

## المواصفات القياسية الأردنية

### أولاً: تعليمات وإجراءات الاستيراد

في ضوء ما يشهده العالم من تحولات وتطورات تجارية بهدف تحرير التجارة العالمية وإلغاء كافة القيود الجمركية والكمية على التبادل التجاري انتهت الحكومة الأردنية في السنوات الأخيرة من إتباع برامج التصحيف الاقتصادي لتحرير التجارة وإلغاء القيود المفروضة عليها. وضمن هذا التوجه أصدرت الحكومة الأردنية التوصيات اللازمة التي تحدد إجراءات وشروط استيراد المنتوجات والسلع المختلفة والتي من ضمنها المنتجات الزراعية وفيما يلي أهم التوصيات والإجراءات المتتبعة عند استيراد منتجات الخضار والفواكه .

- ١ - يسمح باستيراد جميع محاصيل الخضار والفواكه الطازجة ومن جميع دول العالم باستثناء الدول التي يرتبط معها الأردن باتفاقيات وبروتوكولات تجارية أو روزنامات زراعية وذلك كونها معفاة من الرسوم الجمركية والرسوم الأخرى حسب نص الإتفاقيات ، حيث يتم الإستيراد منها حسب المواعيد المحددة في كل اتفاقية وبدون رسوم جمركية أو نوعية.
- ٢ - يتم تحصيل رسوم جمركية ورسوم أخرى على محاصيل الخضار والفواكه المستوردة من جميع الدول غير العربية بنسبة 50% يتم تخفيضها بنسبة 10% سنويًا بدأ من العام 1995م.
- ٣ - يتم فرض رسوم نوعية مقدارها 250 دينار اردني/طن بالإضافة إلى الرسوم الجمركية الأخرى والبالغة 30% ( 10% رسوم جمركية و 20% رسوم أخرى ) على مستوررات التفاح والعنب.
- ٤ - يجب على المستورد ارفاق الشهادات والوثائق التالية مع كل شحنة يقوم باستيرادها من الخارج ولا يسمح بدخول المستوررات إلى الأردن إذا ما نقص أحد هذه الوثائق :

شهادة المنشأ (1)
شهادة تثبت بأن المنتجات المستوردة غير مدعاومة بطريقة مباشرة أو غير مباشرة خلال كافة مراحل الإنتاجبدء من المواد الخام ومدخلات الإنتاج الأخرى وانتهاء بعمليتي التصدير والنقل
شهادة صحية معتمدة تثبت بأن المواد المستعملة في التعبئة والتغليف غير ضارة بصحة الإنسان والبيئة (3)

(4)	شهادة صحية معتمدة تثبت خلو السلع المستوردة من الإشعاع
(5)	شهادة صحية معتمدة تثبت خلو السلع المستوردة من متبقيات المبيدات وضمن الحدود المسموح بها دولياً
(6)	شهادة صحية معتمدة تثبت خلو السلع المستوردة من الأمراض والآفات
(7)	أن يتم تثبيت دلالة المنشأ على السلع المستوردة وفقاً لحالتها وذلك على العبوة بحيث تكون غير قابلة للزرع أو التغيير
(8)	مراجعة أن تكون المنتجات المستوردة مطابقة للمواصفات القياسية الواجب توافرها في السلع المستوردة إلى الأردن والوارد ذكرها لاحقاً

## ثانياً : اشتراطات الجودة للمحاصيل المستوردة

### 1- الاشتراطات الخاصة بالجودة:

.1.	أن تكون الشمار ممثلة للصنف من حيث اللون والشكل والحجم والطعم
.2.	أن تكون ( مكتملة النمو ) وفي مرحلة نضج مناسبة
.3.	أن تكون سليمة ومكتملة التكوين
.4.	أن تكون نظيفة وخالية من الأتربة والأثار الظاهرة للمبيدات أو أية مواد غريبة
.5.	أن تكون خالية من التلف أو العفن الذي يجعلها غير صالحة للاستهلاك البشري
.6.	أن تكون خالية من أية طعم أو رائحة غريبة
.7.	أن تكون خالية من الآثار الناجمة عن الإصابات الحشرية والفطرية
.8.	أن تكون خالية من الأجزاء غير الصالحة للاستهلاك البشري
.9.	أن تكون خالية من أية رطوبة غير طبيعية ظاهرة على السطح
.10.	أن تكون نضرة ( طازجة المظهر ) وخالية فعلياً من علامات الذبول
.11.	أن تكون صلبة ( جامدة ) بالشكل المناسب
.12.	أن تكون خالية من الأضرار الميكانيكية ( الرضوض والجروح ) ومن لفحة الشمس واثار الصقيع وأية تشوهات وعيوب

13.	أن تكون خالية من متبقيات المبيدات وضمن الحدود المسموح بها دولياً
14.	يجب أن لا تزيد نسبة الملوثات عن الحدود المسموح بها دولياً لكافة الثمار
15.	يجب أن لا تزيد نسبة الإختلاف في العبوة الواحدة للمتطلبات السابقة والآتية عن ( 5 % )

## 2- الاشتراطات الخاصة بعرض الإنتاج:

أ-	التجانس:
	يجب أن تكون الثمار المعبأة في نفس العبوة أو الكومة من نفس النوع والصنف ومتاجستة من حيث اللون والشكل والحجم ودرجة النضج بحيث يكون الجزء المنظور من العبوة ممثلاً لجميع محتوياتها.
ب-	التعبئة:
-	يجب أن تكون تعبئة الثمار بطريقة صحيحة لحمايتها بشكل ملائم.
-	أن تكون مواد التغليف المستعملة داخل العبوة جديدة ونظيفة ومن النوعية التي لا تسبب أية أضرار داخلية أو خارجية للثمار.
-	عند استعمال الأختام يجب أن تتوفر فيها مواصفات تجارية مسموح بها دولياً بشرط أن تكون الطباعة والأوراق اللاصقة قد استعملت فيها جبر وصمغ غير ضارين.
-	يجب أن تكون العبوات ومواد التعبئة قابلة للتحويل ( إعادة تصنيع ).
-	يجب أن تكون العبوات خالية من المواد الغريبة.

## 3- الاشتراطات الخاصة بالتسويق والعلامات التجارية:

يجب أن تحمل كل عبوة مجموعة المعلومات المبينة أدناه على نفس الجانب ويجب أن تكون واضحة وغير قابلة للزوال أو المسح ويمكن مشاهتها بسهولة من الخارج وهذه المعلومات هي:

-	اسم المصدر وعنوانه والعلامة التجارية الرسمية.
-	اسم الإنتاج والصنف والدرجة.
-	الوزن الصافي والقائم.

<p>التحجيم ( ويعبر عنه بالحد الأدنى والأعلى المسموح به وزنا ) أو عدد الثمار في العبوة أو كتابة عبارة ( غير محجم ).</p>	
<p>علامة الرقابة التسويقية ( اختياري ).</p>	

### محصول الكوسا:

- ١ يجب أن تكون الثمار محتفظة بأعناقها بحالة سلية وأن لا يزيد طول العنق عن 2 سم ، ومكتملة النمو شريطة عدم تصلب بذورها.
- ٢ لايزيد التفاوت في أطوال الثمار عن 2 سم في العبوة الواحدة.
- ٣ لايزيد طول الثمار عن 12 سم ولايزيد القطر عن 4 سم.
- ٤ أن لا يقل وزن الثمرة عن 50 غم.

### محصول البندورة:

- ١ أن تكون الثمار ذات لب صلب.
- ٢ أن يكون لون الثمار ومرحلة النضج في حالة ملائمة تمكن الثمار من تحمل التداول والتسويق.
- ٣ أن تكون خالية من البقع الخضراء والعيوب الأخرى كالشقوق والر spos.
- ٤ أن تكون الثمار محتفظة بالعنق ( وسبلات الكأس ) بطول لايزيد عن 1 سم.
- ٥ يجب أن لا يقل قطر ثمار البندورة الكرزية عن 35 ملم.
- ٦ يجب أن لا يقل قطر ثمار البندورة المائدة عن ( 5 ) سم ولايزيد الفرق بين قطرى أكبر ثمرة وأصغر ثمرة عن 1 سم في العبوة الواحدة.
- ٧ يجب عدم الصاق الطوابع أو العلامة التجارية على الثمار.

### محصول البازنجان:

- ١ يجب أن تكون الثمار مكتملة التلوين خاصة عند نهاية الثمرة.
- ٢ أن لايزيد عيوب كل من الرضوض البسيطة والجروح الملثمة بمجموعها عن 2 سم من سطح الثمرة.

- ٣ أن تكون الثمار في مرحلة نضج مناسبة وطازجة وخالية من البذور الصلبة والحراء.
- ٤ أن تكون ممتلئة وذات سطح أملس.
- ٥ أن تكون محتوية على سبلات الكأس ولايزيد طول العنق على 2 سم.
- ٦ أقل قطر مسموح به ( 40 ) ملم لثمار البازنجان الرفيع ( الطويل ) و 70 ملم لثمار البازنجان البيضوي ( الكمثري ) الشكل.
- ٧ يزيد الفرق ما بين أصغر وأكبر قطر للثمار بالعبوة الواحدة عن 20 ملم للثمار المتسلولة وعن 25 ملم للثمار الكمثرية الشكل.

#### محصول الخيار:

- ١ أن تكون مكتملة التكوين ( غير متقدمة النضج ) وخالية من البذور الصلبة.
- ٢ أن تكون الثمار مستقيمة الشكل وغير متكونة ( متقوسة ).
- ٣ أن لا يقل طول الثمرة عن 10 سم ولايزيد القطر على 3 سم.
- ٤ أن لا يزيد التفاوت مابين أطول الثمار عن 2 سم في العبوة الواحدة.

#### محصول البطيخ:

- ١ أن تكون الثمار خالية من آية اثار إصابات أو آية امراض وخاصة الأنثراكنوز.
- ٢ أن لايزيد طول عنق الثمرة عن 2 سم.
- ٣ يسمح بوجود عيب بسيط في لون الجزء الملمس لسطح التربة والثمرة أثناء فترة النمو خالية من التشغقات.
- ٤ أن لا يقل وزن الثمرة عن 5 كغم.

#### محصول التفاح:

- ١ أن يكون العنق سليماً.
- ٢ أن تكون الثمار خالية من العيوب باستثناء بعض التغيرات البسيطة جداً في شريطة أن لا يؤثر ذلك على المظهر العام للثمار.
- ٣ أن لا يقل قطر الثمرة عن 6 سم ولايزيد الفرق مابين أكبر قطر وأصغر قطر عن 1 سم في العبوة الواحدة.

٤ أدنى حجم للثمار ذات الأنواع الكبيرة 65 ملم و 60 ملم للأنواع الأخرى.

#### محصول الحمضيات:

- ١ أن تكون تامة النضج.
- ٢ أن لا يقل قطر ثمار البرقال عن 53 ملم.
- ٣ أن لا يقل ثمار الليمون عن 45 ملم.
- ٤ أن لا يقل قطر ثمار الجريب فروت عن 70 ملم.
- ٥ أن لا يقل قطر ثمار الساتسوماس / تانجرين / ويلكنفرز والمندلينا الأخرى وهجها عن 35 ملم.
- ٦ يجب توفر الحد الأدنى لنسبة العصير واللون على النحو التالي:

#### أ - الليمون:

- ١ نسبة العصير : ( 20 % ) للأصناف بريمو وافاردي كحد أدنى ، الأصناف الأخرى ( 25 % ) كحد أدنى.
- ٢ اللون : يجب أن يكون طبيعياً للكل ويسمح بأن يكون مائلاً للخضرة الخفيفة ، شريطة أن يحقق الحد الأدنى من نسبة العصير مع الأخذ بعين الإعتبار موعد القطف ومنطقة الزرع.

ب) الكلمنتينا والمندلينا واليوسفى: ( وتشمل الأصناف: ماتسوما ، مونريل والأندلس ):-

١- نسبة العصير : ( كحد أدنى ) ( 40 % ) للأصناف الأندلس وكلمنتينا ، و ( 33 % ) للأصناف مونريل وساتسوما .

ج) الأصناف الأخرى تانجرين ويلكتنفرز وغيرها للمندلينا والمهجن عنها:

١- الحد الأدنى لنسبة العصير لجميع الأصناف ( 33 % ).

٢- اللون : طبيعي ويعطي 2/3 سطح الثمرة على الأقل.

د) البرقال :

١- نسبة العصير ( الحد الأدنى ) ( 30 % ) أصناف تومسون و تاركوف ( 33 % ) أبو صرة ( واشنطن نيفل ) ، و ( 35 % ) الأصناف الأخرى.

٢ اللون : يجب أن يكون اللون طبيعياً مطابقاً للصنف وحسب التقاويم المسموح به شريطة أن لا يزيد اللون الأخضر الباهت على ( 1 % ) من سطح الثمرة.

### **هـ) محصول الجريب فروت :**

١ محتوى العصير الحد الأدنى ( 35 % ).

٢ اللون يجب أن يكون اللون طبيعياً للصنف ، ويسمح باللون الأخضر المصفى شريطة أن يطابق الحد الأدنى لنسبة العصير مع الأخذ بعين الإعتبار موعد القطف ومنطقة الزرع.

### **محصول العنب:**

١ **أن تكون العناقيد مكتملة أعناقها الرئيسية والفرعية غير ذابلة أو جافة والحبات متماسكة جيداً بالعنقود وليس سهلة الإنفصال.**

٢ **أن تكون الحبات كاملة النضج ممثلاً ذات سطح أملس طبيعية اللون وصلبة.**

٣ **أن تكون لحمية حلوة المذاق.**

٤ **أن تكون طازجة وغير ذابلة أو متشققة.**

٥ **أن يكون توزيع الحبات على العنقود متجانس وتبدو بالظاهر السليم.**

### **محصول الموز:**

١ **أن تكون الكفوف ( مجموعة الثمار ) متجانسة في حجمها وشكلها ولونها بدون سوباطة ( حاملة الثمار ).**

٢ **أن تكون الثمار مكتزة مع إختفاء الأضلاع فيها.**

٣ **أن تكون الثمار في الكف الواحد من حيث درجة اكمال النمو ودرجة النضج والحجم.**

٤ **أن يكون مكان القطع مستقيماً ونظيفاً.**

٥ **أن تكون الثمار خالية من الجفاف فعلياً.**

### **محصول البطاطا:**

- ١ أن تكون الدرنات خالية تماماً من النموات الجانبية ( التزرير ).
- ٢ أن تكون الدرنات خالية تماماً من التلون الأخضر ( الإخضرار ).
- ٣ أن تكون الدرنات خالية تماماً من الأصياغ السوداء والزرقاء والسكون تحت الفشرة.
- ٤ أن تكون الدرنات خالية تماماً من التبعع الصدائي ( التجويف الداخلي ) وأية عيوب داخلية أخرى.
- ٥ أن تكون الدرنات خالية تماماً من الجرب على السطح الخارجي ومن جرب البطاط العميق الشائع ومن جرب البطاط المسحوقى.
- ٦ أن يكون الحجم الأدنى للدرنات لا يمر من خلال الشبكة المربعة بمقاييس ( 35 X35 ) ملم.
- ٧ أن يكون معدل الطول ضعف العرض على الأقل بالنسبة إلى الأصناف المتداولة.

#### محصول البصل:

- ١ أن يكون الرؤوس بشكل كاف.
- ٢ أن يكون مكان قطع أو إزالة الأوراق سليماً ونظيفاً في حالة إزالتها وفي حال بقائهما متصلة بالساقي يجب أن تكون مجدولة على أن لا تزيد عن 4 سم في الطول.
- ٣ يجب أن تكون الرؤوس صلبة ومتمسكة.
- ٤ أن تكون الرؤوس خالية من ( ظواهر التزرير ) النموات الخضرية.
- ٥ أن تكون الرؤوس خالية من التجويف لاتحتوي فراغات هوائية وغير خشنة.
- ٦ أن تكون الرؤوس خالية من الإنفاخ ( الطنان ) بسبب النمو غير الطبيعي.
- ٧ أن تكون الرؤوس خالية من الجذور ( الخيوط ) أو النموات النامية على قاعدة الساق.

#### محصول الثوم:

١. أن تكون الفصوص متمسكة جداً دون نقص في الرأس الواحد.
٢. أن تكون الرؤوس خالية من ( ظواهر التزرير ) النموات الخضرية.
٣. أن تكون الفصوص منتظمة الشكل ومتجانسة تماماً في الرأس الواحد.

٤. أن تكون الرؤوس خالية من الإنفاخات الناتجة عن النموات غير الطبيعية.
٥. أن تكون الجذور مقطوعة أقرب ما يكون (بمحاذة) قاعدة الرأس.
٦. أن لا يقل الحد الأدنى لقطر الرأس عن 40 ملم.
٧. أن لا يزيد الفرق بين أكبر وأصغر قطر لرؤوس الثوم في العبوة الواحدة عن 20 ملم إذا كان أصغر قطر رأس يساوي أي يزيد عن 40 ملم.

#### محصول المشمش:

١. أن تكون الثمار ذات جودة ممتازة ومتميزة من حيث الشكل والنضج واللون والطعم والنكهة.
٢. استبعاد للثمار التي تأثرت نتيجة انفصالها عن منطقة اتصالها بالنبات.
٣. أن يكون لب الثمار سليماً كلياً.
٤. يجب أن لا يزيد العيوب السطحية البسيطة عن 10 ملم طولاً و 25 ملم مساحة الكلية للعيوب الأخرى.
٥. أن لا يقل قطر الثمار عن 35 ملم.
٦. أن لا يزيد الفرق بين أكبر وأصغر قطر للثمار في نفس العبوة عن 5 ملم.

#### الدراق و النكترین:

١. أن تكون الثمار ذات جودة ممتازة من حيث الشكل والنضج واللون والطعم والنكهة.
٢. يجب استبعاد الثمار والتي قد تأثرت نتيجة عن انفصالها عن منطقة اتصالها بالنبات.
٣. أن لا تزيد العيوب الظاهرة السطحية عن 10 ملم طولاً و 25 ملم مساحة الكلية للعيوب الأخرى.
٤. أن يكون أدنى حجم مسموح به للثمار 175 ملم للمحيط 56 ملم لقطر.

المصدر:

[http://www.yesc.gov.ye/Arabic/QualityStandards\\_Europ.htm](http://www.yesc.gov.ye/Arabic/QualityStandards_Europ.htm)