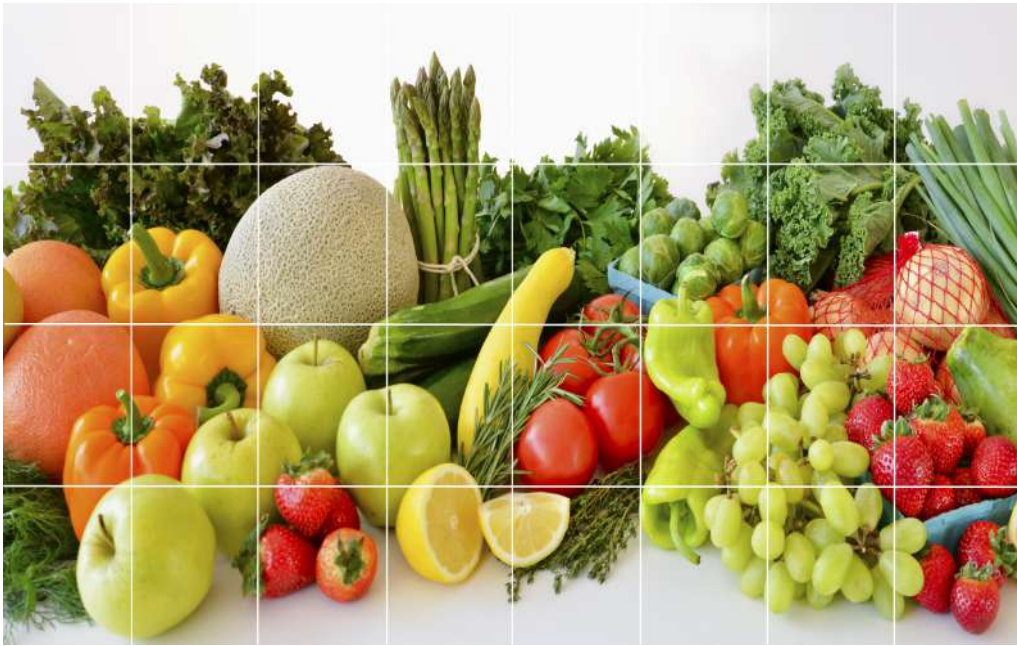


وزارة التجارة

مديرية التجارة لولاية بسكرة

دليل

حول مميزات الفواكه والخضر الطازجة الموجهة للاستهلاك وشروط عرضها



سب القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 25 رجب عام 1414 هجرية الموافق 8 يناير سنة 1994 ميلادية يتعلق بنوعية الفواكه والخضر الطازجة الموجهة للاستهلاك وعرضها

Selon l'arrêté interministériel du 8 janvier 1994 relatif à la qualité et la présentation des fruits et légumes frais destinés à la consommation



تعتبر الخضر والفواكه الطازجة من أهم المواد الأساسية في تغذية الإنسان ، وعليه وجب ضبط مجال جنيها وتصنيفها تبعا لجودتها وتعبئتها وتوضيبيها وتحديد مميزاتها الأساسية (المواصفات ومعايير الجودة) وطرق نقلها وكذا شروط عرضها للاستهلاك.

وعليه يجب أن تتوفر الخضر والفواكه الطازجة الموجهة للاستهلاك على شروط الجودة والمميزات الأساسية المتمثلة في :

- كمال في النمو والنظافة ،
 - الخلو من الرطوبة الخارجية أو الآثار غير العادية لمواد المعالجة ،
 - السلامة من ضرر الحشرات أو الأمراض ،
 - السلامة من العيوب المضرة بقابليتها للاستهلاك أو بمظهرها ،
 - ذات درجة ونمو ونضج ملائمة ،
 - الخلو من الأجزاء غير القابلة للاستهلاك إلا عند الضرورة ،
 - الخلو من أي طعم أو رائحة غير طبيعيين ،
- بالإضافة إلى وجوب توفرها على نسبة كبيرة من التجانس والخصائص النوعية التي يضبطها نص القرار.

ما المقصود بالموصفات ومعايير الجودة للخضر والفواكه ؟

تتعاون الجهات الوطنية سواء من القطاع العام أو الخاص في تحديد الشروط الواجب توافرها في الخضر والفواكه الطازجة المعدة للاستهلاك المباشر وشروط عرضها مستفيدة من تجارب الدول الأخرى في هذا المجال، وتعتبر كل من الجهات التابعة لوزارة التجارة والديوان الوطني للقياس القانونية ومصالح الجمارك ، و مديريات المصالح الفلاحية... من الجهات العامة التي تشارك في تحديد المواصفات ومعايير الجودة ومتابعة تطبيقها بالتنسيق والتعاون مع الاتحادات الوطنية للفلاحين وغرف التجارة والصناعة واتحادات التجار والحرفيين من القطاع الخاص وتقوم مخابر هذه الجهات والإدارات التابعة لها بانجاز المهمات الخاصة بالمواصفات ومعايير الجودة سواء للمنتجات المستوردة أو المنتجات المحلية.

لا يمكن حيازة الخضر والفواكه الطازجة أو نقلها أو إعدادها للبيع أو بيعها للاستهلاك إلا إذا تجاوبت مع المواصفات والمعايير المختلفة (المميزات الفيزيائية ، درجة النضج ، الحالة الصحية ، العيار ، التعبئة والتوضيب وحدود التغاضي) المحددة في أحكام النصوص القانونية (قرار وزاري مشترك مؤرخ في 25 رجب عام 1414 هجرية الموافق 8 يناير سنة 1994 ميلادية يتعلق بنوعية الفواكه والخضر الطازجة الموجهة للاستهلاك وعرضها).

الشروط الواجب توافرها في الخضر والفواكه الموجهة للاستهلاك ؟

- يجب أن تكون الخضر والفواكه الطازجة الموجهة للاستهلاك كما يلي ، مع مراعاة العادات المقبولة في هذا الصدد :
- كاملة ونظيفة خالية من أي مواد غريبة مرئية على سطحها ،
 - خالية من الرطوبة الخارجية (السطحية) أو الآثار غير العادية لمواد المعالجة ،
 - سليمة ومعفاة خالية من الإصابات بالآفات (أمراض ، إصابات حشرية) ،
 - سليمة من العيوب المضرة بقابليتها للاستهلاك أو بمظهرها (شكلها) ،
 - ذات درجة ونمو ونضج ملائمة ،
 - خالية من كل الأجزاء غير القابلة للاستهلاك إلا إذا كانت هذه الأجزاء ضرورية لحفظ المنتج أو حمايته أو للعرض التقليدي كما هو الحال بالنسبة للحزمة ،
 - خالية من أي رائحة أو طعم غريب أو تلف داخلي أو خارجي بليغ يجعلها غير صالح للاستهلاك ،
 - خالية من الأضرار الناجمة عن العوامل الجوية كالبرد أو المطر أو الصقيع أو لفحة الشمس.

يمنع منا بائنا

- نقع وتبليل الخضر والفواكه الطازجة ما عدا لضمان حالة جيدة لنظافة المواد المعنية ونضارتها . يجب أن تتم هاتان العمليتان إن كانتا ضروريين بالماء الشروب وتتبع بتجفيف ملائم.
 - وضع الخضر والفواكه المنظفة أو المسقية بالمياه القذرة رهن الاستهلاك.
 - يمنع في مناطق التسميد الحضري ، وضع الخضر والفواكه رهن الاستهلاك في الحالات التالية :
 - « فواكه مجنية على سطح الأرض ،
 - « خضر بالإمكان تناولها نيئة ،
 - « خضر تنبت على سطح الأرض أو على عمق قليل مثل الجزر ، الخضروات ذات درنات وغيرها.
- يمنع أيضا وضع رهن الاستهلاك الخضر والفواكه التي كانت موضوع :
- « معالجات الصحة النباتية بواسطة مواد غير مسموح بها أو مدرجة خلافا للقواعد المحددة لاستعمال هذه المواد سواء كان تطبيق هذه المعالجات مباشرة على المواد نفسها أو على النباتات التي تحملها ،
 - « معالجات بواسطة مواد غير مسموح بها ، لا سيما لإبادة الحشرات ، للتطهير أو للحماية ضد الإتلاف وكذا للتلوين الاصطناعي.
- يمنع الغش في كلّ مراحل عملية الوضع رهن الاستهلاك والإنتاج وفي مرحلة البيع بالجملة وبالتجزئة للخضر والفواكه الطازجة.

العبئة و التوضيب

• التجانس :

- يجب أن يكون محتوى كل طرد أو حصة من عيار متجانس وأن لا يحتوي إلا على منتوجات أجناس وأنواع متطابقة في حالة الخضر والفواكه الطازجة وحيدة الصنف المعروضة بدون تغليف.
- يجب أن يكون الجزء الظاهر لمحتوى الطرد أو الحصة معبرا تماما عن كل المحتوى.

• التعبئة :

- لا يجب أن يحتوي أي طرد أو حصة للخضر والفواكه الموجهة للبيع بالوزن على أجسام غريبة في حالة بيع خضر وفواكه طازجة غير مغلفة من نفس الصنف.
- تعرض الخضر والفواكه الطازجة في تعبئة ملائمة من شأنها ضمان الحفظ الجيد.
- لا يجب نقل الخضر والفواكه الطازجة التابعة لأصناف هشّة و / أو إعدادها للبيع في تعبئة يمكنها إتلاف نوعيتها.

أحكام تطبق عند البيع بالتجزئة للخضر والفواكه الموجهة للاستهلاك

- يجب أن تكون الخضر والفواكه الطازجة خالية من كل الأجسام الغريبة ، لا سيما التربة والأحجار وبقايا النباتات وكذا السيقان والأوراق غير القابلة للاستهلاك مع مراعاة العوائد الخاصة بالعرض التقليدي لبعض المنتجات.
- يجب أن تكون الخضر والفواكه الطازجة نظيفة وغير مذبلة عند بيعها بالتجزئة.
- يمكن نقع وتبليل الخضر والفواكه الطازجة بالماء الشروب على أن تكون موضوع تجفيف لحفظها في حالة جيدة من النظافة والنضارة.
- يجب أن تكون الخضر والفواكه الطازجة المعروضة للبيع بالتجزئة خالية من العيوب الضارة بقابليتها للاستهلاك وبمظهرها ، لا سيما التعفونات والعفونات والخدوش غير الملتئمة.
- يجب أن تكون الخضر والفواكه الطازجة المعروضة للبيع بالتجزئة متجانسة وأن لا تحتوي سوى على منتجات من نفس المصدر والنوع والصفة.
- يجب أن يطابق الجزء السطحي للحصة أو الطرد التركيبية المتوسطة للسلعة ، لا سيما فيما يخص حجم ونوعية المنتجات المسوقة عند البيع بالتجزئة للخضر والفواكه. يجب في غياب ذلك فرز المنتجات ووضعها رهن البيع وفقاً للاختيار.
- توضع ، في حالة البيع بالتجزئة للخضر والفواكه الطازجة غير المغلفة ، البيانات التالية لإطلاع المستهلك وخاصة عن طريق اللافتات واللوحات والإعلانات أو الوسائط المناسبة :
 - اسم الصنف
 - اسم النوع عندما يظهر هذا البيان على الطرود أو الوثائق المرفقة.
- يتعين أثناء البيع بالتجزئة وزن الخضر والفواكه الطازجة غير المغلفة والموجهة للاستهلاك وتعبئتها تحت رؤية الزبون.

ملاحظة

- لا تعني أحكام القرار الوزاري المشترك هذا ، الخضر والفواكه الطازجة الموجهة لوحداث التحويل أو لمراكز التوزيع المكلفة بجعلها مطابقة للميزات المحددة عن طريق التنظيم.
- يعاقب عند الإخلال بأحكام هذا القرار بتطبيق العقوبات المنصوص عليها في التشريع الساري المفعول ، لا سيما القانون رقم 03-09 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 هجرية الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش.

الملاحق الأول

معايير نوعية بعض الفواكه الطازجة
الموجهة للاستهلاك وعرضها



• المشمش

يجب أن يكون للمشمش لون موحد. يجب أن يكون المشمش طازجا، ناضجا، متينا، منزوع الأعناق و الأوراق.			المميزات الفيزيائية
يجب أن يكون المشمش حسن اللون على نصف مساحته على الأقل. يجب أن لا تكون الفواكه كثيرة النضج أو كثيرة الرخوة.			النضج
يجب أن تكون الفواكه خالية من ضرر الحشرات، الأمراض أو شوائب تضر بنوعيتها أو بحفظها، كما يجب ألا تتعرض لأي جرح، خدش، أو تظليل.			الحالة الصحية
يجب أن يعرض المشمش من نفس الحصة عيارا متجانسا.			العيار
تكون التعبئة المستعملة من قفيصات أو أطباق من البلاستيك أو من خشب ذي لوحة واحدة (01) أو لوحين (02).			التعبئة
المنوع 2	المنوع 1	المعايير	حدود التغاضي
من 10 إلى 15%	أقل من 5%	- المميزات الفيزيائية	
من 5 إلى 10%	أقل من 5%	- النضج (نقص أو زيادة)	
من 5 إلى 10%	أقل من 5%	- الحالة الصحية	
من 5 إلى 10%	أقل من 5%	- العيار	
20%	10%	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التغاضي	



• الحمضيات

المميزات الفيزيائية
يجب أن تكون الفواكه نظيفة، كاملة، ذات أكمام، طازجة القشرة الخارجية، متينة و خالية من الرطوبة الخارجية.

النضج
المضمون الأدنى للعصير :
- ولكينق سنقين (Sanguine)%23
- طمس نافل (Thomson navel)%25
- أنواع أخرى%35
يحدد نضج الحمضيات بنسبة م/ح
- م : تمثل المستخلص القابل للذوبان.
- ح : تمثل الحموضة.
يجب أن تساوي نسبة م/ح على الأقل :
- 7 للبرتقال و الكليمنتين (Clémentine).
- 6,5 للمندرينة (Mandarine).
- 6 للصنصومة (Satsuma).

الحالة الصحية
يجب أن تكون الفواكه سليمة، خالية من الآثار الظاهرة لضرر الحشرات، معفية من الأمراض و من الشوائب مهما كان نوعها، و من مواد المعالجة التي يمكن أن تضرر بنوعية الفواكه و قابليتها للاستهلاك.

العيار
يجب أن تكون الفواكه خالية من العفونات و التعفن و كذلك الجروح غير الملتئمة.
يجب أن تعرض الحمضيات من نفس الحصة عيارا متجانسا.

التعبئة
تكون التعبئة المستعملة من صناديق بلاستيكية أو قفصيات خشبية أو بلاستيكية سعتها القصوى 10 كيلو غرام و أكياس خيطية يتراوح وزنها من واحد (01) إلى اثنين (02) كيلو غرام.

المنوع	المنوع 1	المعايير
المنوع 2	المنوع 1	المنوع
من 5 إلى 10%	أقل من 5%	- المميزات الفيزيائية
من 5 إلى 10%	أقل من 5%	- النضج (نقص أو زيادة)
من 2 إلى 5%	أقل من 2%	- الحالة الصحية
من 2 إلى 5%	أقل من 2%	- العيار
20%	10%	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التغاضي



الكليمنتين : Clémentine



المندرينة : Mandarine



الصنصومة : Satsuma



• الخوخ

يجب أن تعرض الفواكه بلون موحد. يجب أن يكون الخوخ طازجا، متينا، كاملا، منزوع الأعناق و الأوراق.			المميزات الفيزيائية
يجب أن يكون الخوخ ناضجا، بمعنى نصف قشرته ملونا على الأقل.			النضج
يجب أن يكون الخوخ نظيفا، خاليا من ضرر الحشرات، أو الأمراض أو الطفيليات.			الحالة الصحية
يجب أن يعرض الخوخ من نفس الحصة عيارا متجانسا.			العيار
تكون التعبئة المستعملة من صناديق صغيرة خشبية أو بلاستيكية.			التعبئة
الحدود التغاضي	المعايير		
	الصف 1	الصف 2	
	أقل من 10%	من 10 إلى 15%	
	أقل من 5%	من 5 إلى 10%	
	أقل من 2%	من 2 إلى 5%	
	أقل من 3%	من 3 إلى 5%	
	10%	20%	
	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التغاضي		



• زعرور اليابان

يجب أن لا تتعرض الفواكه لأي اثر للفة شمس، خدش، جرح، آثار الرمد أو ضرر الأمراض. يجب أن تكون نظيفة كليا و ذات لون موحد.			المميزات الفيزيائية
يجب أن لا تكون الفواكه ذابلة أو جافة. يجب أن تصل إلى درجة كافية من النضج.			النضج
يجب أن يكون زعرور اليابان سليما و خاليا من الشوائب مهما كانت طبيعتها.			الحالة الصحية
يجب أن يعرض زعرور اليابان من نفس الحصة عيارا متجانسا.			العيار
تكون التعبئة المستعملة من قفصيات خشبية أو بلاستيكية و من أطباق الورق المقوى سعتها 6 كيلو غرامات كحد أقصى.			التعبئة
الصف 2	الصف 1	المعايير	حدود التفاضلي
من 10 إلى 15%	أقل من 10%	- المميزات الفيزيائية	
من 5 إلى 10%	أقل من 5%	- النضج (نقص أو زيادة)	
من 2 إلى 5%	أقل من 2%	- الحالة الصحية	
من 10 إلى 15%	أقل من 10%	- العيار	
20%	10%	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التفاضلي	



• التفاح و الإجاص

<p>يجب أن تكون الفواكه نظيفة، كاملة، متينة، طازجة، لها أعناق و خالية من الرطوبة الخارجية أو رائحة أو مذاق غريبين.</p>			المميزات الفيزيائية
<p>يجب أن تعرض الفواكه للبيع في المرحلة المطابقة لبداية تحول لونها، بمعنى قبل بلوغ اكتمال التلون الطبيعي للنوع.</p> <p>يجب أن لا تكون الفواكه في حالة تحمل التنقلات و التفريغات حتى بلوغ نقاط البيع.</p>			النضج
<p>يجب أن تكون الفواكه سليمة، خالية من الآثار الظاهرة لضرر الحشرات و من الأمراض أو الشوائب مهما كانت طبيعتها.</p> <p>يجب أن تكون خالية من مواد المعالجة التي يمكنها الأضرار بنوعيتها.</p>			الحالة الصحية
<p>يجب أن يعرض التفاح و الإجاص من نفس الحصة عيار متجانس.</p>			العيار
<p>تكون التعبئة المستعملة من قفصيات أو أطباق بلاستيكية أو خشبية ذات لوحة (01) أو لوحتان (02) بالنسبة للإجاص و صناديق من 10 إلى 20 كيلو غرام بالنسبة للتفاح.</p>			التعبئة
المنوعتين	المنوعتين	المعايير	حدود التغاضي
المنوعتين	المنوعتين	<ul style="list-style-type: none"> - المميزات الفيزيائية - النضج (نقص أو زيادة) - الحالة الصحية - العيار 	
من 8 إلى 15%	أقل من 8%		
من 7 إلى 15%	أقل من 7%		
من 2 إلى 5%	أقل من 2%		
من 2 إلى 5%	أقل من 2%		
20%	10%	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التغاضي	



• البرقوق

<p>يجب أن لا تتعرض الفواكه لأي عيب ظاهر. يجب أن يكون البرقوق الطازج كاملا و متينا و ناضجا. يجب أن تكون الفواكه نظيفة خالية من الجروح، الخدوش، و الأضرار الناتجة عن الحشرات و الأمراض أو الشودان.</p>			المميزات الفيزيائية
<p>يجب أن تسمح حالة نضج الفواكه تحمل النقل و التفريغ و الحفظ في ظروف حسنة إلى غاية أماكن الاتجاه.</p>			النضج
<p>يجب أن تكون الفواكه سليمة، خالية من الشوائب مهما كانت طبيعتها.</p>			الحالة الصحية
<p>يجب أن يعرض البرقوق من نفس الحصة عيارا متجانسا.</p>			العيار
<p>تكون التعبئة المستعملة من أكياس خيطية ذات عيون ضيقة سعتها (01) كيلوغرام كحد أقصى أو قفيصات ذات (01) لوحة واحدة أو (02) لوحتين سعتها (12) كيلوغرام كحد أقصى.</p>			التعبئة
الصف 2	الصف 1	المعايير	حدود التغاضي
من 10 إلى 15%	أقل من 10%	- المميزات الفيزيائية	
من 5 إلى 10%	أقل من 5%	- النضج (نقص أو زيادة)	
من 3 إلى 5%	أقل من 3%	- الحالة الصحية	
من 10 إلى 15%	أقل من 10%	- العيار	
20%	10%	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التغاضي	



• عنب المائدة

		المميزات الفيزيائية
يجب أن تكون الفواكه متينة جدا و طازجة، نامية طبيعيا و ملحقة بإحكام العمشوش. يجب أن تعرض العناقيد الشكل، النمو و اللون المميز للكرم. يجب أن تكون زند عنب المائدة اخضرا و غير مجفف.		
يستطاب النضج عن طريق المذاق المسكر و الخالي من الحموضة.		النضج
يجب أن تكون العناقيد و الفواكه سليمة، خالية من العلامات الظاهرة للتعفنت أو العفونات، نظيفة بدون بقايا مواد المعالجة.		الحالة الصحية
يجب أن يعرض عنب المائدة من نفس الحصة عيارا متجانسا.		العيار
تكون التعبئة المستعملة من قفيصات أو أطباق بلاستيكية خشبية أو من الورق المقوى سعتها 5 إلى 10 كيلو غرامات.		التعبئة
المنوع	المعايير	حدود التغاضي
المنوع 2	المنوع 1	- المميزات الفيزيائية - النضج (نقص أو زيادة) - الحالة الصحية - العيار
من 10 إلى 15%	أقل من 10%	
من 5 إلى 10%	أقل من 5%	
من 3 إلى 5%	أقل من 3%	
من 3 إلى 5%	أقل من 3%	
20%	10%	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التغاضي

الملاحف الثاني

معايير نوعية بعض الخضراوات الطازجة
الموجهة للاستهلاك وعرضها



• الخرشوف (القرنون)

يجب أن تكون الرؤيسات و سويقاتها كاملة، طازجة و نظيفة.			المميزات الفيزيائية
يجب أن تكون الرؤيسات و سويقاتها سليمة، خالية من الآثار الظاهرة لضرر الطفيليات، و من الأمراض و الشوائب مهما كانت طبيعتها التي يمكنها ان تضر بنوعيتها أو حفظها.			الحالة الصحية
يجب أن يرض الخرشوف (القرنون) من نفس الحصة عيارا متجانسا.			العيار
تكون التعبئة المستعملة من صناديق أو قفيصات خشبية أو بلاستيكية تتراوح سعتها من خمسة (05) إلى عشرين (20) كيلوغرام.			التعبئة
المنصف 2	المنصف 1	المعايير	حدود التغاضي
من 5 إلى 10% 2% كحد أقصى	أقل من 5% 0%	- المميزات الفيزيائية - الحالة الصحية	
10%	5%	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التغاضي	
يجب أن لا يتعدى طول السويقات عشرة (10) سنتيمترات بالنسبة للمنصف 1 و 2.			



• الباذنجان

يجب أن يكون الباذنجان كاملاً، لبيبا، طرياً، غير محبب، نظيفاً، ذا لون بنفسجي حسن أو بنفسجي داكن.			المميزات الفيزيائية
يجب أن يكون الباذنجان سليماً، خالياً من الآثار الظاهرة لضرر الطفيليات، معفى من الأمراض و الشوائب مهما كانت طبيعتها و التي يمكنها أن تضر بنوعيته أو بحفظه.			الحالة الصحية
يجب أن يعرض الباذنجان من نفس الحصة عياراً متجانساً.			العيار
تكون التعبئة المستعملة من صناديق بلاستيكية و قفصات خشبية أو بلاستيكية و أكياس خيطية سعتها واحد (01) أو اثنين (02) كيلوغرام.			التعبئة
الصف 2	الصف 1	المعايير	حدود التغاضي
من 5 إلى 10%	أقل من 5%	- المميزات الفيزيائية	
من 5 إلى 10%	أقل من 5%	- العيار	
2% كحد أقصى	0%	- الحالة الصحية	
10%	5%	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التغاضي	



• الخرشف			المميزات الفيزيائية
يجب أن يعرض الخرشف بالشكل المميز للنوع. يجب أن يكون الخرشف طازجا، نظيفا و ممسوحا. يجب أن تكون الأوراق مقطوعة ابتداء من جزء الساق غير قابل للاستهلاك.			
يجب أن يكون الخرشف سليما و خاليا من الآثار الظاهرة لضرر الطفيليات و الشوائب مهما كانت طبيعتها و التي يمكنها أن تضرر بقابليته للاستهلاك.			حدود التغاضي
الصف 2	الصف 1	المعايير	
من 5 إلى 10%	اقل من 5%	- المميزات الفيزيائية - العيار - الحالة الصحية	
من 5 إلى 10% 2% كحد أقصى	اقل من 5% 2% كحد أقصى	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التغاضي	
10%	5%		

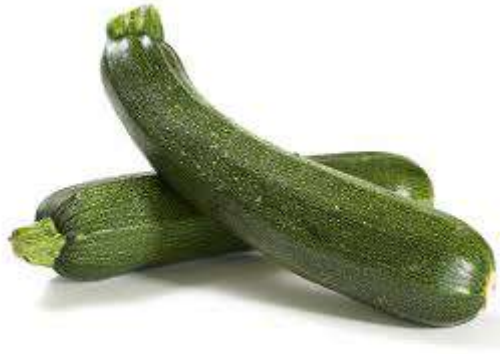


• الجزر		
		المميزات الفيزيائية
يجب أن يكون الجزر نظيفا، طريا، كاملا، متينا، طازجا، و ممسوحا. يسمح البيع بالحزمة.		
		الحالة الصحية
يجب أن يكون الجزر سليما، خاليا من الآثار الظاهرة لضرر الطفيليات، و معفى من الأمراض و الشوائب مهما كانت طبيعتها و التي يمكنها أن تضر بنوعية الجزر أو بحفظه. يجب أن تكون جذور الجزر خالية من اللون الأخضر.		
		العيار
يجب أن يعرض الجزر من نفس الحصة عيارا متجانسا.		
		التعبئة
تكون التعبئة المستعملة من صناديق بلاستيكية ذات لوحة واحدة (01) أو لوحتين (02) أو ثلاثة (03) أو أكياس خيطية سعتها كيلوغرام واحد (01) أو كيلوغرامين (02).		
المنوعات	المنوعات	المعايير
المنوعات	المنوعات	المنوعات
المنوعات 2	المنوعات 1	
من 5 إلى 10%	أقل من 5%	- المميزات الفيزيائية
من 5 إلى 10%	أقل من 5%	- العيار
5% كحد أقصى	0%	- الحالة الصحية
10%	5%	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التغاضي



• القرنبيط

يجب أن تعرض كعبرة القرنبيط بالشكل و اللون المميزين للنوع. يجب أن تكون كعبرة القرنبيط كاملة، طازجة، نظيفة، مجنية عند النضج الفيزيولوجي. يجب أن تكون الساق مقطوعة عند بدء الأوراق الأربعة الأخيرة الحامية للزهرة.			المميزات الفيزيائية
يجب أن تكون كعبرة القرنبيط سليمة و خالية من الآثار الظاهرة لضرر الطفيليات و الأمراض و الشوائب مهما كانت طبيعتها و التي يمكنها أن تضر بنوعية كعبرة القرنبيط و حفظها.			الحالة الصحية
تكون التعبئة المستعملة من صناديق أو قفيصات خشبية أو بلاستيكية سعتها من خمسة (05) إلى عشرين (20) كيلو غرام.			التعبئة
المنصف 2	المنصف 1	المعايير	حدود التغاضي
من 5 إلى 10% 2% كحد أقصى	أقل من 5% 0%	- المميزات الفيزيائية - الحالة الصحية	
10%	5%	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التغاضي	

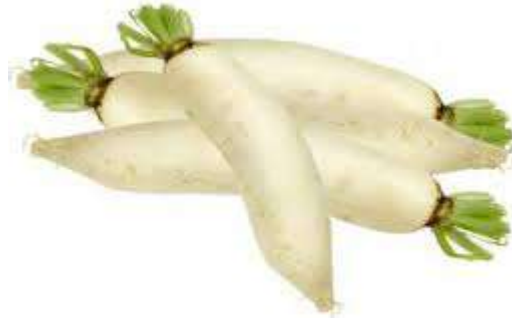


• الكوسة

يجب أن تكون الكوسة كاملة، متينة، منتفخة و طازجة، نظيفة، خالية من بقايا مواد المعالجة (ما عدا الكبريت) و خالية من الرائحة أو الطعم الغريبين.			المميزات الفيزيائية
يجب أن تكون الكوسة سليمة، خالية من الآثار الظاهرة لضرر الطفيليات و الأمراض و الشوائب مهما كانت طبيعتها و التي يمكنها أن تضر بقابليتها للاستهلاك.			الحالة الصحية
يجب أن تعرض الكوسة من نفس الحصة عيارا متجانسا.			العيار
تكون التعبئة المستعملة من قفصات خشبية أو بلاستيكية أو من الورق المقوى سعتها من سبعة (07) إلى عشرين (20) كيلوغرام.			التعبئة
الصف 2	الصف 1	المعايير	حدود التفاضلي
من 5 إلى 10%	أقل من 5%	- المميزات الفيزيائية	
من 5 إلى 10%	أقل من 5%	- المعيار	
2% كحد أقصى	0%	- الحالة الصحية (ما عدا العفونة)	
10%	5%	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التفاضلي	



• البسباس		
يجب أن يكون للبسباس كعبرة لينة، حسنة التكوين، مغسولة و ممسوحة و نظيفة. يجب أن تقطع الأوراق عند (10) سنتمترات كحد أقصى من فوق الكعبرة و تقطع الجذور عند قاعدة الأوراق السفلية.		المميزات الفيزيائية
يجب أن تكون كعبرة البسباس سليمة و خالية من الشوائب مهما كانت طبيعتها.		الحالة الصحية
يجب أن يعرض البسباس من نفس الحصة عيارا متجانسا.		العيار
تكون التعبئة المستعملة من صناديق بلاستيكية أو أكياس خيطية سعتها من واحد (01) كيلوغرام إلى خمسة (05) كيلوغرامات.		التعبئة
الصف 2	الصف 1	المعايير
من 5 إلى 10%	أقل من 5%	- المميزات الفيزيائية
من 5 إلى 10%	أقل من 5%	- المعيار
من 2 إلى 5%	أقل من 2%	- الحالة الصحية
10%	5%	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التغاضي
		حدود التغاضي



• اللفت

يجب أن يكون اللفت طازجا، متينا و كاملا و أن تكون الأوراق مقطوعة عند العنق، كما يجب أن تكون رطبة بمعنى ألا تعرض أثار التخشب. يسمح البيع بالحزمة.			المميزات الفيزيائية
يجب أن يكون اللفت سليما، خاليا من الشوائب الظاهرة و من ضرر الطفيليات. يجب أن يكون سليما من جميع الأمراض من طبيعتها الأضرار بنوعيته و حفظه.			الحالة الصحية
يجب أن يعرض اللفت من نفس الحصة عيارا متجانسا.			العيار
تكون التعبئة المستعملة من صناديق أو قفيصات بلاستيكية أو خشبية ذات ثلاثة (03) ألواح و من أكياس خيطية سعتها من خمسة (05) إلى ستة (06) كيلو غرامات.			التعبئة
الصف 2	الصف 1	المعايير	حدود التغاضي
من 5 إلى 10%	أقل من 5%	- المميزات الفيزيائية	
من 5 إلى 10%	أقل من 5%	- المعيار	
2% كحد أقصى	0%	- الحالة الصحية	
10%	5%	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التغاضي	



• البصل الأخضر

<p>يجب أن يكون البصل الأخضر طازجا، نظيفا و ممسوحا. يجب أن تقطع أوراقه على الأكثر عند عشرة (10) سنتيمترات فوق انفصال الأوراق الخارجية. يجب أن لا يعرض البصل الأخضر الآتي من زنبقة البصل ساق رئيسية مزهرة. يسمح بيعه بالحزمة.</p>			<p>المميزات الفيزيائية</p>
<p>يجب أن يكون البصل الأخضر سليما، خاليا من الشوائب الظاهرة و من ضرر الطفيليات. و من الشوائب مهما كانت طبيعتها و التي يمكن أن تؤثر على قابليته للاستهلاك.</p>			<p>الحالة الصحية</p>
<p>تكون التعبئة المستعملة من صناديق خشبية أو بلاستيكية سعتها خمسة عشر (15) كيلوغراما كحد أقصى.</p>			<p>التعبئة</p>
المنوع 2	المنوع 1	المعايير	<p>حدود التغاضي</p>
من 5 إلى 10%	أقل من 5%	<ul style="list-style-type: none"> - المميزات الفيزيائية - الحالة الصحية 	
2% كحد أقصى	0%	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التغاضي	
10%	5%		



• الفلفل و الفليفلة

يجب أن يعرض الفلفل و الفليفلة بالشكل المميز للنوع. يجب أن يكون الفلفل و الفليفلة طازجين، كاملين، متينين، نظيفين، ذوي سويقات.			المميزات الفيزيائية
يجب أن يجنى الفلفل و الفليفلة عند النضج، بمعنى عند اكتمال النضج الفيزيولوجي (لحم ثخين، و لون مميز للنوع)			النضج
يجب أن يكون الفلفل و الفليفلة سليمين، خاليين من الآثار الظاهرة لضرر الطفيليات. أو الأمراض أو الشوائب مهما كانت طبيعتها و التي يمكن أن تضر قابليتهما للاستهلاك.			الحالة الصحية
يجب أن يعرض الفلفل و الفليفلة من نفس الحصة عيارا متجانسا.			العيار
تكون التعبئة المستعملة من صناديق و قفيصات خشبية أو بلاستيكية و من أكياس خيطية سعتها من كيلو غرام واحد (01) إلى عشرة (10) كيلو غرامات.			التعبئة
المنصف 2	المنصف 1	المعايير	حدود التغاضي
من 5 إلى 10%	أقل من 5%	- المميزات الفيزيائية - الفرق في النضج - الحالة الصحية	
من 2 إلى 5%	أقل من 2%		
2% كحد أقصى	0%		
10%	5%	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التغاضي	
يجب أن يباع الفلفل و الفليفلة الحمراء أو ذات لون آخر بصفة منفصلة.			



• البازلاء المفصصة

يجب أن تحتوي فصوص البازلاء على سويقات و أن تكون طازجة، منتفخة. يجب أن تكون بذور البازلاء لينة و كثيرة العصارة.			المميزات الفيزيائية
يجب أن تعرض فصوص البازلاء نضجا متجانسا مع وجود بذور جاهزة للاستهلاك. يجب أن لا تعرض فصوص البازلاء أي إتلاف داخلي أو خارجي.			النضج الحالة الصحية
تكون التعبئة المستعملة من صناديق و قفيصات خشبية أو بلاستيكية و من أكياس خيطية سعتها من عشر (10) كيلو غرامات إلى أربعين (40) كيلو غراما.			التعبئة
الصف 2	الصف 1	المعايير	حدود التغاضي
من 5 إلى 10%	أقل من 5%	- المميزات الفيزيائية - بذور تجاوزت النضج للاستهلاك الأخضر - الحالة الصحية	
من 5 إلى 10%	أقل من 5%		
2% كحد أقصى	0%		
10%	5%	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التغاضي	



• بطاطس الاستهلاك

المميزات الفيزيائية			يجب أن يكون شكل و لحم الدرناات مميزين للنوع. يجب أن تكون الدرناات نظيفة، ممسوحة، كاملة، متينة، غير مخضرة، غير منبثة.
النضج			يجب أن تجنى البطاطس عند اكتمال النضج الفيزيولوجي. يجب أن تكون القشرة غليظة و تنزع عند حكها بالإصبع.
الحالة الصحية			يجب أن تكون الدرناات سليمة، خالية من آثار ضرر الطفيليات، سليمة من الأمراض و من الشوائب مهما كانت طبيعتها و التي يمكنها أن تضر بنوعيتها أو بحفظها. يجب أن تكون خالية من الروائح الغريبة.
العيار			يجب أن تعرض البطاطس من نفس الحصة عيارا متجانسا فوق ثلاثين ملمترا.
التعبئة			تكون التعبئة المستعملة من أكياس قنبية سعتها 15 و 25 و 50 كيلو غراما و صناديق بلاستيكية أو خشبية سعتها من 15 إلى 20 كيلو غراما و من أكياس خيطية سعتها من 5 إلى 10 كيلو غرام.
الحدود التغاضي	المعايير	الصف 1	الصف 2
يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التغاضي	- المميزات الفيزيائية (بما فيها 1% من التراب)	أقل من 5%	من 5 إلى 10%
	- النضج	0%	2% كحد أقصى
	- الحالة الصحية (باستثناء التعففات)	0%	2% كحد أقصى
		5%	10%



• الطماطم

يجب أن يكون شكل و لون و مظهر الفواكه مميزا للنوع. يجب أن تكون الطماطم نظيفة، خالية من الأثار الظاهرة لمواد المعالجة، كاملة، طازجة، خالية من الرطوبة الخارجية أو الروائح الغريبة.			المميزات الفيزيائية
يجب أن تسمح حالة النضج بتحمل النقل، التفريغ، و تضمن الحفظ في أحسن الظروف إلى غاية بلوغ أماكن الاتجاه.			النضج
يجب أن تكون الطماطم سليمة، خالية من آثار ضرر الحشرات، الأمراض و الشوائب التي يمكنها أن تضر بنوعيتها أو بحفظها.			الحالة الصحية
يجب أن تعرض الطماطم من نفس الحصة عيارا متجانسا.			العيار
تكون التعبئة المستعملة من قفيصات و أطباق خشبية أو بلاستيكية ذات لوحة واحدة (01) أو لوحتين (02) أو صناديق سعتها من عشرة (10) إلى عشرين (20) كيلوغراما.			التعبئة
الصف 2	الصف 1	المعايير	حدود التعاضي
من 5 إلى 10%	أقل من 5%	- المميزات الفيزيائية	
من 2 إلى 10%	أقل من 2%	- النضج (نقص أو زيادة)	
من 5 إلى 10%	أقل من 5%	- العيار	
2% كحد أقصى	0%	- الحالة الصحية	
10%	5%	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التعاضي	



• الكرنب			المميزات الفيزيائية
يجب أن يكون الكرنب نظيفاً، متيناً و كاملاً. يجب أن تكون الكعبرة لينة و تعرض باللون المميز للنوع.			
يجب أن يكون الكرنب سليماً و خالياً من الرضوض الناتجة عن الجليد و لفحات الشمس. يجب أن يكون خالياً من الإتلاف الناتج عن الأمراض و نقرات الحشرات التي يمكنها أن تضر بحفظها.			الحالة الصحية
تكون التعبئة المستعملة من صناديق أو قفيصات خشبية أو بلاستيكية سعتها من خمسة (05) إلى عشرين (20) كيلو غراماً.			التعبئة
الصف 2	الصف 1	المعايير	حدود التفاضلي
من 5 إلى 10%	أقل من 5%	- المميزات الفيزيائية - العيار - الحالة الصحية	
من 5 إلى 10% 2% كحد أقصى	أقل من 5% 0%		
10%	5%	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التفاضلي	



• الفول

يجب أن يكون الفول نظيفاً، كاملاً، طازجاً، منتفخاً. يجب أن يكون كامل النضج الفيزيولوجي. يجب أن يكون الشكل و اللون مطابقين للنوع أو للنموذج النوعي.			المميزات الفيزيائية
يجب أن يكون الفول سليماً، خالياً من الرضوض الناتجة عن الجليد أو عن لفحات الشمس. يجب أن يكون خالياً من الإتلاف و من الآثار الناتجة عن الأمراض، الطفيليات و البقايا مهما كانت طبيعتها.			الحالة الصحية
يجب أن يعرض الفول من نفس الحصة، عياراً متجانساً.			العيار
تكون التعبئة المستعملة من أكياس قنبية سعتها 50 كيلوغراما و من صناديق سعتها 25 كيلوغراما.			التعبئة
الصف 2	الصف 1	المعايير	حدود التغاضي
من 5 إلى 10%	اقل من 5%	- المميزات الفيزيائية - الحالة الصحية	
من 2 إلى 5%	0%	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التغاضي	
10%	5%		

دليلك

حول مميزات الفواكه والخضر الطازجة الموجهة للاستهلاك وشروط عرضها

مكتب الإعلام الإلكتروني والوثائق والنرشيف



للمزيد من المعلومات ، يمكنكم مراسلتنا على :

العنوان: مديرية التجارة لولاية بسكرة، المنطقة الغربية رقم 01 (الكورس)، بسكرة

البريد الإلكتروني : dcbiskra@gmail.com

أو التزود بالمعلومات على موقعنا

www.dcommerce-biskra.dz