



الجمهورية اللبنانية

وزارة الزراعة

الوزير

قرار رقم 1/28

بتعلق بتحديد شروط استيراد البطاطا المعدة للاستهلاك

إن وزير الزراعة،
بناءً على المرسوم رقم 2839 تاريخ 2009/11/9 (تشكيل الحكومة)،
بناءً على المرسوم الإشتراعي رقم 83/97 وتعديلاته (دمج مؤسسات عامة بوزارة
الزراعة...)،
بناءً على المرسوم رقم 5246 تاريخ 1994/6/20 (تنظيم وزارة الزراعة وتحديد
ملاكها...)،
بناءً على القانون الصادر بمرسوم إشتراعي رقم 31 تاريخ 1955/1/18 (تحديد مهام
وزارة الزراعة) لا سيما المادة الثانية منه،
بناءً على القانون رقم 778 تاريخ 2006/11/28 (الحد من الحجر النباتي وتدابير الصحة
النباتية)،
بناءً على القرار رقم 1/348 تاريخ 2002/11/28 (شروط استيراد البطاطا للأكل)،
بناءً على القرار رقم 1/21 تاريخ 2004/1/23 (فرض شروط إضافية على البطاطا
المستوردة...)،
بناءً على القرار رقم 1/7 تاريخ 2010/1/9 (تحديد شروط استيراد بطاطا للأكل من
جمهورية مصر...)،
بناءً على القرار رقم 1/101 تاريخ 2010/2/22 (إخضاع بطاطا الأكل المستوردة
للفحوصات...)،
بناءً على القرار رقم 1/24 تاريخ 2010/1/19 (تشكيل لجنة تطوير محصول البطاطا)،
وبعد الاطلاع على رأي المزارعين والمستوردين والمعنيين بقطاع البطاطا،
بناءً على إقتراح مدير عام الزراعة بالإتابة،

يقرر ما يلي:

المادة الأولى: يخضع استيراد البطاطا المعدة للاستهلاك للشروط والمواصفات الفنية الواردة في
المواصفة القياسية اللبنانية رقم 473: 2001 الصادرة عن مؤسسة المقاييس
والمواصفات اللبنانية - لينور وتعديلاتها (ملحق رقم 1) باستثناء ما ورد فيها لائحة
الإشتراطات المتعلقة بالحجم.

المادة الثانية: تخضع كل إرسالية في بلد المنشأ للمعالجة بأدوية تمنع التفريخ على أن يذكر ذلك
في الشهاد الصحية الزراعية.

المادة الثالثة: يسمح استيراد البطاطا المعدة للأكل ضمن حاويات أو بواخر على أن لا تحتوي على
أي بضاعة أخرى أو محصول زراعي غير البطاطا.

المادة الرابعة: يمنع ادخال كل ارسالية تحتوي على ثمرات بطاطا يقل قياسها عن 45 ملم لصنف سبوننا و35 ملم للأسلاف الأخرى.

المادة الخامسة: يجب أن يذكر على الشهادة الصحية الزراعية أو على الإقرار الإضافي المرفق بها والمرفق للإرسالية، أن البطاطا منتجة من مناطق خالية من مرضي العفن البني والعفن الحلقي وأن الإرسالية خالية من الآفات والأمراض الحجرية لاسيما مرضي العفن البني والعفن الحلقي.

المادة السادسة: تخضع البطاطا المستوردة المعدة للاستهلاك للفحص " تجري في مختبرات مصلحة الابحاث العلمية الزراعية للتأكد من خلوها من مرض العفن البني. ولا يسمح بادخال أي كمية مستوردة من البطاطا المعدة للاستهلاك الا بعد ظهور نتائج الفحص المخبري التي تؤكد خلوها من هذا المرض.

المادة السابعة: ترفق إرساليات البطاطا المعدة للاستهلاك والمستوردة من جمهورية مصر العربية بـ:

- إفادة صادرة عن المراجع الرسمية المختصة تؤكد إدارة الحجر الصحي الزراعي المصري من أن البطاطا منتجة من مناطق خالية من مرضي العفن البني والعفن الحلقي معتمدة من دول الاتحاد الأوروبي.
- شهادة صادرة من مختبر رسمي تؤكد أنها خضعت للفحص المخبري وتبين خلوها من مرض العفن البني.
- شهادة صادرة عن شركة مراقبة دولية تؤكد مطابقتها للشروط الواردة في هذا القرار.
- شهادة صحة زراعية محدد فيها موقع الإنتاج مع ذكر رمز الموقع إن وجد.

المادة الثامنة: ترفض كل إرسالية لا تستوفي الشروط المحددة بهذا القرار.

المادة التاسعة: تتخذ الاجراءات القانونية اللازمة بحق كل من يخالف احكام هذا القرار.

المادة العاشرة: يلغى كل نص يتعارض لاحكامه مع احكام هذا القرار، ولاسيما القرارات رقم 1/348 تاريخ 2002/11/28 و1/21 تاريخ 2004/1/23 و1/7 تاريخ 2010/1/9 و1/101 تاريخ 2010/2/22.

المادة الحادية عشرة: يعمل بهذا القرار بعد 45 يوما من تاريخ صدوره بالجريدة الرسمية ويبلغ من يلزم.

م. د. حسين الحاج حسن
وزير الزراعة

تبلغ نسخة إلى:

- رئاسة مجلس الوزراء
- مجلس الخدمة المدنية
- المجلس الأعلى للجوارك
- المديرية العامة للجوارك
- هيئة التفيتش المركزي - التفيتش الزراعي
- المصالح الإقليمية الزراعية للتعميم على مراكز الحجر الصحي
- الزراعي الحدودية
- مديرية الثروة الزراعية
- غرف التجارة والصناعة والزراعة
- الديوان
- المحفوظات

المواصفة القياسية

البطاطا المعدة للتخزين

1- المجال

تهدف هذه المواصفة القياسية إلى تحديد الشروط والمتطلبات الواجب توافرها في البطاطا المعدة للتسويق في حالة طازجة عند مرحلة التوزيع، بعد التهيئة والتوضيب. لا تشمل هذه المواصفة القياسية على البطاطا المخصصة للتصنيع أو على البطاطا المبكرة (الباكورية).

2- التعريف

وينص بالبطاطا المعنية بهذه المواصفة القياسية، الثمار الناتجة عن زراعة أنواع *Solanum tuberosum* L.

3- المتطلبات والخصائص

1-3 المتطلبات العامة

- مع الأخذ بعين الاعتبار الشريط والمواصفات الخاصة والاستثناءات الموضوعات لكل صنف ونخب، يجب أن تكون درنات البطاطا المعدة للتخزين:
 - مماثلة لصفات الصنف
 - كاملة، أي لم تفقد أي جزء منها ولم يصيبها أي تلف يجعلها غير مكتملة
 - سليمة، خلوة من أي اهتراء أو عيب يجعلها غير صالحة للاستهلاك
 - نظيفة خلوة من المواد الغريبة الظاهرة ومن التراب الملصق
 - جامدة الملمس
 - مغطاة بقشرة مكتملة النمو
 - خلوة من العيوب الخارجية أو الداخلية التي قد تؤثر على مظهرها العام أو على حفظها وعرضها، مثل:
 - التشققات والجروح، آثار الكدمات أو آثار العض أو العقص التي يتعدى عمقها 5 مم، وخشونة القشرة (في الأصناف التي تكون قشرتها عادة غير خشنة)
 - اللون الأخضر، ولا يعتبر عيباً وجود لون أخضر فاتح على مساحة لا تتجاوز ثمن مساحة سطح الدرنه، والتي يمكن إزالته بمجرد التقشير العادي
 - عيب شديد في المظهر
 - البقع الغامقة الناتجة عن الحرارة الزائدة
 - البقع الرمادية أو الزرقاء أو السوداء تحت سطح القشرة، التي يتجاوز عمقها 5 مم
 - البقع الناتجة عن العسداء والفراغ في اللب والاسوداد، وغيرها من العيوب الداخلية
 - الجرب العادي العميق والسطحي والجرب الطحيلي، على ألا تتعدى مساحة بقع الجرب بمجموعها ربع مساحة سطح الدرنه
 - آثار الإصابة بالفيروس

مراجعة ثانية لائحة رقم 473 : 2001

العدد للتخزين

البطاطا

- خلوة من البراعم النابتة التي يزيد طولها على 3 مم
- خلوة من أية رطوبة خارجية زائدة
- خلوة من أي طعم أو رائحة غريبين.

يجب أن تكون البطاطا على حال من النمو يسمح لها بحمل عمليات التحميل والشحن والتفريغ، وبالتالي الوصول سليمة إلى المئتان المقصود. ويجب أن تكون كل عبوة أو شحنة خلوة من الفنايات، أي الأتربة الملتصقة وغير الملتصقة والفسائل المنفصلة وغيرها من المواد الغريبة. كما يجب ألا تتعدى كمية مبيدات المبيدات الحدود الموضحة في دستور الغذاء لحيث صدور المواصفة القياسية للبنانية: "الحدود القصوى لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية واخذائية".

2-3 الاشتراطات المتعلقة بالحجم

يعتمد الخرم المربع (المربعات) مقياسا لتحجيم درنات البطاطا. يجب ألا يقل الحجم الأدنى للبطاطا عما يلي:

- ألا تمر الدرنات عبر خرم مربع، قياس بعده 35 ملم، باستثناء الأصناف الطويلة (المعروف عنها فيما يلي) والتي لا تنطبق عليها اشتراطات التحجيم. تتغير طولية الأصناف ذات الشكل الطويل، التي يزيد طول الدرنه فيها مرتين على الأقل عن قياس عرضها.

3-3 التفاوتات المسموح بها

يسمح بوجود داخل كل عبوة بعض الثمار التي لا تتطلى بالصفات المفروضة لجهة الجودة والحجم، ضمن الحدود التالية:

1-3-3 في الجودة

- يسمح بوجود داخل كل عبوة 6% (ستة في المائة) وزنا من درنات البطاطا التي لا تستجيب للمتطلبات الدنيا المحددة في البند 1-3.
- ويسمح ضمن هذه الاستثناءات بوجود نسبة لا تتعدى 1% (واحد في المائة) وزنا، من درنات مصابة بالاهتراء الناشف أو الرطب.
- يسمح بوجود فضلات أو فنايات بنسبة لا تتعدى 2% (اثنين في المائة) وزنا.

2-3-3 في الحجم

يسمح بوجود داخل كل عبوة 3% (ثلاثة في المائة) وزنا من درنات البطاطا التي لا تستجيب لشروط التحجيم. في مطلق الأحوال لا يسمح بوجود درنات يقل حجمها عن 28 مم.

3-3-3 لجهة وجود أصناف أخرى

مواصفة قياسية لبنانية رقم 473 : 2001

البطاطا المعبأة للحبر

يسمح بوجود داخل كل عبوة 2% (اثنان في المائة) وزناً من درنات البطاطا العائدة للصنف يختلف عن صنف الدرنا التي تأكل العبوة أو الدفعة.

4-3 اشتراطات المظهر العام

4-3-1 في التجانس

يجب أن تكون البطاطا داخل كل عبوة متجانسة المظهر ولا تحتوي إلا على ثمار من المنشأ والصنف والجودة نفسها.
يجب أن تكون البطاطا داخل العبوة الواحدة وفي أسفلها مماثلة للطبقة الظاهرة.

4-3-2 في التوضيب

- يجب توضيب البطاطا بطريقة تؤمن سلامة الثمار مدة عمليات التسويق. يسمح فقط باستعمال المواد الجديدة والنظيفة والمصنوعة من مواد لا تلحق أي ضرر بالثمار من خارجها أو من داخلها.
- يسمح باستعمال الورق المطبوع أو اللصاقات التجارية أو خلفها من مواد التعبئة شرط أن يكون الحبر أو الصمغ المستعمل غير سام أو ضار.

4-3-3 في العرض

- يمكن تعبئة البطاطا في عبوات ملائمة (أكياس، شبك، صناديق...) أو نقلها في حاويات تراعي خصائص المنتج.
- في حال استعمال أكياس من الورق أو البلاستيك، يجب أن تكون لهذه الأكياس تقويع تسمح بالتهوية الملائمة.
- يجب أن تكون العبوات في الإرسالية الواحدة متوازية في الوزن.

4- بطاقة المعلومات البائية

- يجب أن تحمل كل عبوة على جانب واحد وباحرف مقروءة وظاهرة من الخارج ولا تحجب المعلومات البائية التالية (سواء على العبوة ذاتها، أو على بطاقة داخل العبوات مقروءة من الخارج في حال استعمال الأكياس الشبكية):
- اسم المنتج "بطاطا معدة للـدز"، في حال كان محتوى العبوة غير ظاهر
- اسم الصنف
- الوزن الصافي
- اسم وعنوان الموضب أو الموزع وعلامته التجارية
- بلد المنشأ وبصفة اختيارية منطقة الإنتاج.

ملاحظة: في حال نقل البطاطا في حاويات بدون تعبئة، يجب أن تبيّن هذه التفاصيل في وثيقة ترافق البضاعة المنقولة وتوضع في مكان ظاهر داخل مركبة النقل.

مراجعة قياسية لبنانية رقم 473 : 2001

المادة للتصدير

البطاطا

5- المصطلحات التقنية

إنكليزي	فرنسي	عربي
Tolerances	Tolérances	تقاربات
Scab	Gale	خزم مربع
Tuber	Tubercule	درنة
Lot	Lot	دفعة
Moisture	Humidité	رطوبة
Frost	Gel	صقيع
Glue	Colle	شراء
Germes	Germes	فئائل
Labels	Etiquettes	لصاقات

6- المراجع

- Norme CEE/ONU FFV-31 (1991) concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des pommes de terre de conservation (livrées au trafic international)
- المواصفات والشروط الفنية لتصدير الخضار اللبنانية - وزارة الزراعة - المرجع خ/97/2، "البطاطا المعدة للخرن".