



# دليل المواصفات العربية الاسترشادية الموحدة للتمور

2016 م

## تقديم

يحتل النخيل مكانة خاصة في الموروث الثقافي والحضاري العربي، ويعتبر نخيل التمر أو البلح (*Phoenix dactylifera*.L) من أقدم وأهم أشجار الفاكهة في البلاد العربية، كما أن مزارع النخيل تعد من أهم مكونات النظام الزراعي في الصحراء والواحات، حيث يعتبر التمر الغذاء المفضل للسكان في تلك المناطق ويرتبط بالتقاليد والأعراف العريقة والمناسبات الدينية. وفي السنوات الأخيرة أقيمت صناعات تعتمد على تجهيز وتصنيع أنواع فاخرة من التمور للتصدير، فبالإضافة إلى الأهمية الاقتصادية والاجتماعية لنخيل التمر، فإنه يساعد في صد الرياح وزحف الرمال في الصحراء ويخلق بيئة محلية مواتية لزراعة المحاصيل الزراعية المختلفة في الواحات وأماكن انتشار زراعته.

تقدر المساحة المزروعة بأشجار نخيل التمر في المنطقة العربية بنحو (771) ألف هكتار، ويبلغ تعداد أشجار نخيل التمر بالمنطقة نحو 73.67 مليون نخلة، يزيد متوسط إنتاجها على ستة ملايين طن في العام، يصدر منها نحو (256) ألف طن بقيمة تصل إلى (349) مليون دولار.

ولزيادة حجم وقيمة صادرات التمور، فإنه من الضروري الاهتمام بالمواصفات واشتراطات الجودة، والتصنيع لخلق قيمة مضافة للمنتج. وفي هذا الإطار قامت المنظمة العربية للتنمية الزراعية بإعداد المواصفات القياسية العربية للتمور، بهدف زيادة القدرة التنافسية للتمور العربية في الأسواق المحلية والعالمية، من أجل تعزيز التجارة العربية البينية والتجارة الخارجية لهذه السلعة الاقتصادية في معظم الدول العربية.

والمنظمة إذ تقدم هذا الدليل الاسترشادي كوثيقة مرجعية للجهات الرسمية والمهتمين بهذا الشأن في المنطقة العربية، تأمل أن تكون قد أسهمت في زيادة المعرفة والتنوير بالمواصفات القياسية واشتراطات الجودة، من أجل تنمية وترقية صادرات التمور العربية والعبور بها إلى الأسواق العالمية، وتحسين جودة المنتج وسلامة المستهلك العربي.

والله ولي التوفيق،،،



الدكتور/ طارق بن موسى الزدجالي

المدير العام

## المحتويات

صفحة	الموضوع
1	التقديم
2	المحتويات
3	المجال ونطاق التطبيق
3	التعاريف
5	التصنيف
6	المتطلبات
9	أخذ العينات
11	طرق الفحص والاختبار
11	التعبئة
11	البيانات الإيضاحية
12	النقل والتخزين
13	المراجع التكميلية
14	المصطلحات الفنية

## 1. المجال ونطاق التطبيق:

تختص هذه المواصفة القياسية بالتمور الكاملة (منزوعة النوى أو غير منزوعة النوى) المعبأة وغير المعبأة (النثر) والمعدة للاستهلاك الآدمي، وطرق أخذ عيناتها، ولا تختص بأية منتجات أخرى مثل التمور المجزأة (المقطعة) أو المهروسة أو التمور المصنعة أو المستخدمة كعلف.

## 2. التعاريف :

1.2 التمور: هي ثمار نخيل التمر من النوع (فونيكس داكليليفرا *Phoenix dactylifera L.*) في مرحلة النضج المناسبة، ويجوز معاملتها للتخلص من الإصابات الحشرية بطرق مناسبة مثل التشعيع وغيره، وغسلها، كما يجوز تجفيفها أو ترطيبها لضبط محتوى الرطوبة.

2.2 تمور منزوعة النوى: ثمار كاملة سليمة تم نزع النواة منها آليا أو يدويا بشرط الاحتفاظ بالشكل الأصلي للثمرة.

3.2 تمور ثنائية السكر: محتواها الأساسي على صورة سكروز.

4.2 تمور أحادية السكر: محتواها الأساسي على صورة جلوكوز وفركتوز (متحولة).

5.2 تمور مكبوسة (مضغوطة): ثمار تم كبسها باستخدام قوة ميكانيكية.

6.2 تمور تحت تفريغ: ثمار تم تفريغ عبواتها من الهواء.

7.2 شمراخ: المحور الحامل للثمار.

8.2 العذق: مجموعة الشماريخ الحاملة للثمار والمتصلة معه بمحور وسطى هو امتداد حامل العذق (العرجون).

9.2 تمور مفككة (نثر أو بث): ثمار مفردة منفصلة عن شماريخها.

- 10.2 تمور مشعطة: ثمار معالجة بالأشعة المؤينة عند جرعة محددة للقضاء على الإصابات الحشرية والمرضية.
- 11.2 تمور متخمرة: ثمار تحللت بعض محتوياتها من السكريات إلى الكحول وحمض الخليك بفعل الخمائر والبكتيريا ويقدر ذلك بالطعم الحامضي والرائحة غير المقبولة للثمار.
- 12.2 تمور مشوهة: ثمار تغير لونها أو أصيبت بلفحة شمس أو بها مرض الأنف الأسود أو بقع جانبية أو تغيرات شبيهة تؤثر على مساحة تزيد على 15 % من مساحة سطحها الخارجي.
- 13.2 تمور متحللة: ثمار في حالة تحلل وغير مقبولة المظهر.
- 14.2 تمور متعفنة: ثمار بها هيفات (خيوط) عفن مرئية.
- 15.2 تمور متسخة: ثمار ملوثة بمواد عضوية أو غير عضوية مثل الوسخ أو الرمل وتؤثر على منطقة تزيد على 5 % من سطحها.
- 16.2 تمور مصابة أو ملوثة بالحشرات: ثمار تالفة بفعل الإصابة بالحشرات التي يمكن رؤيتها حية أو ميتة أو بأحد أطوارها أو أي من أجزائها أو مفرزاتها وأثارها بالداخل والخارج.
- 17.2 تمور متضررة: ثمار تعرضت للهرس أو تهشم اللب المؤدي إلى رؤية البذرة بحيث يتأثر مظهر الثمرة بصورة ملحوظة. وكذلك الثمار المتضررة بفعل الطيور والقوارض.
- 18.2 تمور غير مكتملة النمو: هي ثمار لم تصل إلى الحد الأدنى اللازم لدرجة القطف وغالبا تكون خفيفة الوزن قليلة اللب مجعدة والبذرة بداخلها غير مكتملة التكوين.

19.2 تمور غير عاقدة (شيص) (Unfertilized): ثمار لم تلقح أو لقت ولم يحدث لها عقد ويوضح ذلك بتشوه شكلها وقلة لبها وتوقف نموها، وخلوها من نواة مكتملة.

20.2 تمور مصابة بالأنف الأسود (Black nose): ثمار بها إسوداد ملحوظ بطرف الثمرة ويكون مصحوبا بنقر وتصدعات شديدة سطحية.

21.2 تمور عليها ندب جانبية: وهي ندب داكنة بشدة متعمقة في السطح بنسبة لا تزيد على 10 % من سطح الثمرة.

22.2 تمور أصيبت بلفحة الشمس: ثمار بها تشوهات لونية على سطحها لا تزيد على 10% من سطح الثمرة.

23.2 تمور ملوثة كيميائيا: ثمار تحتوي على متبقيات مبيدات أو عناصر ثقيلة أو أي مواد كيميائية غير مسموح بها أعلى من الحدود المسموح بها دوليا.

24.2 تمور ملوثة ميكروبيا: تمور ملوثة بكائنات حية دقيقة ضارة صحيا.

### 3. التصنيف:

يمكن تصنيف ثمار التمر (عند مرحلة صلاحيتها للأكل) طبقا لما يلي:

1.3 المحتوى الرطوبي (على أساس رطب):

أ. مجموعة الأصناف الطرية ( لينت): والتي تزيد نسبة الرطوبة بها على 30%.

ب. مجموعة الأصناف نصف الجافة: تتراوح نسبة الرطوبة بها بين 20 إلى 30%.

ج- مجموعة الأصناف الجافة: تقل نسبة الرطوبة بها عن 20٪.

### 2.3 نوع السكر:

- أ- ثنائية السكر: المكون الرئيسي من السكريات الموجودة بها على صورة سكرروز (سكر قصب).
- ب- أحادية السكر: المكون الرئيسي من السكريات الموجودة بها على صورة جلوكوز وفركتوز.

### 3.3 أشكال التجهيز:

- أ- تمور غير منزوعة النوى (كاملة).
- ب- تمور منزوعة النوى (غير محشوة أو محشوة).

### 4. المتطلبات:

يجب أن يتوافر في التمور الكاملة المعبأة المتطلبات التالية:

1.4 أن تكون من نفس الصنف وفي مرحلة اكتمال النمو أو النضج التي تجعلها تتحمل النقل والتداول حتى وصولها إلى المستهلك بصورة ملائمة.

2.4 أن تكون خالية من الحشرات الحية أو إحدى أطوارها المختلفة والأعفان المرئية والكائنات الحية الممرضة وأن تكون متبقيات المبيدات والمواد الكيماوية الضارة في الحدود المسموح بها دولياً.

3.4 أن تكون الثمار متماثلة في اللون والشكل ومتجانسة في الحجم بدرجة كبيرة وأن تكون متجانسة داخل كل عبوة.

4.4 أن تكون المواد المستخدمة في التعبئة مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها.

5.4 يسمح بإضافة المواد التالية على أن تكون مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل منها:

- أ- مكسبات النكهة ذات الأصول الطبيعية.
- ب- مواد الحفظ ذات الأصول الطبيعية.
- ج- شراب الجلوكوز أو السكريات.
- د- الجلسرول أو السوربيتول.

6.4 ألا يقل وزن الثمرة في التمور غير منزوعة النوى عن 4.75 جرامات ويسمح بتجاوز نسبته 10٪ في الوزن على ألا يقل وزن الثمرة بعد التجاوز عن 4 جرامات. وألا يقل وزن الثمرة في التمور منزوعة النوى عن 4 غرام .

7.4 أن تزيد النسبة المئوية للرطوبة في اللب (على أساس الوزن الرطب) في الأصناف الطرية على 30 ٪ وأن تتراوح في الأصناف نصف الجافة ما بين (20 – 30 ٪) وأن تقل في الأصناف الجافة عن 20 ٪ وزناً.

8.4 يسمح بحشو التمور منزوعة النوى بجوز الهند أو اللوز أو غيرها بحيث تكون المادة المستخدمة في الحشو صالحة للاستهلاك الآدمي (نظيفة وجافة وخالية من أية إصابات حشرية أو فطرية أو متبقيات سامة أو مسببات مرضية).

9.4 ألا يزيد عدد النوى الموجود في العبوة الواحدة منزوعة النوى على نواتين كاملتين أو أربع قطع من أجزاء النواة في كل 100 ثمرة.

10.4 ألا تزيد الشوائب المعدنية (الرماد غير القابل للذوبان في الحمض) عن 1 جرام/كيلو جرام.

11.4 تدريج التمور:

تتدرج الثمار إلى ثلاث درجات على النحو التالي :



أ- الدرجة الممتازة: يجب أن تكون الثمار فائقة الجودة من حيث الشكل واللون المميز للصنف خالية من العيوب وأية إصابات حشرية أو مرضية مع استثناء العيوب الظاهرية الخفيفة جدا، على ألا يؤثر ذلك على المظهر العام وصفات المنتج وجودته أو عرضه في العبوة. كما يجب أن تكون ذات لون عميق ومتجانس وبما يطابق اللون المميز للصنف، وأن تكون خالية من الحشرات الحية أو أحد أجزائها أو أعضائها، وسميكة وافرة اللب ممتلئة، مع قشرة خارجية لامعة ملتصقة باللب.

ب- الدرجة الأولى: تمور ذات جودة عالية وذات صفة مميزة للصنف. وأن تكون سميكة اللب ممتلئة أو شبه ممتلئة تبعا للصنف. ويمكن السماح بالعيوب الخفيفة التالية (على ألا يؤثر ذلك على المظهر العام للمنتج والجودة وصفات الحفظ أو العرض) ويسمح بالتجاوز عن العيوب التالية:

- الشق الخفيف في القشرة الخارجية للثمرة والذي لا يصل إلى اللب.
- العيب الخفيف في شكل الثمرة أو طبيعة نموها.
- التجعد الخفيف للقشرة.

ج- الدرجة الثانية: تشمل الثمار التي لا تتأهل لتتضمن في الدرجات الممتازة أو الدرجة الأولى، ولكن تحتفظ بخصائصها الأساسية فيما يتعلق بالمظهر العام، الجودة، وصفات الحفظ والعرض. ومع تحقيقها للحد الأدنى من متطلبات الجودة فيمكن السماح بالعيوب التالية:

- السمك المتوسط أو القليل للثمرة.
- عيوب في القشرة الخارجية لا تؤثر على اللب.
- عيوب في الشكل أو النمو.
- عيوب في اللون.
- التجعد المتوسط للقشرة.

## 12.4 السماح والتجاوز في التدرج:

يمكن السماح بالعيوب على النحو التالي:

النسبة المئوية للتجاوز المسموح به عددياً			العيوب المسموح بها
الثانية	الأولى	المتأزة	
20	10	5	أ. التجاوز (السماح) الإجمالي
ب. التجاوزات (السماح) في عيوب محددة: ضمن حدود التجاوزات (السماح) الإجمالية يسمح بالتجاوزات التالية (كحد أعلى):			
1	0	0	- ثمار متخمرة أو متعفنة أو متحللة
8	5	3	- ثمار ملوثة أو مصابة بالحشرات
6	4	2	- ثمار متضررة أو غير ناضجة أو غير عاقدة
7	5	3	- ثمار مشوهة

13.4 أن يتم إنتاجها طبقاً للمواصفات القياسية المعمول بها والمعتمدة دولياً.

14.4 أن تكون خالية من الميكروبات الضارة صحياً.

15.4 ألا تحتوي على نواتج الأحياء الدقيقة بكميات تجعلها ضارة بالصحة.

16.4 ألا تزيد بقايا المبيدات عن الحدود المسموح بها دولياً.

17.4 يسمح باستخدام المعاملة بالإشعاع للتخلص من الإصابات الحشرية والمرضية طبقاً للتوصيات الدولية.

## 5. أخذ العينات:

## 1.5 العينات الإجمالية:

تؤخذ العينات عشوائياً من دفعة الإنتاج على ألا تقل عن عینتين لكل 1000 كيلو جرام من الدفعة وتؤخذ عينة وزنها 300 جرام من كل عبوة مفردة على حدة وفي جميع الحالات تؤخذ كمية كافية لتكوين

عينة إجمالية لا تقل عن 3000 جرام وتحفظ في عبوات نظيفة، جافة تحت ظروف لا تؤثر في خواص العينة، تستعمل العينة الإجمالية في التحقق من الإصابة بالآفات الحشرية والمرضية والنظافة العامة للمنتج قبل إجراء اختبارات المطابقة مع المتطلبات الأخرى بهذه المواصفة.

### 2.5 عينات جزئية للفحوص والاختبارات:

تخلط العينة الإجمالية جيدا و تؤخذ منها عينات صغيرة من أماكن مختلفة لإجراء التقديرات المختلفة كما يلي:

- 500 جرام لإجراء الاختبارات الكيماوية.
- 500 جرام لإجراء الاختبارات الميكروبية.
- 100 ثمرة لتقدير مدى وجود النوى للأصناف منزوعة النوى.
- 100 ثمرة لتقدير العيوب المبينة في جدول النسب المئوية للتجاوزات المسموح بها (بند 4.12) ولتقدير التدرج الحجمي.

### 3.5 تقرير العينة:

أ. يرفق مع العينة تقرير يشمل البيانات التالية:

- اسم الصنف المختبر (الاسم - الدرجة).
- وزن العبوة.
- اسم دولة الإنتاج واسم الشركة المنتجة وعنوانها.
- المكان الذي شحنت منه ومكان وتاريخ وصولها.
- مكان وتاريخ وقت سحب العينة.
- حجم الدفعة وعدد العبوات التي تم سحبها للعينة.
- رقم التشغيل أو رقم تسلسل الإنتاج وتاريخه (إن وجد).
- اسم الجهة المرسلت إليها العينة للفحص.
- اسم القائم بأخذ العينة.
- ب. توضع البيانات التالية على كل عبوة من عبوات العينة:

- رقم التقرير المرفق بالعينة بند (أ) .
- تاريخ أخذ العينة.
- اسم القائم بسحب العينة.

#### 6. طرق الفحص والاختبار:

يتم الفحص والاختبار طبقاً للمواصفة القياسية العالمية.

#### 7. التعبئة:

تعبأ التمور في عبوات من مواد مصرح بها لتعبئة المواد الغذائية ومسموح للمواد الغذائية بالتلامس معها وصالحة لحفظ التمور.

#### 8. البيانات الإيضاحية:

يجب أن يوضح على بطاقة العبوة البيانات التالية:

##### 1.8 اسم المنتج وعلامته التجارية:

أ. كتابة اسم الصنف (بسر- رطب- تمور نصف جافة- تمور جافة).

ب. غير منزوع النوى أو منزوع النوى بالإضافة إلى الإشارة بدرجة الجودة (ممتاز، درجة1، درجة2).

ج. تمور أو تمور مغطاة بشراب الجلوكوز أو تمور محشوة.

د. الحالة التي عليها الثمار (مكبوس) أو (مفكك) أو (شماريخ).

2.8 اسم المواد المضافة (في حالة استخدامها) .

3.8 نوع الحشوة أو مادة التغطية (إن وجدت) .

4.8 اسم الدولة المنتجة.

5.8 عبارة "محفوظ بالتشعيع" في حالة استخدام التشعيع واستخدام الشعار الخاص بالأغذية المشععة.

6.8 عبارة منتج عضويًا في حالة التمور الناتجة من نخيل يخضع لنظام الإنتاج العضوي.

7.8 تكون البيانات بخط مقروء وبلغته الدولة المصدر لها.

8.8 يوضح تاريخ الإنتاج وفترة الصلاحية على ان لا تزيد فترة صلاحية المنتج عن سنة واحدة من تاريخ التعبئة.

9. النقل والتخزين:

يجب عند نقل وتخزين التمور المعبأة مراعاة ما يلي:

أ. أن تنقل بطريقة تحفظها من التلف الميكانيكي والتلوث.

ب. أن تخزن بعيدا عن مصادر الحرارة والرطوبة غير المناسبة والمواد الضارة والحشرات والقوارض.

ج. أن تخزن بظروف مناسبة لكل صنف.

د. أن تتم معالجة الثمار المخزونة بالمبيدات الحشرية والمطهرات الميكروبية تبعا للتوصيات الدولية.

هـ. في حالة الشحن أو التخزين المختلط يجب أن تكون التمور مع منتجات تتوافق معها في احتياجاتها التخزينية وألا تكون مختلطة مع محاصيل منتجة لغازات غير مقبولة مثل البصل والثوم والقاوون أو أية منتجات أخرى تغير من لونها ورائحتها.

## 10 . المراجع التكميلية:

- 1.10 GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة" .
- 2.10 GSO 20 "طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية"
- 3.10 GSO 21 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".
- 4.10 GSO 150 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية".
- 5.10 GSO 1016 "الحدود الميكروبيولوجية للمواد والسلع الغذائية".
- 6.10 GSO 657 "طرق اختبار التمور الكاملة المعبأة".
- 7.10 GSO 1814 "الاشتراطات العامة للأغذية المحفوظة بالتشعيع" .
- 8.10 GSO 382 "الحدود القصوى المسموح بها لبقايا الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الأول".
- 9.10 GSO 383 "الحدود القصوى المسموح بها لبقايا الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الثاني".
- 10.10 GSO CAC 19 "الاشتراطات الخاصة بتشغيل منشآت تشعيع الأغذية".
- 11.10 المواصفات القياسية المعتمدة لدول مجلس التعاون الخليجي ودول مصر وتونس والسودان ولبنان والعراق والإمارات والسعودية وعمان وفلسطين والجزائر والمغرب والأردن واليمن.
- 12.10 مواصفة لجنة الأمم المتحدة الاقتصادية الأوروبية د.د.ف - 08 (التمور الكاملة). (WHOLE UNECE Standard DDP-08. (DATES).
- 13.10 مواصفة لجنة دستور الأغذية (الكودكس) للتمور رقم 1985\_143 Codex Standard for Date. No 143-1985

## 11. المصطلحات الفنية:

الفرنسية	الانجليزية	اللغة العربية	رقم
Dattes endommagées	Damaged Dates	تمور متضررة مهشمة	.1
Dattes déformées	Blemished Dates	تمور مشوهة	.2
Dattes immatures	Unripe Dates	تمور غير ناضجة	.3
Dattes non pollinisées	Unfertilized Dates	تمور غير عاقدة، عذرية (شيص)	.4
Dattes souillées	Dirty Dates	تمور متسخة	.5
Dattes acides	Souring Dates	تمور متحمضة	.6
Dattes moisies	Mould Dates	تمور متعفنة	.7
Dattes pourries	Decay Dates	تمور متحللة	.8
Dattes fourrées	Filled Dates	تمور محشوة	.9
Dattes dénoyautées	Pitted Dates	تمور منزوعة النوى	.10
Dattes emballées	Packed Dates	تمور معبأة	.11
Dattes dénoyautéesentier	Unpitted Date	تمور غير منزوعة النوى	.12
Dattes concassées	Mashad Dates	تمور مهروسة	.13
Dattes pressées	Pressed Dates	تمور مكبوستة	.14
Dattes en vrac	Loose Dates	تمور مفككة	.15

Sucre invertis	Inverted Sugar	سكر محول	.16
Branches	Strands	شماريخ	.17
Régime	Stem	عنق	.18
Palmier dattier	Data Palm	نخيل التمر	.19
Dattes ionisées	Irradiated dates	تمور مشععة	.20
Dates Humides	Soft Dates	تمور رطبة	.21
Dates moitie sec	Semi – dry Dates	تمور نصف جافة	.22
Dates secs	Dry Date	تمور جافة	.23