

ت ف (1) 2019



مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية
Palestine Standards Institution

ميثاق جودة تمور المجهول (المدجول) الفلسطيني
Quality Chart-For majhol (madjoul) dates

الطبعة الأولى

تعليمات فلسطينية

ت ف (1) 2019

ميثاق جودة تمور المجهول

Quality Chart-For majhol dates

هذه التعليمات هي تعليمات فلسطينية مرت بخطوات التوصيف المطلوبة حتى تم اعتمادها من قبل مجلس إدارة مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية يوم الأحد الموافق 2019/5/19 وفق قانون المواصفات والمقاييس رقم 6 لعام 2000 تمت الموافقة على المسودة النهائية بتاريخ 2019/5/12 من قبل لجنة ميثاق جودة تمور المجهول التي شكلت لهذا الغرض والمكونة من ممثلي الجهات التالية: -
مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية:

1. حيدر حجة

2. اديب القيمري

وزارة الزراعة:

1. طارق ابو لبن

2. ناريمان عودة

3. عودة صبارنة

4. عماد غنمة

5. مجد السوداني

6. محمود برهم

7. نزيه سعادة

(P)

المحتويات

الرقم	عنوان المادة	صفحة
-1	المقدمة	4
-2	المادة (1) مجال الميثاق	5
-3	المادة (2) تحديد الموقع	5
-4	المادة (3) الممارسات الزراعية السليمة قبل الحصاد	5
-5	المادة (4) الرقابة التسويقية على المنتج	8
-6	المادة (5) الممارسات الزراعية السليمة ما بعد الحصاد	8
-7	المادة (6) التعبئة والنقل والتخزين والتسويق	9
-8	المادة (7) وسم الانتاج (بطاقة البيان)	9
-9	المادة (8) الحصول على شهادة مطابقة الميثاق	10
-10	المادة (9) الحصول على علامة الجودة الفلسطينية	10
-11	ملحق (أ) طلب الحصول على شهادة زراعية	11
-12	ملحق (ب) شهادة التعبئة	13

المقدمة

عرفت زراعة النخيل في فلسطين منذ آلاف السنين، وحظيت باهتمام المزارع الفلسطيني؛ كونها شجرة ذات قيمة اقتصادية كبيرة ولها منزلة دينية عظيمة، ولقدرتها على تحمل العديد من الظروف المناخية بالإضافة لقدرتها على النمو في التربة المالحة وتحملها نقص المياه.

تنتشر زراعة النخيل في الأرض الفلسطينية في منطقة أريحا والأغوار وقطاع غزة لا سيما في مدينتي: دير البلح وخان يونس. ومن المعروف أن مدينة أريحا تاريخياً أطلق عليها اسم "مدينة النخيل" لكثرة مزارع النخيل فيها.

تقدر المساحة المزروعة في الأغوار الفلسطينية بأشجار النخيل بحوالي (21500) دونماً في نهاية عام 2018 اما في قطاع غزة فتبلغ المساحة المزروعة بالنخيل (11674) دونم في الوقت الذي قدرت فيه أعداد أشجار النخيل حسب إحصائيات وزارة الزراعة حتى نهاية شهر تشرين اول من العام 2018، بحوالي (280000) شجرة في الضفة الغربية. ومن المتوقع أن تتضاعف كمية الإنتاج من التمور الفلسطينية الخالصة حتى العام 2019.

تستهلك السوق المحلية الفلسطينية ما كميته (6000) طن من التمور في الضفة الغربية وقطاع غزة سنوياً حسب إحصائيات وزارة الزراعة؛ حيث أن ما نسبته (65%) من الإنتاج الفلسطيني من التمور يذهب إلى السوق المحلي، و فقط (35%) من الإنتاج يتم تصدير معظمه من صنف المجهول.

كما يوفر قطاع النخيل العديد من فرص العمل للعمال الفلسطينيين سواء على مستوى العناية بالمزرعة او في العمليات الخاصة بالتعبئة والتغليف في المصانع والشركات وهي سلعة تصديرية مطلوبة في الاسواق العالمية.

وقدرت الكمية المصدرة في الموسم الماضي 2018 بحوالي (3000) طن من تمور المجهول.

(٢)

المادة (1) مجال الميثاق

يسري هذا الميثاق على تمر المجهول الفلسطيني، التمر الذي يحق له أن يحمل اسم تمر المجهول الفلسطيني هو التمر المطابق لمتطلبات المواصفة الفلسطينية رقم (م ف 258) ولشروط هذا الميثاق وملحقاته بحيث يكون ذا طعم و لون و حجم محدد، والمنتج في المنطقة الفلسطينية المحددة طوبوغرافياً في مناطق السفوح الشرقية بالاضافة لمنطقة غور نهر الاردن وتتنصر تحديداً في المساحة ما بين غور نهر الاردن شمال البحر الميت وحتى حدود بيسان شمالاً من مستوى الصفر نزولاً حتى (400)م تحت مستوى سطح البحر، ضمن الاحداثيات التالية والمحصورة بين خطي الطول (35.403105 , 35.443517) وخطي العرض (31.760251, 32.410521).

المادة (2) تحديد الموقع

يجب تحديد موقع المزرعة جغرافياً كما ويجب تحديد أن التمر انتاج نخيل من أرض المزارع.....
 التابع لجمعية.....(أسم الجمعية و/أو اسم المزارع) من أراضي منطقة
 قرية..... مدينةمحافظة..... والتي تبلغ مساحتها وعدد
 أشجارها والمزرعة (بصنف نخيل المجهول)(في القطعة رقم
 حوض رقم.....) ضمن الاحداثيات وشهادة مزارع رقم

المادة (3) الممارسات الزراعية السليمة قبل الحصاد

أولاً: عمليات الخدمة على الأرض

- 1- الري: تروى مزارع نخيل المجهول بمياه زراعية وفق المواصفة الفلسطينية رقم (م ف 742) وباستخدام أنظمة الري الحديثة.
- 2- التسميد:
 - 1-2 تتم عملية التسميد بعد اخذ عينات للتربة والاوراق والمياه لتحديد كميات ونوع السماد المطلوب.
 - 2-2 اضافة الاسمدة العضوية المخمرة سنوياً في نهاية الخريف وبداية الشتاء.
 - 3-2 اضافة الاسمدة المركبة (N: P: K) والعناصر الصغرى.

- 3- مكافحة الآفات: تكون مكافحة بواسطة الطرق البيولوجية والميكانيكية ان أمكن او باستخدام مبيد كيميائي مناسب من المبيدات المسموح استخدامها من قبل وزارة الزراعة الفلسطينية مع مراعاة فترة الامان للمبيد.
- 4- مكافحة الأعشاب: تعتبر عملية التعشيب من العمليات الضرورية لخدمة النخيل ويجب إجراؤها بالطرق الصحيحة.

ثانياً: عمليات خدمة الأشجار

1- تقليم النخيل

- 1-1 تتم عملية التقليم بعد جني المحصول في نهاية موسم الإثمار في شهر تشرين الاول وتشرين الثاني.
- 2-1 تقتصر عملية التقليم على إزالة السعف الذي توقف عن أداء وظيفته مع الابقاء على (120-150) سعفة للنخلة.
- 3-1 يجب عند التقليم إزالة السعف من قاعدته وأن يكون القطع منتظماً وفي مستوى واحد.
- 4-1 إزالة حوامل الثمر الجافة والمتبقية بعد انتهاء موسم الإثمار.
- 5-1 يجب تنظيف المزرعة من بقايا عملية التقليم.

2- التلقيح

- هي عملية نقل حبوب اللقاح من الازهار المذكورة إلى الازهار المؤنثة بغرض احداث الاخصاب عن طريق التلقيح اليدوي أو الميكانيكي عندما يكون الوقت مناسباً من (3/15-4/10) بهدف زيادة نسبة العقد وبالتالي زيادة الثمار المنتجة.
- وتتم العملية كما يلي:
- 2-1 اخذ حبوب اللقاح من الاشجار الذكرية واستخلاصها وفحص حيويتها.
- 2-2 خلط حبوب اللقاح بنسبة (1) حبوب لقاح صافي مع (5) من بودرة التلك او الطحين.
- 2-3 يتم اضافتها للأشجار الانثوية بعد تفتح الشماريخ الزهرية مباشرة اما يدوياً او ميكانيكياً.
- 2-4 تتم عملية التلقيح مع التأكد من تلقيح جميع الشماريخ الزهرية الانثوية لانها لا تتفتح مرة واحدة.

3- الخف

- تتم عملية خف الثمار بعد العقد مباشرة بإزالة بعض القطوف بحيث لا يزيد عن (18) قطف للشجرة الواحدة وتفريد القطف بتقصيره وأزاله بعض السلاسل ونبقي على القطف من (40-45) سلسلة بواقع (10-12) حبة للسلسة الواحدة من اجل التهوية والحصول على ثمرة ذات جودة عالية.

4- التذلية والترطيب

تذلية القطوف من بين السعف لمنع تشابكها، وبعد كبر حجمها وزيادة وزنها تربط بحبال بلاستيكية بالسعف خوفاً من تكسرها.

5- تغطية القطوف (التكيس)

تجري عملية التغطية أو التكيس بعد تحول لون الثمار للون الاصفر بأكياس شبكية ذات حجم مناسب وذلك بهدف:

- 1-5 منع تساقط الثمار على الأرض وذلك حفظاً لها من التلوث والاصابة بالآفات.
- 2-5 حماية الثمار من مهاجمة الطيور والدبابير والمحافظة على قيمتها التسويقية.
- 3-5 استخدام الأكياس في عملية الجني المتعددة، حيث يهز العنق داخل الكيس ثم تفتح نهايته لجمع الثمار الناضجة.

6- علامات نضج ثمار المجهول:

- 1-6 تحول الثمار من اللون الاصفر الى اللون البني الفاتح (الاشقر) وهذه المرحلة تسمى الرطب.
- 2-6 تحول الثمار الصفراء من ناحية الملمس الصلب الى الملمس الطري وزيادة كمية الرطوبة بها وهذا ايضا في مرحلة الرطب.
- 3-6 ارتفاع نسبة السكر في الثمار بحيث تصبح قابلة للأكل وغياب المادة القابضة.
- 4-6 انخفاض نسبة الرطوبة الموجودة في الثمار لتصبح بنسبة (18-23 %) اقل طراوة من مرحلة الرطب.
- 5-6 تحول الثمار من اللون البني الفاتح الى لون بني غامق وهذه المرحلة تسمى مرحلة التمر.
- 6-6 مع التقدم في النضج تظهر التجعدات في القشرة الخارجية التي تغطي لب الثمرة حيث تزداد نسبة السكر في الثمار ويصبح المذاق حلواً.

7- الحصاد

المجهول يقطف بشكل اساسي بعد تلون ثماره للون البني الغامق المائل للسواد وارتفاع نسبة السكر وغياب المادة القابضة (اكتمال علامات نضج الثمار) ويجب ان يكون مغطى بكيس، ويوضع في صناديق بلاستيكية تسمح بالتهوية من جميع الجوانب على طبقة واحدة حتى لا يحصل اضرار للثمار، وتتم عملية الحصاد بعد سقوط الثمر في الاكياس ثم يتم فتح زاوية الكيس ويلطف وتفرغ في الصناديق البلاستيكية وتكرر عدة مرات للقطف الواحد، وللتسريع في عملية النضج أو لعدم توفر الظروف المناخية الملائمة يقوم المزارع بقطف الثمار قبل الوصول إلى مرحلة النضج التام واجراء عملية الانضاج بطرق ميكانيكية في ظروف مغلقة ومناسبة.

المادة (4) الرقابة التسويقية على المنتج

- 1- بعد اكتمال تغير لون الثمار الى اللون الاصفر في شهر تموز تقوم طواقم وزارة الزراعة الفنية المختصة بتقدير لكميات التمور المتوقع حصادها.
- 2- تقوم الطواقم الفنية بزيارة المزرعة واخذ بيانات المزرعة والمتضمنة (اسم المزارع رقم الهاتف، رقم الهوية، موقع المزرعة، عدد الاشجار المنتجة والاشجار غير المنتجة وكمية الانتاج، رقم القطعة والحوض والاحداثيات المزروعة إن أمكن).
- 3- تؤخذ عينة عشوائية ممثلة من الاشجار المثمرة حسب مساحة المزرعة ويقدر انتاجها.
- 4- تقوم وزارة الزراعة بترصيد الكميات المنتجة والمباعة بشكل محوسب.

المادة رقم (5) الممارسات الزراعية السليمة ما بعد الحصاد

- 1- تتم عملية الفرز الأولي للثمار في المزرعة بازالة الثمار التالفة و غير الناضجة.
- 2- تنقل الثمار الى بيت التعبئة بواسطة وسائل نقل مناسبة ويفضل ان تكون مغطاة ومبردة.
- 3- بعد وصول الثمار لبيت التعبئة يتم وزنها ويوضع لها بطاقة بيان تحوي اسم المزارع والمزرعة والوزن.
- 4- إذا وجد ثمار صفراء او ذات رطوبة عالية يتم انضاجها وتجفيفها داخل بيوت بلاستيكية بواسطة اشعة الشمس.
- 5- التبريد الأولي لتخفيض حرارة الثمار الى حرارة الغرفة.
- 6- تعقيم التمور: تتم عملية التبخير (التعقيم) من قبل شركة معتمدة لدى وزارة الزراعة الفلسطينية (الإدارة العامة للوقاية والحجر الزراعي)، على ان يتم ارفاق شهادة التبخير (التعقيم).
- 7- ازالة التالف وفرز الثمار الأولي حسب الحجم والجودة من اجل التعبئة.
- 8- تنظيف التمور وغسلها من الغبار والأوساخ ان وجدت باستخدام الماء ومن ثم تجفيفها.
- 9- تخزين الثمار في:
- 9-1 تبريد في البرادات دون اجراء عملية الفرز النهائية لحين الطلب بثلاجات على حرارة (0- 4) درجة مئوية أو،.
- 9-2 مجمدات بالتجميد في صناديق مبطنه بالبولي اثيلين وتخزن على حرارة (-18) درجة مئوية.
- 10- تتم عملية الفرز والتدريج النهائي حسب الحجم والجودة (نسبة الهواء بين القشرة واللبن) وبرقابة عمال مهرة.

- 11- تعباً الثمار في عبوات مناسبة تختلف من حيث الحجم والشكل وتوضع عليها بطاقة البيان بحيث تثبت على العبوة الرئيسية وعلى غطائها.
- 12- يتم التوريد للأسواق سواء الاسواق الداخلية او الخارجية أو البرادات بعد استصدار الوثائق المناسبة من الجهات المختصة.

المادة (6) التعبئة والنقل والتخزين والتسويق

- 1- **التعبئة:** يجب أن يعبأ في عبوات صحية مناسبة تحفظه من التلوث والتلف على أن تكون التعبئة إما ضغطاً باستخدام الكبس اليدوي أو الميكانيكي أو نثراً بدون استخدام القوة.
- 1-1 يجب أن تضمن العبوات الوقاية اللازمة للمنتج من الحشرات والتلوث.
- 2-1 مواد التعبئة والتغليف يجب أن تطابق التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية رقم (25 لسنة 2009) والتعليمات الفنية الإلزامية الأخرى الصادرة بموجبها وفي حال عدم وجودها يتم الرجوع الى مواصفات ادارة الاغذية والادوية الامريكية FDA.
- 2- **النقل:** يجب أن تكون ظروف النقل ملائمة (ينقل مبرداً في حالة التمور المبردة) بحيث تحفظ المنتج من التلوث والفساد والتلف الميكانيكي.
- 3- **التسويق الداخلي:** يمكن تسويق التمور بأحد الطرق التالية:
- 1-3 تمور مبردة: تحفظ التمور مبردة على درجة الحرارة المناسبة وفقاً للمحتوى الرطوبي.
- 2-3 تمور غير مبردة: تحفظ التمور في مكان مظلل جيد التهوية، بعيد عن الرطوبة والحرارة العالية ومستوفي للشروط الصحية.

المادة (7) وسم الإنتاج (بطاقة البيان)

- إضافة الى ما ورد في المواصفة الفلسطينية رقم (م ف 135) الخاصة ببطاقة بيان المنتجات الغذائية المعبأة، يجب أن تدون البيانات الإيضاحية على كل عبوة التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها بأي لغة أخرى اختياريًا الى جانب اللغة العربية الأساسية:
- 1- اسم المنتج (المزارع) أو الشركة وأو الجمعية المنتجة وعنوانها وعلامتها التجارية إن وجدت.
- 2- اسم الوكيل أو الموزع وعنوانه.
- 3- بلد المنشأ.

- 4- اسم المنتج وصفه "تمر منزوعة النوى" الخ أو معلومات أخرى مثل "تمر مكبوسة".
- 5- الوزن الصافي بالوحدات الدولية.
- 6- تاريخ التعبئة والانتهاء وفق (م ف 59) (مع تبيان سنة الحصاد).
- 7- تعليمات التخزين وحفظ المنتج وفقاً للبند (3-8) من المواصفة الفلسطينية (258) الخاصة بالتمر الكاملة والمعبأة.
- 8- اية تعليمات أخرى من المواصفة الفلسطينية (م ف 135).

المادة (8) الحصول على شهادة مطابقة الميثاق

- 1- من أجل الحصول على شهادة المطابقة لهذا الميثاق يجب أن يثبت المنتج أن التمر قد أنتجت وفق شروط ميثاق الجودة وعليه يجب أن يزود المنتج مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية بالتالي:
 - 1-1 وثيقة (شهادة زراعية) تثبت أن المزارع التزم بالمواد رقم (2+3+4) من قبل وزارة الزراعة وفق ملحق رقم (أ).
 - 2-1 وثيقة (شهادة تعبئة) تثبت أن عملية القطف والتخزين مطابقة لشروط المواد رقم (5+6+7) من قبل وزارة الزراعة بالتنسيق مع الجهات ذات العلاقة وفق ملحق رقم (ب).
- 2- تقوم مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية بعد إجراء الفحوصات التحليلية والحسية على عينة ممثلة من التمر وتزويد المؤسسة بشهادة المزرعة وشهادة القطف والتخزين بإصدار شهادة مطابقة للميثاق.

المادة (9) الحصول على علامة الجودة الفلسطينية

إذا ما رغب المنتج بالحصول على علامة الجودة الفلسطينية عليه تقديم طلب لمؤسسة المواصفات والالتزام بالمتطلبات والشروط التي تحددها المؤسسة.

صدرت بمدينة رام الله بتاريخ 2019/5/23 ميلادية.

خالد العسيلي
رئيس مجلس الإدارة
وزير الاقتصاد الوطني



ملحق (أ)

طلب الحصول على شهادة زراعية

المستدعي / المزارع التابع لجمعية..... (أسم الجمعية أو/ واسم المزارع) من
 أراضي منطقة قرية..... محافظة..... والتي تبلغ مساحتها
أو/وعدد أشجارها والمزروعة (بصنف أو أصناف)(في القطعة رقم
 حوض رقم.....والاحداثيات إذا أمكن)
 يرجى الموافقة على منحي شهادة زراعية للحصول على ميثاق جودة تمر المجهول.

توقيع المزارع التاريخ

رأي اللجنة الفنية

.....

الاسم	التوقيع	التاريخ
الاسم	التوقيع	التاريخ
الاسم	التوقيع	التاريخ
مصادقة مدير مديرية الزراعة في المحافظة		
الاسم	التوقيع	التاريخ

(٢)

تابع ملحق (أ) تعليمات الحصول على شهادة زراعية

1. يقوم المزارع بالتقدم بطلب للحصول على الشهادة الزراعية.
2. يقوم طاقم الإرشاد في مديرية الزراعة في المحافظة المعنية بالتحقق من العمليات الزراعية الواردة في المادة رقم 3،4،5 من ميثاق جودة تمر المجهول وعلية يتم رفع تقرير لمدير مديرية الزراعة.
3. يقوم مدير الزراعة في المحافظة المعنية بمنح المزارع شهادة زراعية سنوية.
4. تصدر الشهادة حسب النص التالي:

نموذج شهادة زراعية

تشهد وزارة الزراعة في فلسطين بأن المزارع..... التابع لجمعية.....(أسم الجمعية أو/
 واسم المزارع) من أراضي منطقة..... قرية..... محافظة..... والتي تبلغ
 مساحتها.....أو/وعدد أشجارها..... والمزروعة (بصنف المجهول).....(في القطعة
 رقم..... حوض رقم.....والاحداثيات إذا أمكن)
 قد قام بكافة العمليات الزراعية المحددة في المادة رقم 3، 4، 5، من ميثاق جودة تمر المجهول. وبناء عليه
 منح هذه الشهادة.

وزارة الزراعة

(أ)

ملحق (ب)
شهادة تعبئة

تشهد وزارة الزراعة في فلسطين بأن المزارع/ الجمعية/بيت التعبئة/ الشركة) قد قامت بتعبئة تمور المزارع
..... التابع لجمعية (اسم الجمعية/أو اسم المزارع) من أراضي
منطقة قرية محافظة والتي تبلغ مساحتها.....أو/وعدد
أشجارها..... والمزروعة (بصنف المجهول)(في القطعة رقم..... حوض
رقم.....والاحداثيات إذا أمكن)
قد قام المزارع/ الجمعية/ بيت التعبئة/ الشركة بكافة العمليات المحددة في المواد رقم (5+6+7) من ميثاق جودة
تمور المجهول وبناءً عليه منح هذه الشهادة.

وزارة الزراعة

(٢)