الأدنى من الاشتراطات، بشرط ألا تشمل ثمارا مصابة بالعفن أو بأي تلف آخر يجعلها غير صالحة للاستهلاك.

"٤" بالنسبة للطماطم التي تأتي في عناقيد

يسمح بأن تشمل العبوة ما يصل إلى ٥ في المائة من العدد أو الوزن من الطماطم المنفصلة عن العنقود في الدرجة الأولى و١٠ في المائة في الدرجة الثانية.

باء- التجاوزات المسموح بها في الحجم

يسمح بتجاوز اشتراطات التصنيف في أي من الدرجات المذكورة بنسبة ١٠ في المائة من العدد أو الوزن من الطماطم التي لا تفي باشتراطات الدرجة المذكورة على العبوة من حيث الحجم، ولكنها تفي باشتراطات الدرجة التي تسبقها أو الدرجة التي تليها مباشرة. وذلك، بشرط ألا يقل قطر أصغر ثمرة عن ٣٣ مليمترا في حالة الطماطم "المستديرة" و"المضلعة" و٢٨ مليمترا في حالة الطماطم "المستطيلة".

خامسا- الأحكام المتعلقة بطريقة العرض

ألف- التجانس

يجب أن تكون محتويات كل عبوة متجانسة ولا تشمل إلا طماطم من نفس الأصل والصنف أو النوع التجاري والجودة والحجم (إذا كانت مصنفة حسب الحجم).

ويجب أن تكون ثمار الطماطم المصنفة في الدرجتين الممتازة والأولى متجانسة تقريباً من حيث النضج واللون. وعلاوة على ذلك، يجب أن تكون الطماطم "المستطيلة" على قدر كافٍ من التجانس في الطول.

ويجب أن تكون عناقيد الطماطم مما لا يقل عن:

- ٣ ثمرات (ثمرتين في العبوات المجهزة مسبقاً)؛
- ٦ ثمرات (٤ ثمرات في العبوات المجهزة مسبقاً) في حالة الطماطم "الكرزية".

ويجب أن يكون الجزء الظاهر من محتويات العبوة نموذجاً يمثل كل محتوياتها.

باء- التعبئة

يجب أن تعبأ ثمار الطماطم تعبئة تضمن لها الحماية اللازمة.

ويجب أن تكون المواد المستخدمة داخل العبوة جديدة ونظيفة ومن نوعية لا تسبب أي تلف خارجي أو داخلي للمنتج. ويسمح باستخدام المواد التي تحمل العلامات التجارية، ولا سيما الملصقات والأوراق، بشرط أن تكون عملية الطبع أو اللصق قد تمت بأحبار وأصماغ غير سامة.

ويجب أن تكون العبوات خالية من أي مواد غريبة.

سادساً- الأحكام المتعلقة بالعلامات التوضيحية

يجب أن تحمل كل عبوة[١٠] المعلومات المفصلة التالية مكتوبة على نفس الجانب وبشكل مقروء وغير قابل للزوال وواضح من الخارج:

ألف- التعريف

جهة التعبئة أو التوزيع: الإسم والعنوان أو العلامة الرمزية الرسمية أو المتفق عليها[١١].

باء- نوع المنتج

- "طماطم" أو "طماطم عناقيد" والنوع التجاري إذا كانت المحتويات غير ظاهرة من خارج العبوة.

ويجب أن توفر هذه التفاصيل في جميع الأحوال للطماطم "الكرزية" و"الطماطم الكرزية العناقيد"؛

- اسم الصنف (اختياري).

جيم- مصدر المنتج

بلد المنشأ، وبصفة اختيارية، مكان الزراعة، واسم البلد أو الإقليم أو المكان الصادر منه.

دال- المواصفات التجارية

- الدرجة؛
- الحجم مبينا بقطر أكبر ثمرة وأصغر ثمرة إذا كان المنتج مصنفا حسب الحجم أو عبارة "غير مصنف حسب الحجم" حسب الحالة.

هاء- العلامة الرسمية للجهة المشرفة على ضبط الجودة (اختياري)

دال- المواصفات القياسية رقم FFV-19 التي حددتها لجنة الأمم المتحدة الاقتصادية لأوروبا فيما يتعلق بتسويق وضبط جودة

عنب المائدة

المتداول بين دول اللجنة أو الوارد إليها في إطار التجارة الدولية

أولاً- تعريف المنتج

تنطبق هذه المواصفات على العنب من صنف Vitis vinifera L. الذي يعرض للمستهلك، ويستثنى منها العنب المخصص للتصنيع.

---

(١٠) العبوات الجاهزة المخصصة للبيع مباشرة للمستهلك لا تخضع لهذه الأحكام، وإنما تخضع للاشتراطات الوطنية. ولكن، في كل الأحوال، يجب أن تظهر العلامات المشار إليها في هذا السياق على صناديق النقل التي تحتوي على هذه العبوات.

(١١) تنص التشريعات الوطنية في عدد من البلدان على بيان الإسم والعنوان. ولكن في الحالات التي تستعمل فيها علامة رمزية، يجب أن تكون الإشارة إلى "جهة التعبئة أو التوزيع (أو أي مختصر يدل عليها)"، مبينة بالقرب من هذه العلامة الرمزية.

ثانياً- الأحكام المتعلقة بالجودة

الهدف من هذه المواصفات هو تحديد اشتراطات الجودة المطلوبة في مرحلة مراقبة الصادرات، بعد مرحلتي الإعداد والتعبئة.

ألف- الحد الأدنى من الاشتراطات

تنطبق الاشتراطات التالية على العنب بجميع درجاته مع مراعاة الأحكام الخاصة بكل درجة والتجاوزات المسموح بها:

- أن يكون العنب في حالة جيدة؛ ويستبعد منه العنب المصاب بأي عفن أو تلف يجعله غير صالح للاستهلاك؛
- أن يكون نظيفاً وأن يكون خالياً تقريباً من أي مواد غريبة على سطحه؛
- أن يكون خالياً من الآفات؛
- أن يكون خالياً تقريباً من أي تلف تسببه الآفات؛
- أن يكون خالياً من أي رطوبة غير عادية على سطحه؛
- أن يكون خالياً من أي رائحة أو طعم غريب.

كما يجب أن تكون حبات العنب:

- سليمة؛
- ذات شكل جيد؛
- طبيعية النمو.

ولا يعتبر عيبا تلون الثمار بسبب تعرضها للشمس.

ويجب أن تكون العناقيد مقطوفة بعناية.

ويجب أن تكون العناقيد قد بلغت درجة كافية من النمو ونسبة مقبولة من النضج.

ويجب أن يكون نمو الثمار وحالتها مما يسمح لها بما يلي:

- تحمل النقل والمناولة؛
- الوصول بحالة جيدة إلى المكان المقصود.

باء- التصنيف

تصنف ثمار العنب إلى ثلاث درجات هي:

"١" الدرجة "الممتازة" (Extra class)

يجب أن يكون العنب المصنف في هذه الدرجة من النوعية الممتازة، وأن تكون عناقيده مطابقة لمواصفات النوع الذي ينتمي إليه من حيث الشكل والنمو واللون، ووفقا للمنطقة التي زرع فيها. ويجب أن يكون خاليا من العيوب وأن تكون حباته مكتنزة واتصالها بالعناقيد متينا وتوزيعها عليها منتظماً. كما يجب أن يحتفظ بالطبقة المخملية البيضاء التي تغطيه.

"٢" الدرجة الأولى (Class I)

يجب أن يكون العنب المصنف في هذه الدرجة من نوعية جيدة، وأن تكون عناقيده مطابقة لمواصفات النوع الذي ينتمي إليه من حيث الشكل والنمو واللون، ووفقا للمنطقة التي زرع فيها. ويجب أن تكون حباته مكتنزة واتصالها بالعناقيد متينا، وأن يحتفظ، قدر الإمكان، بالطبقة المخملية البيضاء التي تغطيه. ولكن يجوز أن يكون توزيع الحبات على العناقيد اقل اتساقا من توزيع حبات العنب المصنف في الدرجة "الممتازة".

ويمكن قبول بعض العيوب الطفيفة التي لا تؤثر على المظهر العام للمنتج، أو مستوى جودته، أو نوعية حفظه، وعرضه في العبوة، وهي:

- عيوب بسيطة في الشكل؛
- عيوب بسيطة في اللون؛
- آثار سطحية خفيفة جدا نتيجة للتعرض للشمس.

"٣" الدرجة الثانية (Class II)

تشمل هذه الدرجة ثمار العنب التي لا تفي باشتراطات الدرجتين الممتازة والأولى ولكنها تفي بالحد الأدنى للاشتراطات الواردة أعلاه.

ويمكن أن تكون العناقيد مصابة بعيوب طفيفة في الشكل والنمو واللون بشرط ألا تؤثر على المواصفات الأساسية للصنف الذي تنتمي إليه ومع مراعاة خصائص المنطقة التي زرع فيها العنب.

ويجب أن تكون الحبات على درجة كافية من الاكتناز والمتانة في اتصالها بالعناقيد، وأن تحتفظ، حيثما أمكن بالطبقة المخملية البيضاء التي تغطيها. ويمكن أن يكون توزيع الحبات على العنقود اقل انتظاما مما هو الحال في العنب المصنف في الدرجة الأولى.

ويمكن قبول العيوب التالية بشرط أن تحتفظ الثمار بالمواصفات الأساسية من حيث مستوى الجودة، ونوعية الحفظ، والعرض:

- عيوب في الشكل؛
- عيوب في اللون؛
- آثار سطحية خفيفة نتيجة للتعرض للشمس؛
- رضوض طفيفة؛
- عيوب سطحية طفيفة.

ثالثاً- الأحكام المتعلقة بالحجم

يحدد الحجم بقياس وزن العنقود.

وفيما يلي اشتراطات الحد الأدنى لوزن العنقود بالنسبة للعنب المزروع في بيوت محمية والعنب المزروع زراعة مكشوفة من الصنفين الكبير والصغير:

العنب المزروع في بيوت محمية

الصنف الكبير	الصنف الصغير
الدرجة "الممتازة"	٣٠٠ غرام
الدرجة الأولى	٢٥٠ غرام
الدرجة الثانية	١٥٠ غراماً

العنب المزروع زراعة مكشوفة

الصنف الكبير	الصنف الصغير
٢٠٠ غرام	١٥٠ غراماً
١٥٠ غراماً	١٠٠ غرام
١٠٠ غرام	٧٥ غراماً

في كل الدرجات: يسمح في كل عبوة من العبوات المخصصة للبيع المباشر للمستهلك لا تزيد عن كيلوغرام واحد بوجود عنقود يقل وزنه عن الحد الأدنى المسموح به وذلك لضبط وزن العبوة، بشرط أن تتوافر فيه سائر اشتراطات الدرجة.

رابعاً- الأحكام المتعلقة بالتجاوزات المسموح بها

يسمح في كل عبوة ببعض التجاوزات في اشتراطات درجة التصنيف من حيث الجودة والحجم.

ألف- التجاوزات المسموح بها في الجودة

"١" الدرجة "الممتازة" (Extra class)

يسمح بتجاوز اشتراطات التصنيف في هذه الدرجة بنسبة ٥ في المائة من الوزن إذا كانت هذه النسبة تفي باشتراطات الدرجة الأولى، أو تدخل، بصفة استثنائية، ضمن نطاق التجاوزات المسموح بها لفئة الدرجة الأولى.

"٢" الدرجة الأولى (Class I)

يسمح بتجاوز اشتراطات التصنيف في هذه الدرجة بنسبة ١٠ في المائة من الوزن، إذا كانت هذه النسبة تفي باشتراطات الدرجة الثانية، أو تدخل، بصفة استثنائية، ضمن نطاق التجاوزات المسموح بها لفئة الدرجة الثانية.

"٣" الدرجة الثانية (Class II)

يسمح بتجاوز اشتراطات التصنيف في هذه الدرجة بنسبة ١٠ في المائة من الوزن من العناقيد التي لا تفي باشتراطات الدرجة الثانية، ولا حتى بالحد الأدنى من الاشتراطات، بشرط ألا تشمل ثمارا مصابة بالعفن أو بأي تلف آخر يجعلها غير صالحة للاستهلاك.

باء- التجاوزات المسموح بها في الحجم

"١" الدرجة الممتازة (Extra class) والدرجة الأولى (Class I)

يسمح بتجاوز اشتراطات التصنيف في هاتين الدرجتين بنسبة ١٠ في المائة من الوزن من العناقيد التي لا تفي باشتراطات الحجم، إذا كانت هذه النسبة تفي باشتراطات الدرجة التالية لها مباشرة.

"٢" الدرجة الثانية (Class II)

يسمح بتجاوز اشتراطات التصنيف في هذه الدرجة بنسبة ١٠ في المائة من الوزن من العناقيد التي لا

تفي باشتراطات الحجم، إذا كان وزن العنقود في هذه النسبة لا يقل عن ٧٥ غراما.

خامساً- الأحكام المتعلقة بطريقة العرض

ألف- التجانس

يجب أن تكون محتويات كل عبوة متجانسة ولا تشمل إلا عناقيد من نفس الأصل والصنف والجودة ودرجة النضج.

في حالة الثمار المصنفة في الدرجة "الممتازة"، يجب أن تكون العناقيد متماثلة نوعا ما في الحجم واللون.

وفي التجارة في منطقة أوروبا الوسطى، يجوز أن تتضمن كل عبوة، بناء على طلب المستورد، عناقيد من ألوان مختلفة على سبيل التزيين.

ويجب أن يكون الجزء الظاهر من محتويات العبوة نموذجا يمثل كل محتوياتها.

باء- التعبئة

يجب أن يعبأ العنب تعبئة تضمن له الحماية اللازمة.

وفي حالة الثمار المصنفة في الدرجة "الممتازة"، يجب أن تصفف العناقيد في طبقة واحدة.

ويجب أن تكون المواد المستخدمة داخل العبوة جديدة ونظيفة ومن نوعية لا تسبب أي تلف خارجي أو داخلي للمنتج. ويسمح باستخدام المواد التي تحمل العلامات التجارية، ولا سيما الملصقات والأوراق، بشرط أن تكون عملية الطبع أو اللصق قد تمت بأحبار وأصماغ غير سامة.

ويجب أن تكون العبوات خالية من أي مواد غريبة. ولكن يسمح بوجود جزء من فرع الكرمة لا يتجاوز طوله ٥ سنتيمترات كنوع من تجميل العرض.

سادساً- الأحكام المتعلقة بالعلامات التوضيحية

يجب أن تحمل كل عبوة[١٢] المعلومات المفصلة التالية مكتوبة على نفس الجانب وبشكل مقروء وغير قابل للزوال وواضح من الخارج.

ألف- التعريف

جهة التعبئة أو التوزيع: الاسم والعنوان أو العلامة الرمزية الرسمية أو المتفق عليها[١٣].

باء- نوع المنتج

- "عنب مائدة"، إذا كانت محتويات العبوة غير ظاهرة من الخارج؛
- اسم الصنف.

جيم- مصدر المنتج

بلد المنشأ، وبصفة اختيارية، مكان الزراعة واسم البلد أو الإقليم أو المكان الصادر منه.

دال- المواصفات التجارية

- الدرجة؛

هاء- العلامة الرسمية للجهة المشرفة على ضبط الجودة (اختياري)

هاء- المواصفات القياسية رقم FFV-35 التي حددتها لجنة الأمم المتحدة الاقتصادية لأوروبا فيما يتعلق بتسويق وضبط جودة

الفراولة (الفريز)

المتداولة بين دول اللجنة أو الواردة إليها
في إطار التجارة الدولية

أولاً- تعريف المنتج

تنطبق هذه المواصفات على الفراولة من الأصناف Fragaria L. التي تعرض للمستهلك طازجة، ويستثنى منها الفراولة المخصصة للتصنيع.

---

(١٢) العبوات الجاهزة المخصصة للبيع مباشرة للمستهلك لا تخضع لهذه الأحكام وإنما تخضع للاشتراطات الوطنية. ولكن، وفي كل الأحوال، يجب أن تظهر العلامات المشار إليها في هذا السياق على صناديق النقل التي تحتوي على هذه العبوات.

(١٣) تنص التشريعات الوطنية في عدد من البلدان على بيان الإسم والعنوان. ولكن في الحالات التي يستعمل فيها رمز تجاري، يجب أن تكون الإشارة إلى "جهة التعبئة أو التوزيع (أو أي مختصر يدل عليها)"، مبينة بالقرب من هذا الرمز التجاري.

ثانياً- الأحكام المتعلقة بالجودة

الهدف من هذه المواصفات هو تحديد اشتراطات الجودة المطلوبة في مرحلة مراقبة الصادرات، بعد مرحلتي الإعداد والتعبئة.

ألف- الحد الأدنى من الاشتراطات

تنطبق المعايير التالية على الفراولة بكل درجاتها مع مراعاة الأحكام الخاصة بكل درجة والتجاوزات المسموح بها:

- أن تكون ثمار الفراولة سليمة، وغير تالفة؛
- أن تكون في حالة جيدة؛ وتستبعد منها الثمار المصابة بأي تعفن أو تلف يجعلها غير صالحة للاستهلاك؛
- أن تكون نظيفة، وأن تكون خالية تقريباً من أي مواد غريبة على سطحها؛
- أن تكون طازجة في مظهرها، لكن غير مغسولة؛
- أن تكون خالية تقريباً من الآفات؛
- أن تكون خالية تقريباً من أي تلف تسببه الآفات؛
- أن تحتفظ بكأسها الزهري وبعنق قصير اخضر غير ذابل (باستثناء الفراولة البرية)؛
- أن تكون خالية من أي رطوبة غير عادية على سطحها؛
- أن تكون خالية من أي رائحة أو طعم غريب.

ويجب أن تكون ثمار الفراولة مقطوفة بعناية.
ويجب أن تكون على قدر كاف من النمو والنضج وفي حالة تسمح لها بتحمل ما يلي:

- النقل والمناولة؛
- الوصول بحالة جيدة إلى المكان المقصود.

باء- التصنيف

تصنف ثمار الفراولة إلى ثلاث درجات هي:

"١" الدرجة الممتازة (Extra class)

يجب أن تكون الفراولة المصنفة في هذه الدرجة من النوعية الممتازة، وأن تكون مطابقة لمواصفات الصنف الذي تنتمي إليه من حيث الشكل واللون.

ويجب أن تكون بالذات متجانسة ومنتظمة من حيث درجة النضج، واللون والحجم[١٤].

ويجب أن يكون مظهرها لامعا مع مراعاة خصائص الصنف الذي تنتمي إليه.

ويجب أن تكون خالية من التراب.

"٢" الدرجة الأولى (Class I)

يجب أن تكون الفراولة المصنفة في هذه الدرجة من نوعية جيدة، وأن تكون مطابقة لمواصفات النوع الذي تنتمي إليه.

ويمكن قبول بعض العيوب الطفيفة التي لا تؤثر على المظهر العام للمنتج، او مستوى جودته، أو نوعية حفظه، وعرضه في العبوة' وهي:

- عيوب بسيطة في الشكل؛
- وجود بقعة صغيرة بيضاء.

ويمكن أن تكون الفراولة المصنفة في هذه الدرجة اقل تجانسا من حيث الحجم. ويجب أن تكون خالية من التراب تقريباً.

"٣" الدرجة الثانية (Class II)

تشمل هذه الدرجة ثمار الفراولة التي لا تفي باشتراطات الدرجتين الممتازة والأولى ولكنها تفي بالحد الأدنى للاشتراطات الواردة أعلاه.

ويمكن قبول العيوب التالية التي لا تؤثر على المظهر العام للمنتج، أو مستوى جودته، أو نوعية حفظه، وعرضه في العبوة:

- عيوب في الشكل، بشرط أن تحتفظ الثمار بخصائص الصنف الذي تنتمي إليه؛

---

[١٤] تطبق هذه الاشتراطات بقدر من التساهل في حالة الفراولة البرية المصنفة في الدرجة "الممتازة".

- وجود بقعة بيضاء لا تتجاوز مساحتها خمس مساحة الثمرة؛
- رضوض خفيفة جافة ليس من المحتمل أن تنتشر؛
- آثار أتربة بسيطة.

ثالثاً- الأحكام المتعلقة بالحجم

يحدد الحجم بقياس قطر أكبر مقطع عرضي.

ويجب ألا يقل الحد الأدنى لحجم الثمار عما يلي:

- الدرجة "الممتازة": ٢٥ مليمترا[١٥]؛
- الدرجتان الأولى والثانية: ٢٢ مليمترا[١٦]، باستثناء الفراولة من الصنفين Primella وGariguette حيث الحد الأدنى: ١٨ مليمترا.

ليس هناك حدا أدنى لحجم الفراولة البرية.

رابعاً- الأحكام المتعلقة بالتجاوزات المسموح بها

يسمح في كل عبوة ببعض التجاوزات في اشتراطات درجة التصنيف من حيث الجودة والحجم.

ألف- التجاوزات المسموح بها في الجودة

"١" الدرجة "الممتازة" (Extra class)

يسمح بتجاوز اشتراطات التصنيف في هذه الدرجة بنسبة ٥ في المائة من عدد أو وزن ثمار الفراولة إذا كانت هذه النسبة تفي باشتراطات الدرجة الأولى، أو تدخل، بصفة استثنائية، ضمن نطاق التجاوزات المسموح به لفئة الدرجة الأولى. وتدخل في هذا التجاوز نسبة أقصاها ٢ في المائة من الثمار التالفة.

"٢" الدرجة الأولى (Class I)

يسمح بتجاوز اشتراطات التصنيف في هذه الدرجة بنسبة ١٠ في المائة من عدد أو وزن ثمار الفراولة إذا كانت هذه النسبة تفي باشتراطات الدرجة الثانية، أو تدخل، بصفة استثنائية، ضمن نطاق التجاوزات المسموح به لفئة الدرجة الثانية. وتدخل في هذا التجاوز نسبة أقصاها ٢ في المائة من الثمار التالفة.

"٣" الدرجة الثانية (Class II)

يسمح بتجاوز اشتراطات التصنيف في هذه الدرجة بنسبة ١٠ في المائة من عدد أو وزن ثمار الفراولة إذا كانت هذه النسبة لا تفي باشتراطات الدرجة الثانية، ولا حتى بالحد الأدنى من الاشتراطات، بشرط ألا تشمل ثمارا مصابة بالعفن أو برضوض شديدة أو بأي ضرر آخر يجعلها غير صالحة للاستهلاك. وتدخل في هذا التجاوز نسبة أقصاها ٢ في المائة من الثمار التالفة.

باء- التجاوزات المسموح بها في الحجم

يسمح بتجاوز اشتراطات التصنيف في أي من الدرجات المذكورة بنسبة ١٠ في المائة من عدد أو وزن ثمار الفراولة التي لا تفي باشتراطات الحجم.

خامساً- الأحكام المتعلقة بطريقة العرض

ألف- التجانس

يجب أن تكون محتويات كل عبوة متجانسة ولا تتضمن غير فراولة من نفس الأصل والصنف والجودة والحجم.

ويجب أن يكون الجزء الظاهر من محتويات العبوة نموذجا يمثل كل محتوياتها.

باء- التعبئة

يجب أن تعبأ ثمار الفراولة تعبئة تضمن لها الحماية اللازمة.

ويجب أن تكون المواد المستخدمة داخل العبوة جديدة ونظيفة ومن نوعية لا تسبب أي تلف خارجي أو داخلي للمنتج. ويسمح باستخدام المواد التي تحمل العلامات التجارية، ولا سيما الملصقات والأوراق، بشرط أن تكون عملية الطبع أو اللصق قد تمت بأحبار وأصماغ غير سامة.

ويجب أن تكون فراولة الدرجة "الممتازة" معروضة بعناية خاصة.

---

(١٥) تَحفَظ من الولايات المتحدة الامريكية.

(١٦) تَحفَظ من أستراليا.

ويجب أن تكون العبوات خالية من أي مواد غريبة.

سادساً- الأحكام المتعلقة بالعلامات التوضيحية

يجب أن تحمل كل عبوة[١٧] المعلومات المفصلة التالية مكتوبة على نفس الجانب من العبوة وبشكل مقروء وغير قابل للزوال وواضح من الخارج:

ألف- التعريف

جهة التعبئة أو التوزيع: الإسم و العنوان أو العلامة الرمزية الرسمية أو المتفق عليها[١٨].

باء- نوع المنتج

- "فراولة"، إذا كانت المحتويات غير ظاهرة من خارج العبوة؛
- اسم الصنف (اختياري باستثناء الفراولة من الصنفين Primella و Gariguette حيث يصبح ذكر الصنف إجباري).

جيم- مصدر المنتج

بلد المنشأ على أساس اختياري، ومكان الزراعة أو اسم المنتج في البلد أو الإقليم أو المكان الصادر منه.

دال- المواصفات التجارية

- الدرجة؛

هاء- العلامة الرسمية للجهة المشرفة على ضبط الجودة (اختياري)

(١٧) العبوات الجاهزة المخصصة للبيع مباشرة للمستهلك لا تخضع لهذه الأحكام، وإنما تخضع للاشتراطات الوطنية. ولكن، في كل الأحوال، يجب أن تظهر العلامات المشار إليها في هذا السياق على صناديق النقل التي تحتوي على هذه العبوات.

(١٨) تنص التشريعات الوطنية في عدد من البلدان على بيان الإسم والعنوان. ولكن في الحالات التي تستعمل فيها علامة رمزية، يجب أن تكون الإشارة إلى "جهة التعبئة أو التوزيع (أو أي مختصر يدل عليها)"، مبينة بالقرب من العلامة الرمزية.

واو- المواصفات القياسية رقم DF-08 التي حددتها لجنة الأمم المتحدة الاقتصادية لأوروبا فيما يتعلق بتسويق وضبط جودة

٦- التمر بالنواة

المتداول بين دول اللجنة أو الوارد إليها
في إطار التجارة الدولية

أولاً- تعريف المنتج

تنطبق هذه المواصفات على التمر بالنواة من صنف Phoenix dactylifera L. في حالته الطبيعية أو المعالجة[١٩]. ويستثنى منها التمر المخصص للتصنيع، وتمر العجوة، وتمر التجميد.

ثانياً- الأحكام المتعلقة بالجودة

الهدف من هذه المواصفات هو تحديد اشتراطات الجودة المطلوبة في مرحلة مراقبة الصادرات، بعد مرحلتي الإعداد والتعبئة.

ألف- الحد الأدنى من الاشتراطات

"١" تنطبق الاشترطات التالية على التمر بالنواة بكل درجاته مع مراعاة الأحكام الخاصة بكل درجة والتجاوزات المسموح بها:

- أن تكون الثمار سليمة؛
- أن تكون في حالة جيدة؛ وتستبعد منها الثمار المصابة بأي تعفن أو تلف يجعلها غير صالحة للاستهلاك؛
- أن تكون ناضجة؛
- أن تكون نظيفة، وأن تكون خالية تقريباً من أي مواد غريبة ظاهرة[٢٠]؛
- أن تكون خالية من الحشرات الحية أو أي طفيليات حية؛

(١٩) التمر المعالج: أي التمر الطبيعي الذي تم تجفيفه أو تمييؤه (hydration) أو غسله أو معالجته بالبسترة.

(٢٠) لا تعتبر المواد العازلة مثل محلول الغلوكوز وغيره موادا غريبة بشرط ألا تكون هناك تشريعات وطنية تمنع استخدامها.

- أن تكون خالية من العفن الفطري؛
- أن تكون خالية من أي طعم أو رائحة غريبة؛
- أن تكون خالية من آثار التخمر.

ويجب أن تكون حالة التمر ونموه مما يسمح له بما يلي:

- تحمل النقل والمناولة؛
- الوصول بحالة جيدة إلى المكان المقصود.

"٢" نسبة الرطوبة: يجب ألا تتجاوز نسبة الرطوبة في التمر ٢٦ في المائة للأصناف المتضمنة أصناف قصب السكر و٣٠ في المائة للأصناف المتضمنة أصناف السكر المتحول(٢١). وبالنسبة للتمر من صنف دجلة نور، لا يجوز أن تتجاوز نسبة الرطوبة في حالته الطبيعية ٣٠ في المائة.

باء- التصنيف

يصنف التمر إلى ثلاث درجات هي:

"١" الدرجة الممتازة (Extra class)

يجب أن يكون التمر المصنف في هذه الدرجة من النوعية الممتازة. ويجب أن يكون مطابقا لمواصفات الصنف أو النوع التجاري الذي ينتمي إليه من حيث الشكل والنمو واللون. ويجب أن يكون لونه عنبريا مائلاً إلى البني وأن يكون لحمه غزيرا وممتلئاً أو شبه ممتلىء ودهنياً. ويجب أن يكون غلافه شفافاً وملاصقاً للحم، حسب الصنف الذي ينتمي إليه. ويجب أن يكون خاليا من العيوب باستثناء العيوب السطحية الطفيفة جدا التي لا تؤثر على المظهر العام للمنتج، أو مستوى جودته، أو نوعية حفظه وعرضه في العبوة.

"٢" الدرجة الأولى (Class I)

يجب أن يكون التمر المصنف في هذه الدرجة من نوعية جيدة، ويجب أن يكون مطابقا لمواصفات الصنف أو النوع التجاري الذي ينتمي إليه. ويجب أن يكون لحمه غزيراً وممتلئاً أو شبه ممتلىء، وفقا لمواصفات الصنف.

ويمكن قبول العيوب التالية بشرط ألا تؤثر على المظهر العام للمنتج، أو مستوى جودته، أو نوعية حفظه، وعرضه في العبوة:

- عيب بسيط في الغلاف بشرط ألا يؤثر على لب التمرة؛
- عيب بسيط في الشكل أو النمو؛
- تجعدات بسيطة.

"٣" الدرجة الثانية (Class II)

تشمل هذه الدرجة التمر الذي لا يفي باشتراطات الدرجتين الممتازة والأولى ولكنه يفي بالحد الأدنى للاشتراطات الواردة أعلاه.

ويمكن قبول العيوب التالية التي لا تؤثر على الخصائص الأساسية للمنتج من حيث مظهره العام، ومستوى جودته، ونوعية حفظه، وعرضه في العبوة:

- عيوب بسيطة في قشرة الثمرة بشرط ألا تؤثر على لب التمرة؛
- عيوب بسيطة في الشكل أو النمو؛
- عيوب في اللون.

ثالثاً- الأحكام المتعلقة بالحجم

يحدد الحجم بقياس وزن الوحدة من الثمار. ولا يجوز أن يقل وزن الوحدة عن ٤٫٧٥ غرام بغض النظر عن الصنف أو النوع.

رابعاً- الأحكام المتعلقة بالتجاوزات المسموح بها

يسمح في كل عبوة ببعض التجاوزات في اشتراطات درجة التصنيف من حيث الجودة والحجم.

---

(٢١) تحدد نسبة الرطوبة عن طريق وضع ٥٠ غراما من التمر المشرح بدون النواة في آلة للتجفيف لمدة أربع ساعات في درجة حرارة ١٠٠ درجة مئوية تزيد أو تنقص بمقدار درجتين فقط، مضافا إليه الكحول بتركيز ٩٠ درجة، ورمل مغسول بحامض الهايدروكلوريك، ثم يجفف.

ألف- التجاوزات المسموح بها في الجودة

التجاوزات المسموح بها
(بالنسبة المئوية من العدد أو الوزن)

	الدرجة "الممتازة"	الدرجة الأولى	الدرجة الثانية
العيوب المسموح بها			
مجموع التجاوزات	٥	١٠	٢٠
تجاوزات محددة حسب العيوب			
الحد الأقصى المسموح به داخل جملة التجاوزات:			
(أ) ثمار حامضة أو فاسدة أو مصابة بعفن فطري[٢٢]؛	٠	٠	١
(ب) ثمار غير نظيفة أو ملوثة بالحشرات أو العث[٢٣]؛	٣	٥	٨
(ج) ثمار مصابة بتلف أو غير ناضجة أو غير ملقحة	٢	٤	٦
(د) ثمار مشوهة	٣	٥	٧

باء- الشوائب المعدنية

لا يجوز أن تتجاوز هذه الشوائب غراماً واحداً لكل كيلوغرام من الوزن. ولا يجوز أن تتجاوز غرامين لكل كيلوغرام من التمر بالنواة في حالته الطبيعية.

جيم- التجاوزات المسموح بها في الحجم

يسمح بتجاوز اشتراطات التصنيف في أي من الدرجات المذكورة بنسبة ١٠ في المائة من وزن التمر بحيث يقل وزن الوحدة فيها عن ٤ر٧٥ غرام، بشرط ألا يقل وزن الوحدة عن ٤ غرامات.

خامساً- الأحكام المتعلقة بطريقة العرض

ألف- التجانس

يجب أن تكون محتويات كل عبوة متجانسة ولا تشمل غير ثمار من نفس الأصل والجودة.

ويجب أن يكون الجزء الظاهر من محتويات العبوة نموذجا يمثل كل محتوياتها. وبالنسبة للثمار المصنفة في الدرجة "الممتازة" والدرجة الأولى، يجب أن تكون من نفس الصنف أو النوع التجاري. أما الثمار المصنفة في الدرجة الثانية، فيجب أن تكون من نفس النوع التجاري.

باء- التعبئة

يجب أن يعبأ التمر تعبئة تضمن له الحماية اللازمة.

ويجب أن تكون المواد المستخدمة داخل العبوة جديدة ونظيفة ومن نوعية لا تسبب أي تلف خارجي أو داخلي للمنتج. ويسمح باستخدام المواد التي تحمل العلامات التجارية، ولا سيما الملصقات والأوراق، بشرط أن تكون عملية الطبع أو اللصق قد تمت بأحبار وأصماغ غير سامة.

---

(٢٢) لا تسمح التشريعات الوطنية في ألمانيا وسويسرا بقبول المنتج المصاب بالعفن الفطري أو التلف، أو بوجود حشرات ميتة أو حية.

(٢٣) أعربت ألمانيا وبولندا وسويسرا والمملكة المتحدة لبريطانيا العظمى وإيرلندا الشمالية عن تحفظها ضد هذه النسب، وعن رغبتها في المحافظة على النسب السابقة وهي: ٢ في المائة للدرجة "الممتازة"؛ و٤ في المائة للدرجة الأولى و٦ في المائة للدرجة الثانية.

وعند تعبئة الثمار في عبوات خشبية، يجب فصلها عن جدران العبوة بالورق أو بأي وسيلة أخرى لحمايتها.

ويجب حماية كل عنقود من التمر بواسطة كيس قوي خاص به، يُفضل أن يكون شفافا. ويجب أن يعبأ في عبوة صلبة لحماية شكله خلال عملية الشحن.

ويجب أن تكون العبوات خالية من أي مواد غريبة، باستثناء المواد المستخدمة في عملية العرض (مثل أعناق العناقيد وسيقانها والشوك البلاستيكية وغيرها).

جيم- طريقة العرض

يمكن عرض الثمار على النحو التالي:

- في عناقيد (تتألف أساساً من العنقود والسيقان التي تتصل بها الثمار في حالتها الطبيعية)؛
- على السيقان (السيقان التي تتصل بها الثمار في حالتها الطبيعية والتي تنفصل عن العنقود)؛
- منفصلة عن العناقيد والسيقان، ومصفوفة في طبقات أو سائبة.

وبالنسبة للسيقان المعروضة في العناقيد أو المفصولة عنها، يجب ألا يقل طولها عن ١٠ سنتيمترات وأن تحمل ما لا يقل عن اربع ثمرات على كل ١٠ سنتيمترات من الطول.

وعندما تقدم الثمار على السيقان أو في عناقيد، لا يجوز أن تتجاوز نسبة الثمار السائبة ١٠ في المائة.

ويجب أن تقطع نهايات السيقان بشكل جيد.

ولا تعرض الثمار في عناقيد أو على السيقان إلا عندما تكون مصنفة في الدرجتين "الممتازة" والأولى.

ويجب أن يعبأ التمر في عبوات جديدة قوية ووفقا للأحكام التالية. ولكن يمكن استخدام عبوات أخرى لا تطابق هذه الأحكام بناء على طلب البلد المستورد.

جميع الدرجات

- يعبأ التمر في عبوات من الكرتون أو الخشب أو المعدن أو البلاستيك مقسمة الى وحدات؛ أو في عبوات مغطاة بورق السلولوز تزن ١٢٥ر٠ أو ٢٥ر٠ أو ٥ر٠ أو ١ كيلوغرام، أو وفقا لنظام avoirdupois في عبوات تزن ٥ر٠ باوند أو مضاعفاته؛
- أو في عبوات يتراوح وزنها الصافي بين كيلوغرام واحد و٢٠ كيلوغراماً.

سادساً- الأحكام المتعلقة بالعلامات التوضيحية

يجب أن تحمل كل عبوة المعلومات المفصلة التالية مكتوبة على نفس الجانب من العبوة وبشكل مقروء وغير قابل للزوال وواضح من الخارج:

ألف- التعريف

جهة التعبئة أو التوزيع: الإسم و العنوان أو العلامة الرمزية الرسمية أو المتفق عليها[٢٤].

باء- نوع المنتج

- "تمر" إذا كانت المحتويات غير ظاهرة من الخارج؛
- اسم الصنف أو عبارة "عادي" إذا كان الصنف غير محدد أو لا يمكن ضمانه. ويجب بيان اسم الصنف للتمر المصنف في الدرجتين "الممتازة" والأولى. وإذا كان الصنف غير محدد، يمكن إضافة عبارة "من صنف سكر القصب" أو "من صنف السكر المتحول".
- عبارة "عنقود" أو "سيقان" للتمر المعبأ بهذا الشكل.

جيم- مصدر المنتج

بلد المنشأ، وبصفة اختيارية، مكان الزراعة أو اسم البلد أو الإقليم أو المكان الصادر منه.

دال- المواصفات التجارية

- الدرجة؛
- سنة الحصاد (اختياري)؛
- الوزن الصافي أو عدد الوحدات في العبوة، يليه الوزن الصافي للوحدة إذا كانت العبوة تتضمن أكثر من وحدة واحدة.

هاء- العلامة الرسمية للجهة المشرفة على ضبط الجودة (اختياري)

(٢٤) تنص التشريعات الوطنية في عدد من البلدان الأوروبية على بيان الإسم والعنوان.

Economic and Social Commission
for Western Asia

REVIEW OF AGRICULTURE
IN ESCWA MEMBER COUNTRIES

Agriculture and Development
in Western Asia

Number 21

UN ECONOMIC AND SOCIAL COMMISSION FOR WESTERN ASIA
2000
LIBRARY & DOCUMENT SECTION

UNITED NATIONS

New York, 1999

REVIEW OF AGRICULTURE IN ESCWA MEMBER COUNTRIES is published annually in Arabic and English by the Economic and Social Commission for Western Asia (ESCWA). Opinions expressed in articles and other materials are those of the writers and do not necessarily represent the views of the United Nations. The designations employed and the presentation of materials in this publication do not imply the expression of any opinion whatsoever on the part of ESCWA concerning the legal status of any country or other related subjects.

Information from R*eview of Agriculture in ESCWA Member Countries*, although copyrighted, may be quoted, provided reference is made to the source. Copies of any reprinted material would be appreciated. Inquiries about the contents should be addressed to:

Chief, ESCWA Agriculture Section
P.O. Box 11-8575, Beirut, Lebanon
Telephone: 9611-981301
Fax: 9611-981510

INFORMATION FOR CONTRIBUTORS – 22th Issue – 2000

Readers are invited to submit contributions dealing with issues of food, agriculture and rural development in the ESCWA region or in any ESCWA member country for the next issue of REVIEW OF AGRICULTURE IN ESCWA MEMBER COUNTRIES. Please submit two copies of each manuscript, maximum length 10,000 words, typed and double-spaced (in English or Arabic) to the Chief, ESCWA Agriculture Section.

E/ESCWA/AGREB/XXI
ISBN. 92-1-128206-3
ISSN. 1020-5780
Sales No. E/A.99.II.L.11
United Nations publication
Printed in ESCWA, Beirut

99-0786

FOREWORD

The 21st issue of the *Review of Agriculture in ESCWA Member Countries* (formerly *Agriculture and Development in Western Asia*), an annual publication, deals with a question of major importance to national and regional agricultural development, namely the harmonization and development of specifications and standards for certain agricultural commodities for export from the region, especially to the countries of the European Union, with a view to facilitating trade in agricultural commodities and adapting it to world developments. The Economic and Social Commission for Western Asia (ESCWA), in cooperation with the Arab Organization for Agricultural Development (AOAD), organized an Expert Group Meeting on the subject, which was held in Beirut from 27 to 29 April 1999.

A number of papers presented at the Meeting have been selected for publication in this issue, in particular those dealing primarily with the role of specifications and standards institutes in harmonizing the specifications and standards of agricultural commodities, owing to the extreme importance of the institutional dimension in this process so vital to agricultural production and the high degree of competition among producers on world markets.

The first short paper offers an overview of the question of specifications and standards and their importance for trade in agricultural products. The second, third, fourth and sixth papers, dealing with the role of national specifications and standards institutes in Saudi Arabia, Jordan, the Syrian Arab Republic and Oman, respectively, and the efforts of those organizations in developing specifications and standards for agricultural products, point out the difficulties faced by each of them as well as their achievements.

The fifth paper includes the specifications for five selected agricultural products as defined by the Economic Commission for Europe in the areas of marketing and quality control. Translations of those specifications from English have been provided so as to make them accessible to the competent authorities in the region. ESCWA previously presented, at the expert group meeting mentioned above, Arabic translations of the standard specifications for 26 agricultural products established by the Economic Commission for Europe (E/ESCWA/AGR/1999/WG.1/3).

The seventh paper sheds light on the role of the Economic Commission for Europe in the field of harmonization of specifications and improvement of quality. The aim of the paper was to offer a glimpse of the efforts and experience of that international organization in this field.

Hazem El-Beblawi
Executive Secretary of ESCWA

CONTENTS

	Page
Foreword	iii
STANDARDIZATION ACTIVITIES IN OMAN	1
STANDARDIZATION OF PERISHABLE PRODUCE AND QUALITY DEVELOPMENT IN THE ECONOMIC COMMISSION FOR EUROPE	4

STANDARDIZATION ACTIVITIES IN OMAN*

Introduction

Harmonization of norms and standards is an essential component of trade facilitation in Oman, especially in agricultural commodities. The Arab countries are increasing their standardization efforts, especially in the context of the establishment of an Arab common market. This paper provides an overview of standardization activities in Oman and reviews the responsibilities of the Directorate General for Specifications and Measurements (DGSM). It explains its role and structure and covers the procedures for the development, approval and adoption of standards.

A. Role and functioins

Operating under the authority of the Ministry of Commerce and Industry, the Directorate General for Specifications and Measurements (DGSM) is the national standards body (NSB) of Oman. It was established by Royal Decree No. 39/76 issued on 20 October 1976, and its duties and functions were defined by Royal Decree No. 1/78 issued on 3 January 1978. According to these decrees, the DGSM is responsible for standardization and metrology activities in Oman, including the development of standards, their approval or adoption, assessment of conformity to the standards, certification, quality assurance, calibration, laboratory accreditation and information services. The structure of the Directorate and its functions are reviewed below.

B. Structure

The Directorate General for Specifications and Measurements consists of the following four main departments, in addition to the administration section: the Department of Specifications; the Department of Government Laboratories; the Department of Quality Control; and the Department of Metrology and Control of Precious Metals. The total number of staff is 62.

C. Process for development of standards

In Oman, standards are elaborated by a variety of concerned parties including manufacturers, users, research organizations, governmental departments, testing laboratories, universities and the Oman Chamber of Commerce and Industry. The work is coordinated by the DGSM technical staff, who act as a technical secretariat for the technical committees where the concerned parties are represented and the work is done. Initial drafts are prepared by in-house technical staff. They are then discussed in the relevant technical committee, and the resulting draft(s) are circulated to the interested parties, including manufacturers and the Oman Chamber of Commerce and Industry. A period of four months is allowed for comments.

The standards are based on the appropriate international standards, to the extent that these satisfy the levels of protection required to safeguard public health, safety and the environment of Oman. All standards developed by the DGSM are made available for public comment before they are published. According to the three categories established by the Directorate, the standards are classified as obligatory, experimental or recommended.

D. Approval/adoption of standards

Once a standard has been developed, the standards department makes a recommendation to the director general, who presents it to the under-secretary for endorsement. It then goes to the minister of commerce and industry, who approves the standard and issues a ministerial decree.

By December of 1998, Oman had issued a total of 1,091 standards. They can be classified according to the following sectors:

Sector	*Total number of standards*	*Percentage*
Agriculture and food	351	32.2
Chemicals and petroleum	231	21.1
Mechanical and metallic products	96	8.8
Building materials	55	5.0
Electrical and electronics	86	7.9
Metrology and calibration	50	4.6
Textiles	57	5.2
Information and documentation	47	4.3
Motor vehicles	51	4.7
Industrial safety and health regulations	67	6.1
Total	1 091	100.0

* Paper presented by Saleh Bin Sumar Al-Zadgali of the Ministry of Commerce and Industry, Government of Oman.

As the result of a collaborative effort between the DGSM and the Gulf Standards Organization of the Gulf Cooperation Council (GCC)*, the number of standards issued in Oman increased from 73 to 1,091.

E. Testing and Conformiity Assessment

Testing at the DGSM Government Laboratories covers a wide range of products. Confidential product testing is undertaken for such items as foodstuffs, chemical products, building materials, textiles, and electrical and mechanical products. Tests are performed according to national, Gulf or international standards, or to a customer's own requirements or company specifications. A detailed report is issued upon completion of all testing; a certificate can be provided upon request.

The laboratories are well equipped; modern analytical instruments and a wide range of techniques are available. At present, the Government Laboratories comprise the following:

(1) Physical laboratory for building materials and other products;
(2) Chemical laboratory for foodstuffs;
(3) Chemical laboratory for general products;
(4) Microbiological laboratory;
(5) Metrology laboratory;
(6) Precious metals assay laboratory;
(7) Electrical household appliances laboratory.

The laboratories also provide general analytical services to both public and private sectors. If feasible, they analyse any sample and provide not only analytical results but also technical advice relating to the sample. This service is offered in order to assist the development of industry in Oman as well as to protect the health and safety of its people.

Conformity assessment is presently carried out in the following areas: product certification (for exported or imported products); quality system certification (ISO 9000); and environmental management system certification (ISO 14000).

F. Certification

Certification of a system or product is one of the major activities of the DGSM. Independent certification by the DGSM helps manufacturers distinguish their products from those of their competitors and assures clients and customers that the performance as well as the safety or health requirements of the standards are consistently achieved.

The DGSM plans to award the Omani Quality Mark as a symbol of local manufacturers' commitment to the quality and safety of their products and their compliance with Omani as well as international standards. The Standardization and Metrology Organization for the GCC Countries (GSMO) has also prepared a Gulf Quality Mark and Certificate of Conformity, which will be implemented in the near future.

The DGSM accepts the third-party certification system for products, according to the principles and rules of ISO/IEC Guides No. 16-1978 (E) and No. 28-1982 (E).

G. Quality Assurance

Another major activity of the DGSM is quality assurance. Under this program, the Directorate conducts an annual inspection program for all commodities, either imported or domestic, in order to check compliance with Omani, Gulf or international standards. For consumers, this program also helps to insure that the performance and safety requirements of the standards are consistently met. Within the framework of these activities, the DGSM works with manufacturers to provide the best solutions to their product quality requirements.

H. Calibration

The national law for measurements and legal metrology was instituted by Royal Decrees No. 74/90 and No. 34/95. The metrology laboratory establishes standards for physical measurement. It calibrates all weighing and measuring instruments used in the course of trade and business in the country, providing an important tool for the protection of the consumer.

The precious metals assay laboratory operates a quality control scheme for all goldsmiths and manufacturers as well as for importers of articles made of such precious metals as silver and platinum. Again, the purpose of this scheme is to protect consumers so they can be sure that the goods they buy are of the quality claimed.

I. Laboratory Accreditation System

The DGSM is taking steps to establish a national system for laboratory accreditation in Oman, including the preparation of a comprehensive development plan. The GSMO has already prepared a draft regulation concerning laboratory accreditation systems. It has been circulated for study and will be applied in due course after receiving comments from the six GCC member States.

* The members of the Gulf Cooperation Council are Bahrain, Kuwait, Oman, Qatar, Saudi Arabia and the United Arab Emirates.

J. INFORMATION SERVICE

The European Union/Gulf Cooperation Council Technical Cooperation Program assisted in the design, development, and commissioning of a Regional Standards Information Center to serve the six GCC member States.

In the near future, the Directorate expects to post notice of the titles and scope of specific draft standards in national newspapers and on the Internet, in English and in Arabic. The same information can be provided upon request.

The Internet addresses for the Directorate are as follows:

Home Page: Directorate General for Specifications & Measurements
http//www.mocioman.org/spmain.htm
E-mail: Dgsm123@gto.net.om

K. CONCLUSION

The elaboration of standards undertaken by the Directorate General for Specifications and Measurements of the Ministry of Commerce and Industry of Oman is a long and complex process that involves many different steps and a variety of concerned parties. By the end of 1998, over one thousand Omani standards had been issued. Confidential product testing is carried out for many different products in the modern and well equipped Government Laboratories, where tests are performed up to international standards. Certification, quality assurance and calibration are also undertaken by the DGSM within the same context of standardization and metrology activities.

STANDARDIZATION OF PERISHABLE PRODUCE AND QUALITY DEVELOPMENT IN THE ECONOMIC COMMISSION FOR EUROPE*

Introduction

Within the context of international trade liberalization, the harmonization of norms and standards for traded commodities is of crucial importance. In the area of agricultural and food products, a variety of bodies and institutions are involved in the elaboration of harmonized standards to facilitate trade. The main objective of this paper is to define the role of one of these institutions, the Working Party on Standardization of Perishable Produce and Quality Development of the Economic Commission for Europe. The paper presents the history and goals of this working party and the work it achieved. The Geneva Protocol on Standardization of Fresh Fruit and Vegetables and Dry and Dried Fruit, signed in 1954, defines the general rules for commercial standardization of fresh fruit and vegetables (see annex).

A. Economic Commission for Europe

1. *History and goals*

The Economic Commission for Europe (ECE) was established in 1947 by the Economic and Social Council of the United Nations for the purpose of developing economic activity and strengthening economic relations among European countries and between them and other countries of the world. ECE is one of five regional commissions; the others are the Economic Commission for Africa (ECA), the Economic Commission for Latin America and the Caribbean (ECLAC), the Economic and Social Commission for Asia and the Pacific (ESCAP) and the Economic and Social Commission for Western Asia (ESCWA).

In addition to carrying out its role as a regional branch of the United Nations, ECE encourages greater economic cooperation among its 55 member States. It constitutes a forum where Governments can develop conventions, regulations and standards that serve to harmonize action and facilitate exchanges between member countries by eliminating obstacles or simplifying procedures. ECE also provides consumer guarantees of safety and quality, helps protect the environment, and facilitates trade and the greater integration of member States at the regional and international levels.

2. *Areas of activity*

The main areas of activity of the Economic Commission for Europe comprise the environment, including sustainable energy; transport, including the transport of perishable foodstuffs; statistics and economic analysis; timber; development of trade, industry and enterprise; and human settlements. ECE publishes extensively in the areas of economic analysis and statistics, encouraging the exchange of views and the sharing of experience. These activities lead to greater mutual understanding and contribute to policy convergence. ECE also provides technical assistance to countries in transition and to subregional groupings, thus enabling them to benefit fully from its analytical, statistical and normative work.

B. Trade facilitation and the ECE standards for perishable produce

1. *History*

The ECE Working Party on Standardization of Perishable Produce and Quality Development (WP.7) was established in 1949. Within its framework, and with contributions from specialized expert groups, national experts on standardization and quality control develop the standards. As mentioned above, the 1954 Geneva Protocol on Standardization of Fresh Fruit and Vegetables and Dry and Dried Fruit outlines the general rules for commercial standardization of fruit and vegetables. All standard follow the layout that was defined on the basis of the Protocol. The standards define minimum quality requirements, commercial quality grades (Extra class, class I and class II), tolerances for defects, and requirements for presentation, packaging and marking.

2. *Goals of the work*

Under the ECE standards for perishable produce, the harmonization of existing national commercial quality standards for perishable produce serves a number of purposes. The standards reflect actual commercial practice and define a common trading language for sellers and buyers. Negotiations and the establishment of contracts become easier and more transparent. When conflict occurs, standards can be used as a reference point for international arbitration. The standards are therefore intended to facilitate fair international trade as well as prevent technical barriers to trade.

The ECE standards are also designed to improve producers' profitability and encourage the output of high quality produce. Producers can reduce costs at the production and sales levels and simplify their inventories because they have only one set of standards

* Paper presented by T. Heilandt of the Economic Commission for Europe.

to comply with. In addition, the standards give them an indication of what is acceptable on international markets; they can then produce, sort, pack and label their products accordingly.

An equally important goal of the ECE standards is to protect consumers' interests. Consumers profit from the increased quality of the produce and the transparency of the market. Presentation, packaging and marking requirements ensure that consumers receive relevant information on the produce.

The standards are to be applied at the point of export/dispatching control.

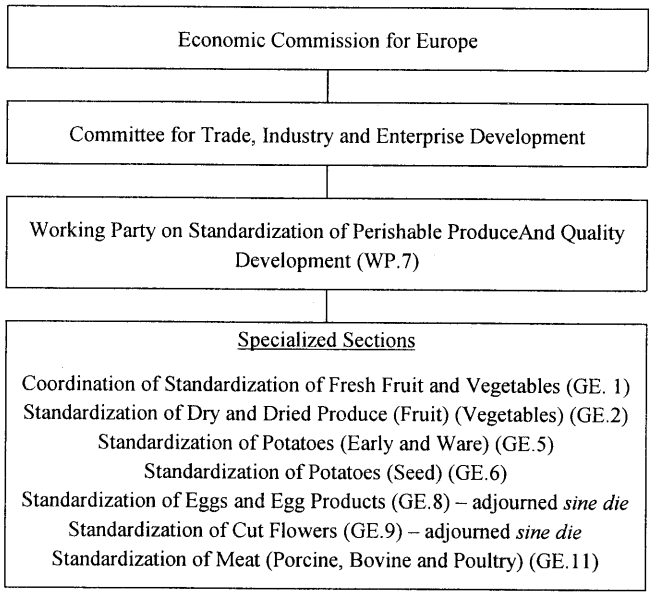
3. *Work achieved*

Nearly 100 standards have been adopted by the Working Party. The number of standards for each of the following areas is given in brackets: fresh fruit and vegetables (46); dry and dried produce (fruit) (17); potatoes (3); eggs and egg products (5); meat (3); and cut flowers (8). Other activities intended to facilitate trade in countries in transition include workshops on the harmonization of national standards with international commercial standards and quality control procedures.

C. ORGANIZATION OF THE WORKING PARTY ON STANDARDIZATION OF PERISHABLE PRODUCE AND QUALITY DEVELOPMENT

1. *Structure of the subsidiary bodies*

The following chart illustrates the organizational structure of WP.7 and the subsidiary bodies that participate in the elaboration of ECE standards:



2. *Secretariat*

The secretariat servicing WP.7 and the specialized sections is situated in the Trade Facilitation Section of the Trade Division, Economic Commission for Europe. This section is also responsible for the Centre for Facilitation of Procedures and Practices for Administration, Commerce and Transport (CEFACT). Correspondence may be addressed to:

UN/ECE Trade Division
Agricultural Standards
Palais des Nations, Room 432
8-14 Avenue de la Paix
1211 Geneva 10
Switzerland
Telephone: +41 22 917 2450
Fax: +41 22 917 0041
E-mail: agristandards@unece.org
Home page: http://www.unece.org/trade/agr/welcome.htm

The home page contains all relevant information about the work of the Economic Commission for Europe in the area of agricultural standards, including the texts of the standards.

3. *Schedule of meetings*

Official meetings of the Working Party on Standardization of Perishable Products and Quality Development and its Specialized Sections take place according to the following schedule:

Working Party	(WP.7)	3 days	annually
Fresh Fruit and Vegetables	(GE.1)	4 to 5 days	annually
Dry and Dried Fruit	(GE.2)	4 to 5 days	annually
Early and Ware Potatoes	(GE.5)	2 to 3 days	biannually
Seed Potatoes	(GE.6)	3 to 4 days	biannually
Meat	(GE.11)	3 days	annually

Meetings are held in Geneva, or in a different location at the invitation (and expense) of a host country. The official languages are English, French and Russian. Documentation or proposals received up to 10 weeks before a meeting will be translated and distributed. In addition to the official meetings, informal working groups or meetings of rapporteurs are organized by host countries.

D. PARTICIPATION IN MEETINGS

As the purpose of commercial standardization is the facilitation of trade, the work greatly benefits from the attendance of a wide range of United Nations member countries as participants and of interested organizations as observers. The work procedure for the elaboration of a new ECE standard or revision of an existing standard offers numerous opportunities for all interested parties to consult and come to a generally accepted compromise.

1. *Participants*

Any member State of the United Nations, in its capacity as a producing, importing or exporting country, can attend meetings as a participant if it has an interest in the work of standardization. Participants may:

(i) Propose amendments for the revision of existing standards, according to their needs or interests;

(ii) Propose the elaboration of commercial quality standards for items of economic importance to them or their region;

(iii) Serve as members of the bureau (chairperson or vice-chairperson);

(iv) Serve as expert rapporteurs for the elaboration or revision of ECE standards;

(v) Express objections to the decisions of the Working Party by formal reservations included in the texts of the standards or noted in the reports of the Specialized Section, the Working Party or the Committee on Trade, Industry and Enterprise Development.

In addition to the ECE member States, the following countries from outside the region have also participated in meetings: Argentina, Australia, Brazil, Chile, Costa Rica, Cote d'Ivoire, India, Jordan, Mexico, Morocco, New Zealand, Thailand and South Africa.

2. *Observers*

The following organizations participate as observers:

(i) European and Mediterranean Plant Protection Organization (EPPO);

(ii) European Union (EU);

(iii) International Organization for Standardization (ISO);

(iv) International and regional trade organizations, such as the Confederation of Importers and Marketing Organization in Europe of Fresh Fruit and Vegetables (CIMO);

(v) The Codex Alimentarius Commission of the Food and Agriculture Organization and the World Health Organization (Joint FAO/WHO Food Standards Programme);

(vi) Non-governmental organizations, including the *Comité de Liaison de l'Agrumiculture Mediterranéenne* (*CLAM*) and the *Comité de Liaison - Europe - Afrique - Caraïbes - Pacifique - pour la promotion des fruits tropicaux, légumes de contre-saison, fleurs, plantes ornementales et épices* (*COLEACP*);

(vii) International Article Numbering Association (EAN);

(viii) European Union of the Potato Trade (EUROPATAT);

(ix) World Trade Organization (WTO).

Observers may propose amendments for the revision of existing standards, according to their needs or interests; propose the elaboration of commercial quality standards for items of economic importance to them or their region; and serve as expert rapporteurs for the elaboration or revision of ECE standards.

E. COOPERATION WITH OTHER ORGANIZATIONS

1. *Cooperation with the European Commission*

The European Union uses the ECE standards as a basis for its regulation of agricultural items. The ECE quality certificate is recognized as equivalent to the EU form for third countries. To ensure harmonization, close ties are maintained between the European Union Meeting of Governmental Experts on Standardization and the ECE groups.

2. *Cooperation with the Organization for Economic Cooperation and Development*

The Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables, a programme of the Organization for Economic Cooperation and Development (OECD), adopted the ECE standards for perishable produce and elaborated explanatory brochures based on them. The brochures include colour photographs illustrating specific defects and serve as a guide for interpreting the provisions of the standards as well as a means for promoting their international uniform application.

3. *World Trade Organization*

The Economic Commission for Europe participates as an observer in several World Trade Organization committees.

4. *Joint FAO/WHO Food Standards Programme*

The Working Party cooperates closely with the Joint FAO/WHO Food Standards Programme (Codex Alimentarius Commission), especially with the Codex Committee on Fresh Fruit and Vegetables. These efforts are designed to achieve harmonization of standards and avoid duplication of work.

F. CONCLUSION

This paper reviewed the organizational structure and responsibilities of the ECE Working Party on Standardization of Perishable Produce and Quality Development. It presented some of the major objectives of the Working Party, such as facilitating international trade, improving profitability for producers and protecting consumer interests. It highlighted the agricultural and food items for which standards have been adopted. Finally, it explained the roles of other concerned organizations that collaborate with the Working Party in its efforts to work most effectively for the standardization and harmonization of perishable agricultural products.

Annex

GENEVA PROTOCOL ON STANDARDIZATION OF FRESH FRUIT AND VEGETABLES AND DRY AND DRIED FRUIT

The Governments that have notified the Executive Secretary of the Economic Commission for Europe of their acceptance of this Protocol adopt the general provisions set forth below concerning the standardization of products and undertake to ensure that they are put into effect for international trade between European countries within one year from their adoption.

General provisions to be applied in Europe for the commercial standardization and quality control of fresh fruit and vegetables and dry or dried fruit dispatched in international traffic

This text defines the general characteristics to be possessed at the export control stage by marked produce dispatched in international traffic between or to European countries and normally intended to be sold or delivered in its original condition to the consumer.

I. DEFINITION OF PRODUCE

Each product for which commercial quality standards are established shall be defined in a relevant standard by the name of the genus and species to which it belongs (Latin botanical reference followed, as the case may be, by the author's name). These standards shall be drawn up in conformity with the corresponding standard layout annexed hereto, specifying the condition in which the product is marketed: fresh, dry or dried.

However, a group of products may be the subject of a more general standard insofar as the characteristics of the products permit.

II. GENERAL PROVISIONS CONCERNING QUALITY

A. MINIMUM REQUIREMENTS

In all classes, allowances being made for the specific provisions and tolerances established for each class, produce shall satisfy minimum general requirements as regards, in particular, healthiness, cleanliness, appearance, humidity, absence of extraneous odour and/or flavour, development and/or maturity. The state of the produce shall be such as to withstand handling and transport and arrive at its destination in good condition.

B. PROVISIONS CONCERNING CLASSIFICATION

Products may be classified in three classes, designated Extra, I and II, and defined according to their quality characteristics and the extent to which they have certain defects. In cases where a three-tier classification is not required, the relevant standard shall so stipulate.

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

In the case of produce subject to sizing, sizing may be determined, according to product, by reference to one or more of the following criteria:

(i) Diameter, circumference, length, weight and/or, in relation to these criteria, maximum dimensions of the items of produce in a package;

(ii) Number of items per kilogram;

(iii) Number of items in a given package.

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

A. QUALITY TOLERANCES

A certain percentage, by number of weight, of product not fulfilling the quality requirements of the class concerned may be allowed in each package, but in general this tolerance shall not exceed 5 per cent in the Extra class or 10 per cent in classes I and II.[1]

Save where exceptionally provided for, the tolerance may not extend to produce affected by rot, visibly mouldy, or with serious bruises, unhealed cracks or any other form of deterioration making the produce unfit for consumption.

B. SIZING TOLERANCES

A certain percentage, by number or weight, of items not corresponding to the stated size and/or the specified size limits may be allowed in each package, but this tolerance shall not exceed 10 per cent in any class. However, in particular cases, the Working Party on Standardization of Perishable Produce and Quality

[1] The packer/exporter should do everything possible to ensure that the produce arrives at its destination in good condition. He should therefore refrain from deliberately exploiting the full tolerances indicated above as they are only to allow for material or human errors which may occur in packing, handling or transport.

Development may, where justified and taking into account the nature of the produce, set higher or lower tolerances, or a specific tolerance for particular defects or sizes.

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. UNIFORMITY

All the produce in each package shall be of the same origin, variety (or commercial type) quality and of the same crop year. In addition, homogeneity of size may be required in the case of produce subject to sizing.

In the case of produce pre-packed for direct sale to the consumer, a mixture of varieties, commercial types or species may be allowed provided this is appropriately indicated in the marking.

The visible part of the contents of the package shall be representative of the whole.

B. PACKAGING

The packaging shall be sufficiently strong and the contents so packed as to ensure that the produce is adequately protected.

The packing materials used inside the packages shall be new, clean and not liable to cause internal or external deterioration of the produce. The use of paper or stamps with commercial markings is authorized subject to the proviso that non-toxic ink or adhesive shall be used for the printing or labeling.

Subject to the tolerances allowed for each type of produce, packages shall not contain any foreign matter.

C. PRESENTATION

If necessary, the mode or modes of presentation are defined in each relevant standard.

Dispatch in bulk in a transport unit may be authorized only for specified types of class II produce which are sufficiently resistant to withstand such carriage. The conditions for such authorization shall be set out in each relevant standard.

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

Each package shall bear, grouped on the same side, in legible and indelible characters, visible from the outside, particulars of the identity of the packer and/or sender, the nature of the product, its origin, commercial characteristics and, if so desired, a check mark.[2]

For orders dispatched in bulk in a transport unit, these particulars shall be shown on a document accompanying the goods and conspicuously displayed inside the transport unit.

Each Government accepting this Protocol undertakes to take the necessary steps under its domestic law to adapt its commodity standards to the general provisions set forth above in the Protocol. In so doing it also undertakes to refer to the individual standards to be prepared by the Working Party on Standardization of Perishable Produce and Quality Development on the basis of the foregoing general provisions, and shall have regard as far as possible to the particular provisions thereof.

On the expiry of the time-limit laid down, the Working Party shall examine the observations of each country on the manner in which these commitments have been met and the difficulties encountered.

---

[2] Package units of produce pre-packed for direct sale to the consumer shall not be subject to these marking provisions but shall conform to the national requirements. However, the markings referred to shall in any event be shown on the transport packaging containing such package units.

Appendix

SUPPLEMENTARY PROVISIONS

A. PACKAGING AND DISPATCH

Produce shall be suitably loaded and stowed in the transport unit and the conditions of transport shall be such as to ensure that it arrives at its destination in the best possible condition, having regard to its nature, the season, the type of transport and the length of the journey. The use of packagings conforming to the provisions of ECE Resolution No. 222 on the standardization of packagings for the international transport of fresh or refrigerated fruit and vegetables is recommended.

B. OFFICIAL CHECKS IN THE EXPORTING COUNTRY

1. *Organization*

The standards to be applied and the control regulations shall be issued by an appropriate government body. This provision shall in no way limit the buyer's rights of control.

The actual checking may be carried out by official bodies or by duly authorized associations, establishments or persons.

2. *Procedure*

Compliance with the standards shall preferably be checked when the goods are packed or loaded for departure. However, checks may be undertaken during carriage, before the goods cross the frontier of the exporting country.

To reduce journey time as far as possible, it is recommended that checking of compliance with the standards should if possible be carried out in conjunction with any other checks or customs inspections to which the exported goods are subject, conforming to the provisions of the ECE International Convention on the Harmonization of Frontier Controls of Goods.

Where the goods are found to be in order, the competent authority shall issue a certificate of conformity, completed in the form shown and attached hereto. This certificate shall accompany the goods.

3. *Penalties*

Without prejudice to any other penalties imposed by the inspecting authorities, produce shall be accepted for international traffic only if it conforms to the relevant standards.

C. PROVISIONS WITHOUT PREJUDICE

The provisions of this Protocol are without prejudice:

(1) To the application of health and phytosanitary regulations in force in the importing country;

(2) To checks on the conformity to the standards which could be carried out at a later stage by the importing country.

The Working Party shall be responsible:

(i) For drafting new individual standards and, when necessary, amending the existing standards in the light of experience;

(ii) For setting any necessary time-limits for their complete application in each country;

(iii) For making arrangements concerning the organization of national controls with a view to achieving uniformity of methods and results;

(iv) For laying down the procedure for the revision of the individual standards in the light of the technical and economic evolution of the European market.

The Working Party shall also be responsible for drawing up, whenever it thinks best, the clauses of an international agreement calculated to confer a definite status on the European system of standardization of fruit and vegetables.