

وزارة الزراعة  
الإدارة المركزية للحجر الزراعي

التعليمات الخاصة  
بفحص الموالح  
للتصدير

أ.د/ على سليمان  
رئيس الإدارة المركزية للحجر الزراعي

## المحتويات

- 3 ..... - مقدمة عن التصدير
- 4 ..... - مراحل إعداد الموالح للتصدير ودور مهندس الحجر الزراعى
- 6 ..... - آفات الموالح
- 11 ..... - تعليمات عامة للرسائل المصدرة
- 12 ..... - الدول الأعضاء فى الإتحاد الأوروبى
- 13 ..... - صور للحشرات والأمراض
- 19 ..... - شروط تصدير الموالح من مصر إلى أستراليا
- 22 ..... - شروط تصدير الموالح من مصر إلى الإتحاد الأوروبى
- 26 ..... - شروط تصدير الموالح من مصر إلى الصين
- 28 ..... - شروط تصدير الموالح من مصر إلى الهند
- 29 ..... - شروط تصدير الموالح من مصر إلى كوريا الجنوبية
- 31 ..... - شروط تصدير الموالح من مصر إلى سيرلانكا
- 32 ..... - شروط تصدير الموالح من مصر إلى إيران
- 34 ..... - شروط تصدير الموالح من مصر إلى تركيا
- 35 ..... - شروط تصدير الموالح من مصر إلى رومانيا
- 36 ..... - شروط تصدير الموالح من مصر إلى كينيا
- 37 ..... - شروط تصدير الموالح من مصر إلى أوكرانيا
- 39 ..... - شروط تصدير الموالح من مصر إلى الأردن
- 42 ..... - شروط تصدير الموالح من مصر إلى سوريا
- 43 ..... - شروط تصدير الموالح من مصر إلى جنوب افريقيا
- ..... - شروط التصدير الموالح من مصر إلى باقى الدول

## مقدمة عن التصدير

لا أحد يستطيع أن ينكر أن العملية التصديرية هي عصب التقدم والترقى لأي دولة خصوصاً النامية . إذ أن التصدير هو القيمة المضافة الحقيقية للإرتقاء بمستوى الأفراد من النقد الأجنبي بجانب الموارد الطبيعية الأخرى ، كما هو المادة الفعالة في تطوير التكنولوجيا سواء الزراعية او الصناعية 0

والتصدير كما نعلم هو الشعار القومي الذي ترفعه الدول المتقدمة ذات الموارد الضخمة وكذلك الدول النامية والتصدير يوفر السيولة في النقد الاجنبي مما يساعد على توفير متطلبات الدول بما يحتاج إليه من بنية أساسية تحتية ومصادر طاقات مختلفة 0

ومن المعروف أن مصر تتميز بجو مناسب للزراعة طوال فترات العام وهناك بعض المحاصيل الزراعية التي ذكرت في الكتب المقدسة ، لذلك المنظور الموجود أمامنا هو المنظور الزراعي حيث تتوفر المياه - المناخ - الرقعة الزراعية ، لذلك ينبغي القيام بنهضة تصديرية جيدة في مصر عن طريق تحقيق القوة الدافعة الذاتية للقائمين على العملية التصديرية وتنشيط الرغبة الحقيقية لديهم لإنجاح العملية التصديرية وهي تأتي عن طريق :

- 1- تسخير القوانين وإزالة المعوقات الفردية في حمل شعار التصدير أو الموت 0
- 2- تدريب الأفراد على القيام بالعملية التصديرية وهي ليست بالعملية السهلة ، وتولى القيادة السياسية حركة الصادرات الزراعية تشجيعاً كبيراً ، ويعتبر تصدير الموالح من أهم المحاصيل الزراعية التي تمتاز بها مصر 0

❖ يعتبر إعداد رسائل الموالح للتصدير إلى الخارج ودور مهندس الحجر الزراعي المنتدب بمحطة التصدير الذي لا بد أن يكون على دراية تامة بالأفات التي تصيب الموالح وكذلك تشريعات الدول المستوردة من أهم أسس نجاح عملية التصدير وسوف نقوم بالشرح لكل منها .....



## أولاً: مراحل إعداد الموالح للتصدير ودور مهندس الحجر الزراعى

### 1- إستلام الخام الوارد :

أن يكون الخام الوارد إلى المحطة من المناطق الخالية من الإصابة بذبابة فاكهة البحر المتوسط بجميع أطوارها ، ويكون قبوله فى المحطة على هذا الأساس ، ويتم رفض أى كمية مصابة وإبلاغ إدارة خدمة المصدرين عن أى كمية مصابة وتحديد مكانها وكذلك أى ظواهر مرضية أو حشرية 0

### 2- عملية غسيل الخام :

يتم غسيل الخام الوارد باستخدام المحاليل المطهرة والمنظفة لمكافحة الآفات وخاصة فطر *Alternaria alternate* ، ويتم غسيل الثمار بماء دافئ لمدة تتراوح بين 4-5 دقائق باستخدام كبريتات الصوديوم 1.25 % او كبريتات النحاس او برمنجنات البوتاسيوم او محلول Sopp كما يمكن استخدام مادة TBZ بالتناوب ثم يتم تجفيف الخام ويتم الفرز الآلى و لابد من تواجد مهندس الحجر الزراعى فى نهاية السير حتى يمكنه التأكد من جدية الفرز وإعطاء التعليمات لمهندس التشغيل بالمحطة فى حالة وجود ملاحظات مرضية أو حشرية للتخلص منها 0

### 3- عملية التشميع :

يتم استخدام الشمع Wax Water المحتوى على 22% من 225 ppm من TBZ + 2500 ppm من IMAZALIL

+ 2500 PPM من GUAZARIN 0

### 4- عملية الفرز الثانية :

يتم الفرز مرة ثانية بعد التشميع وذلك قبل عملية التدرج ولابد من تواجد مهندس الحجر الزراعى فى نهاية السير للتأكد أخيراً من أن ما سوف يتم تعبئته هو الصالح للتصدير 0

### 5- التدرج :

ويتم تدرج الموالح طبقاً للحجم 0

### 6- التعبئة والترقيم :

يتم تعبئة الموالح داخل كراتين أو صناديق خشبية صغيرة او صناديق خشبية كبيرة كل حجم على حده ، علماً بأن جميع الصناديق الخشبية أو البالتات الخشبية يتم تبخيرها قبل التعبئة طبقاً للمعيار رقم 15 وسوف نتحدث عنه بعد ذلك 0

يجب أن يوضع على العبوة البيانات الخاصة بالرسالة وهى :

1- منتج مصرى

3- الصنف

2- اسم الشركة المصدرة او العلامة التجارية

4- رقم اللوط

وعليه نلخص دور مهندس الحجر الزراعى بمحطة تعبئة الموالح فى النقاط التالية :

- 1- تفقد حالة المحصول الخام فور وروده للمحطة وتقدير مدى الإصابة بالأمراض والحشرات المختلفة وخاصة الإصابة بواخزات ذبابة الفاكهة على أن ترفض الكميات المصابة بنسب بتعذر السيطرة عليها أثناء الفرز مع تحرير المحاضر الخاصة بذلك 0
- 2- مراقبة عملية التشغيل في جميع مراحلها وتعريف وإرشاد القائمين بالفرز بمظهر الإصابة بالحشرات والأمراض المختلفة لإستبعادها أثناء الفرز أولاً بأول ضماناً لخلو الرسائل من أى إصابة مع مراعاة ضرورة تواجدكم بالمحطة طوال فترة التشغيل 0
- 3- يراعى زيادة نسبة العينات المنتخبة بالفحص النهائى لتمثل الرسائل المجهزة للتصدير وفحصها بكل دقة للتأكد من خلوها تماماً من الإصابة بذبابة الفاكهة بجميع أطوارها وأن تكون مطابقة لتشريعات الدول المستوردة من حيث نسبة الإصابات الحشرية الأخرى مع رفض الكميات المخالفة لذلك ، وتدون أسباب الرفض فى طلبات الفحص مع ضرورة الإشراف عليها عند إعادة تشغيلها أو أستبعادها خارج المحطة 0
- 4- نسب الإصابات الحشرية المسموح بها ما لم تتعارض مع تشريعات الدول المستوردة لا تتجاوز الأتى :-  
1% حشرات قشرية حية      0.5% بق دقيقى      0.5% أكاروس صدأ الموالح
- 5- عند ظهور ثمار مصابة بأمراض وحشرات غير معروفة للجنة يتم إرسالها إلى إدارة خدمة المصدرين بالإسكندرية للتعرف عليها أو لإرسالها للجهات البحثية المختصة بالوزارة 0
- 6- مراعاة شحن الرسائل التى يصرح لها بالتصدير أولاً بأول للموانئ وخلال الفترة المحددة بالقرار الوزارى وفى حالة تجاوزها المدة القانونية يعاد فحصها للتأكد من سلامتها وخلوها تماماً من العفن الأزرق والأخضر والعفن البنى 0
- 7- يتم تحصيل رسوم الفحص ورسوم النوباتجية 0 بموجب شيكات مقبولة الدفع وإرسالها على الفور لإدارة خدمة المصدرين 0
- 8- الإحتفاظ بسجل دائم بالمحطة يدون فيه جميع بيانات الرسائل التى يتم فحصها ونتيجة الفحص والرسوم المقررة 0
- 9- ضرورة الإلتزام التام بكتابة التقارير الأسبوعية والشهرية فى مواعيدها المحددة بحيث تصل إلى إدارة خدمة المصدرين بالإسكندرية فى ميعاد أقصاه سبعة أيام من أنتهاء المأمورية 0
- 10- فى حالة وجود أى عقبات خاصة بالعمل يتم الإتصال تليفونيا بإدارة خدمة المصدرين أرقام :-  
03/4800031 - 03/4804813 - 03/4803302 فى إسكندرية للعمل على تذليلها ويجب تواجد اللجنة مكتملة يومياً بالمحطة 0
- 11- لا يجوز مغادرة مقر العمل فترة الإنتداب ، وفى حالة توقف العمل بالمحطة وقتياً وأنتهائه يتم أخطار إدارة خدمة المصدرين بذلك قبل مغادرة المحطة 0
- 12- لا يجوز القيام بأى أعمال أخرى إلا بناء على تعليمات من خدمة المصدرين 0
- 13- يتم إرسال دفتر القيد بالمحطة فى نهاية الموسم إلى إدارة وخدمة المصدرين 0
- 14- تنفذ جميع التعليمات بعالية بكل دقة وإلا سيتعرض المخالف للمسائلة 0
- 15- يراعى تدوين نتيجة الفحص بالأسماء العلمية لها 0

## ثانياً : آفات الموالح

### \* الحشرة القشرية السوداء *Chrysomphalus ficus*

يعتبر الليمون البلدى أكثر أصناف الموالح مقاومة لهذه الحشرة وأضعف منه فى المقاومة البرتقال السكرى ويليه البرتقال البلدى ثم اليوسفى والليمون الأضاليا ، وأشدّها إصابة البرتقال أبو دمه 0  
القشرة سوداء اللون مستديرة والسرة " وهى عبارة عن الإنسلاخ الأول للطور المتحرك " مركزية لونها بنى مائل للحمرة ، قشرة الذكر بيضاوية أصغر حجماً من قشرة الأنثى والسرة جانبية 0 عند إزالة القشرة توجد أسفلها الأنثى بشكلها الكمثرى ولونها الأصفر الفاتح .. قشرة الذكر مستطيلة أو بيضاوية سهلة الإزالة 0  
تنتشر فى المناطق الحارة ذات الرطوبة العالية ولذا توجد فى شمال الدلتا ولا توجد فى الصعيد 0

### \* الحشرة القشرية الحمراء *Anidiella aurantii*

هذه الحشرة شديدة الضرر خاصة على الموالح فى مصر ، الأنثى مستديرة وتبلغ 1.6 - 2.2 مم فى القطر ذات سرة مركزية ولا ترتفع المنطقة الوسطية منها إلا قليلاً عن السطح الموجودة عليه ، القشرة لونها بنى أو أحمر غامق بينما السرة أعمق ، والقشرة فى الذكر بيضاوية كما أنها أصغر حجماً والسرة غير مركزية 0

### \* حشرة الموالح الأرجوانية *Lepidosophes beckii*

مواضع الإصابة فى الثمار تبقى خضراء بالرغم من تحول باقى الثمرة الى اللون البرتقالى ، ويصاب البلدى بشدة بهذه الحشرة ثم البرتقال السكرى أقل إصابة ثم الليمون الهنذى ثم الليمون البلدى وأقلها إصابة الليمون الأضاليا ، والقشرة مثلثة الشكل تقريباً سمراء أرجوانية طولها 1.5 - 2.5 مم والسرة طرفية فى قمة المثالث 0

### \* حشرة الموالح المحارية *Lepidosophes ulmi*

قشرة هذه الحشرة مثلثة الشكل مطاولة وعليها خطوط دائرية مستعرضة ولونها بنى يميل إلى الرمادى والسرة موجودة فى الطرف المدبب من القشرة 0

### \* حشرة الموالح الشمعية *Ceroplastes floridensis*

شكل الغلاف الشمعى للأنثى مخروطى مثن القاعدة ولونها رمادى فاتح ، ويوضع البيض داخل الغلاف الشمعى وبعد فقسه وخروج الحوريات يصبح الغلاف فارغاً ، والأنثى لونها بنى محمر بيضاوية الشكل 0

### \* عائلة البق الدقيقى *Planococcus citri*

شكل الأنثى البالغة بيضاوى وتبلغ 2.5 - 5 مم عرضاً 2 - 3 مم طولاً ومغطاه بمادة شمعية دقيقة ويحيط بجسم الأنثى 17 زوج من الزوائد الشمعية القصيرة المتساوية فى الطول 0 والزوج الزغبي منها قد يطول ويبلغ 10 أمثال الزوائد الأخرى ، وقرون الأستشعار مكونة من 8 حلقات ، وزوج الأجنحة الأمامى لونها أزرق خفيف أما الزوج الخلفى منها محور إلى شوكتين خطفتين ، وقرون الأستشعار مكونة من 10 عقل ونهاية البطن بها شعرتين طويلتين سميكتين .

## \* حشرة الزيزيفاي *Parlatoria zizifi*

قشرة الأنثى كبيرة تشبه الدرع وأحياناً يكون على سطحها خط بارز عليه غشاء أبيض رقيق يكسب وجوده القشرة لونها رمادي الداكن 0

ظهرت في أوروبا أصلاً وأنتشرت أخيراً في جميع المناطق الحارة والمعتدلة من العالم 0

## \* ذبابة حوض البحر المتوسط *Ceratitis capitata*

### الحشرة الكاملة :

طولها 3.4 مم الرأس الكبيرة - يمتد الجناحان الى الجانبين عند الراحة على الجناح مساحات ذهبية بعضها فاتح اللون وبعضها داكن على الصدر بقع وخطوط سوداء وعلى ترجات البطن أشرطة بنية اللون متبادلة مع أخرى ذهبية 0 على البطن شعرات كثيرة تزيد عن تلك الموجودة على الصدر ، تظهر بوضوح في مؤخرة بطن الأنثى اله وضع البيض التي تمتد كثيراً عند أستعمالها 0 يوجد في مقدمة رأس الذكر زائدتان تنتهي كل واحده منها بجزء منبسط كالمعلقة 0

### اليرقة :

لونها أبيض - شكلها أسطوانى - مدببة من الامام . طولها حوالى 8ملم 0

### العذراء :

برميلية الشكل - طولها نحو 4ملم وقطرها 3مم - لونها بنى مشوب بصفره 0

### دورة الحياة :

تبدأ الاصابة بأن تضع الأنثى بيضها في مجاميع أسفل سطح قشرة الثمرة مباشرة في حفرة صغيرة تسمى غرفة وضع البيض 0 يفسد البيض بعد يومين في الصيف وتخرج اليرقات التي تحفر في لب الثمار وتتغذى على محتوياتها محدثة أنفاقاً وبعد ان يكتمل نموها تشق طريقها خارج الثمرة الى الارض حيث تتحول الى عذراء برميلية الشكل داخل التربة على عمق سنتيمترات من السطح 0

### العوائل :

تصيب هذه الحشرة مجموعة كبيرة من ثمار الفواكهة أهمها الخوخ والمشمش والمانجو والجوافة والموالح والبرقوق 0

### مظهر الإصابة :

تظهر بقعة لونها أصفر مخضر عند مكان وخذ أنثى الحشرة للثمرة بألة وضع البيض ثم تتحول البقعة الى هالة واسعة مستديرة على سطح الثمرة 0 وبالضغط على ثمار الموالح المصابة حديثاً يخرج منها سائل مائى عند الثقب وفى كثير من الاحيان فإن الإصابة تؤدي الى سقوط ثمار الخوخ ولكن ثمار الموالح المصابة لا تسقط لأنها تصاب في مرحلة متقدمة من النمو 0

## \* فراشة الندوة العسلية ( دودة الكرتوبلابس ) *Cryptoblabes gnidiella*

تعتبر من الحشرات الضارة بالأزهار والثمار 0

### الحشرة الكاملة :

فراشة صغيرة لونها رمادي غامق أو بني ومغطاه بحراشيف لونها ابيض فضي مع وجود بقع محمرة على

الجناحين الأمامين 0 والاجنحة الخلفية لونها ابيض رمادي ذات عروق وحواف اعمق وعليها أهداب

### اليرقة :

لونها بني محمر والصدر الامامي بني غامق - يوجد شريط من الناحية الظهرية لونه ابيض وردى -

ومن الجهة الجانبية يوجد شريط آخر طولى لونه اسود بني - الناحية البطنية وردية أو رمادية 0

### العذراء :

لونها احمر بني لامع او احمر مصفر وتوجد داخل شرنقة بيضاء من الحرير 0

### دورة الحياة :

في النصف الثاني من يوليو تدخل اليرقات الثمار اما تحت عنق الثمرة أو عند مكان تلامس ثمرتين

يظهر الصمغ في مجاورة مدخل الثقب و عند الضغط على مكان الإصابة يندفع العصير و معه اليرقة

وقد لوحظ أن تواجد هذه الحشرة مرتبط بوجود الإفراذات العسلية التي تنتج من إصابة المن والبق الدقيقى والذبابة

البيضاء 0 أى أن دودة *Cryptoblabes* تعتبر آفة تابعة متعلقة بوجود الإفراز العسلى أو أى مادة سكرية أخرى

## \* فراشة أزهار الموالح *Prays citri*

### الحشرة الكاملة :

لونها رمادي بني الرأس بني فاتح - الاجنحة طويلة وضيقة وتحمل عديد من البقع المنتظمة الاجنحة

الخلفية لونها رمادي او بني فاتح - البطن والصدر بني فاتح 0

### اليرقة :

أسطوانية الشكل تستدق عن الطرف الأمامى والخلفى طولها حوالى 6.5 - 9.5 ملم عند تمام نموها

- الجسم أصفر مخضر - او بني ابو بني مخضر - يوجد على كل جانب خط طولى لونه بني فاتح 0

### أعراض الإصابة :

تصيب هذه الحشرة أشجار الموالح خاصة الأزهار خلال شهر مارس وأبريل وقد لوحظ أنها تصيب

أزهار الليمون المالح أكثر من أى صنف موالح 0

### دورة الحياة :

تضع الأنثى البيض على أسطح الأوراق ويفقس البيض بعد من 2 - 6 أيام واليرقة حديثة الفقس

تحفر أنفاق داخل الأوراق أو مبايض الأزهار ثم تنسلخ عدة مرات وتقوم بإتلاف مكونات الزهرة تعذر

اليرقات داخل شرنقة حريرية بنية اللون 0

## \* أكاروس صدأ الموالح البنى *Eutetranychus orientalis*

بقع صدائية اللون تشوة منظر الثمرة ( لون ترابى ) ذات لون بني باهت 0

أكاروس صدأ الموالح عبرى اللون أو بني فاتح او بني غامق تبعاً للعمر 0

## \* أكاروس صدأ الموالح *Phyllocoptrata oleivorus*

يصيب الاوراق ويعيش على سطحها السفلى كما ينتقل الى السطح العلوى والى الثمار عند اشتداد الإصابة ،  
يسبب لون أخضر مجرب للأوراق ولون صدئ للثمار ، قد يوجد ذلك اللون الصدئى فى احد جوانب الثمرة أو قد تتخذ  
شكل حلقة حول الثمرة ( فى الإصابة الشديدة يعم هذا اللون سطح الثمرة كلها تقريباً ) 0

وتصاب ثمار الليمون البلدى والليمون الهندى واليوسفى بشدة أما الليمون الأضاليا فهو أقل إصابة وعند إصابتها  
تتلون الثمار بلون أبيض أو فضى 0 والثمار المصابة من الموالح قبل نضجها تصبح صلبة ولونها مجرب 0

### \* أكاروس الموالح الأحمر *Brevipalpus incarnates*

يصيب هذا النوع جميع أنواع الموالح ، ويسبب جفاف الثمار نتيجة لإمتصاصه العصارة وتشقق القشرة  
ويعيش الأكاروس ويضع البيض فى هذه الشقوق حيث يصبح لونها بنى قاتم 0

### \* حشرة الكوكسيا *Caceia pronulona*

تسبب تقرحات على الثمرة تشبة الإصابة بالأكاروس لكنها تكون غائرة فى الثمرة وخشنة الملمس 0

### \* ذبابة الموالح البيضاء

توجد اليرقات والعذارى على السطح السفلى للأوراق المصابة لأشجار الموالح ، وهذه الحشرة تسبب أضراراً  
للموالم فى مصر العليا ولا تسبب ضرراً يذكر فى باقى المناطق نظراً لقلّة أعدادها 0 ولون العذارى أسود.

### \* من الموالم الأسود *Toxoptera aurantii*

يصيب الموالم فى مصر ، وينتشر فى دول حوض البحر الأبيض المتوسط والدول الأفريقية وفى آسيا  
وأستراليا وأمريكا الجنوبية والولايات المتحدة الأمريكية وفلسطين 0

الحشرة الكاملة كبيرة الحجم نسبياً يبلغ طولها 2مم وعرضها 1.2مم وهى ذات لون أصفر داكن او بنى داكن يقترب  
من الأسود ، يتكاثر بكريا وعند أشتداد الإصابة تكثر الحشرات على الأوراق وتفرز عليها إفرازات عسلية غزيرة ، وقد  
تصاب الأزهار والثمار الحديثة مما يتسبب عنه سقوطها 0 وعادة يصيب أشجار الموالم فى بداية الربيع 0

### \* عفن الحمضيات الأخضر *Penicillium digitatum*

يظهر هذا المرض فى الحقائق والثلاجات وأثناء فترة التخزين والتسويق وتبدأ الإصابة فى أى جزء من الثمار  
تعرضت لخدش أو كدمة كما يمكن إنتقال العدوى بالملامسة 0 ومن الأعراض تكّون منطقة لينة فى القشرة تتأثر عند  
الضغط عليها بالأصابع وتزداد المنطقة تدريجياً إلى ان تظهر على السطح طبقة من الزغب الأبيض عبارة عن  
ميسليوم الفطر يتبعها ظهور طبقة من الجراثيم الخضراء غير منتظمة الحافة ويحيط بمنطقة الجراثيم الخضراء  
مساحة كبيرة نسبياً من الميسليوم الأبيض خالية من الجراثيم 0

### \* عفن الحمضيات الأزرق *Penicillium italicum*

يظهر هذا المرض فى الحقائق والثلاجات أثناء فترة التخزين والتسويق ، وهذا المرض له نفس أعراض العفن  
الأخضر إلا أن منطقة الجراثيم تكون زرقاء اللون ذات حافة مستديرة منتظمة ويحيط بها منطقة خفيفة من الميسليوم  
الأبيض الخالى من الجراثيم ، ويساعد على أنتشار العفن الأزرق والأخضر ارتفاع الرطوبة فى الجو المحيط 0  
وفى معظم الإصابة يوجد الفطران معاً وفى هذه الحالة يظهر تلون قرنفلى أو محمر لقشرة الثمرة 0  
والفطر ينتقل عن طريق تلامس ثمار مصابة لثمار سليمة 0

### \* العفن الحامضي *Geotrshum condidum*

عفن رخو مائى له رائحة مميزة تجذب ذبابة الفاكهة التى تتكاثر على الأنسجة التالفة ويحدث الضرر بالملامسة بين الثمار المصابة والثمار السليمة 0

### \* عفن أسبرجيلس لثمار الموالح *Aspergillus niger*

تظهر على الثمار المصابة فى أول الأمر بقعة فاتحة اللون لينة يسهل ثقبها مثل البقع التى تحدث عند الإصابة بالعفن الأخضر ، وبتقدم الإصابة تصبح الثمار والأنسجة مجعدة وينكثف ميسليوم وجراثيم الفطر التى تكون طبقة مسحوقية سوداء اللون ، والجراثيم المسحوقية السوداء اللون تحملها تيارات الهواء حتى إذا ما سقطت على وسط نمو ملائم كالجروح فإن الجراثيم تعيد دورة الحياة للفطر ، لا يمكن إحداث عفن للثمار إلا فى درجات الحرارة المرتفعة نسبياً فإتلاف الثمار يكون أشد فى درجة الحرارة 32.2 درجة مئوية ولذلك ينصح بتخزين الثمار على درجة حرارة 10 درجة مئوية مثلاً 0

### \* العفن الأسود او عفن قلب الثمار *Alternaria Sp*

يوجد هذا المرض فى المناطق نصف الجافة مع أن هذا المرض تكون أصابته منخفضة جداً إلا أنه قد يسبب خسائر خطيرة للثمار التى تتعرض للإصابة وبالتالي لا يسهل تقدير درجة التلف الذى يحدث لأن الضرر يتم دون ظهور أية أعراض خارجية تدل على درجة ومدى حجم الإصابة والضرر داخل الثمرة وتشتد الإصابة بهذا المرض فى ثمار البرتقال أبو سره نظراً لضعف تكوين منطقة السرة فى هذا الصنف كما يصيب أنواع الليمون الأضاليا والجريب فروت والليمون الحامضي وتؤدى الإصابة بهذا الفطر إلى سرعة تكون قشرة الثمار مع ظهور منطقة جافة سوداء أو بنية داخل الثمرة بجوار قمتها المقابلة للعنق ( مكان السرة ) ويلاحظ ان الثمرة المصابة تظهر مختلفة بشكلها الخارجى وأفضل طرق المقاومة هى أستبعاد الثمار المصابة مع معاملة باقى الثمار بالمطهرات الكيماوية أثناء الغسيل للثمار بأحواض التطهير 0

### \* العفن البنى

يسببه عدة أنواع من الفطريات من جنس . *Phytophthora spp* ومن أهمها *Phytophthora citricola* و *phytophthora citrophthora* 0

يسبب تقرحات على سيقان وجذور الأشجار وتنتشر جراثيم الفطر على الثمار القريبة من سطح التربة أثناء سقوط الأمطار 0 وعلامات المرض أختفاء لون قشرة الثمرة فى منطقة الإصابة ويظهر عفن أبيض خفيف له رائحة مميزة ثم تظهر بقع بنية اللون وتحدث عدوى للثمار السليمة من الثمار الملوثة أثناء الجمع او تتلوث أثناء الغسيل وتداول الثمار للتعبئة 0

### \* عفن القرباء فى الموالح

مرض فيروسى ينتشر على أشجار الموالح فى مصر ويطلق عليه القوباء ( القرحة ) ويعتبر من أكثر الأمراض المنتشرة فى الموالح بحوالى 30% من أشجار الموالح فى الوجهة القبلى وحوالى 60% من اشجار الحدائق فى الوجهة البحرى مصابة بهذا المرض 0

- إصفرار في الأوراق 0
- حلقات حمضية بين طبقات الخشب في جذع الشجرة 0
- تظهر حلقات باهتة مختلفة الأشكال كما تشاهد عليها بقع يميل لونها إلى البني أو الأسود فتؤدي إلى تشويه في الثمار وتنتشر على القشرة أورام غير منتظمة الشكل 0...

### تعليمات عامة للرسائل المصدرة

في جميع الحالات يراعى أن تكون جميع رسائل الموالح المصدرة إلى جميع الدول خالية تماماً من الإصابة بذبابة الفاكهة *Ceratitis capitata* بجميع أطوارها وكذلك خالية تماماً من جميع الأعفان :

- عفن الحمضيات الأزرق Blue mold والمتسبب عن فطر *Pencillium italicum*
- عفن الحمضيات الأخضر Green mold المتسبب عن فطر *Pencillium digitatum*
- العفن البني Brown rot ويسببه عدة أنواع من الفطريات من جنس *Phytophthora sp.*  
*Phytophthora citricola & Phytophthora citrophthora*



## دول الإتحاد الأوروبي

Romania	رومانيا	1
Finland	فنلندا	2
Slovenia	سلوفينيا	3
France	فرنسا	4
Spain	أسبانيا	5
Germany	ألمانيا	6
Sweden	السويد	7
Greece	اليونان	8
The Slovak Republic	جمهورية سلوفاكيا	9
Hungary	المجر	10
United Kingdom	المملكة المتحدة	11
Ireland	أيرلندا	12
Italy	إيطاليا	13
Austria	النمسا	14
Latvia	لاتفيا	15
Belgium	بلجيكا	16
Lithuania	ليثوانيا	17
Bulgaria	بلغاريا	18
Luxembourg	لوكسمبرج	19
Cyprus	قبرص	20
Malta	مالطا	21
Czech Republic	جمهورية التشيك	22
Netherlands	هولندا	23
Denmark	الدانمرك	24
Poland	بولندا	25
Estonia	إستونيا	26
Portugal	البرتغال	27

# آفات الموالح Citrus Pests

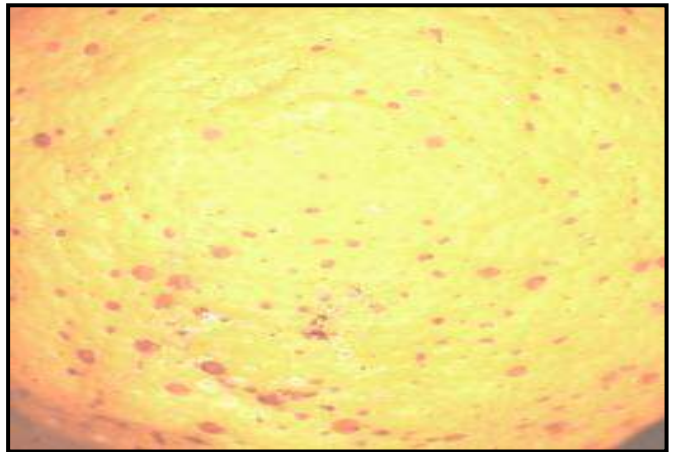
## أولاً: الحشرات ( ١ )



*Lepidosaphes beckii*  
حشرة الموالح الإرجوانية



*Lepidosaphes ulmi*  
حشرة الموالح المحارية



*Aonidiella aurantii*  
الحشرة القشرية الحمراء

## تابع الحشرات [ ٢ ]



*Chrysomphalus ficus*  
الحشرة القشرية السوداء



*Phyllocoptruta oleivora*  
أكاروس صدأ الموالح

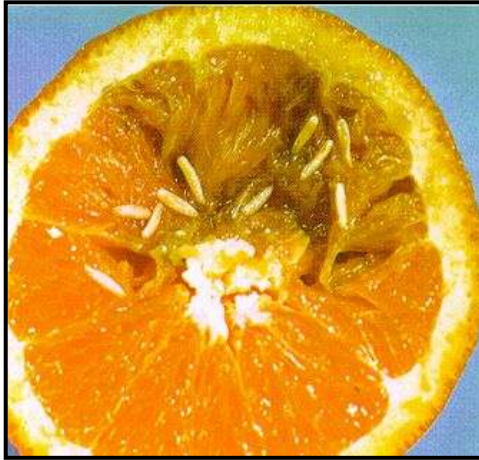


*Scirtothrips aurantii*  
تريبس موالح جنوب إفريقيا

## تابع الحشرات [ ٣ ]



*Dysmicoccus brevipes*  
بق الموالح الدقيقى



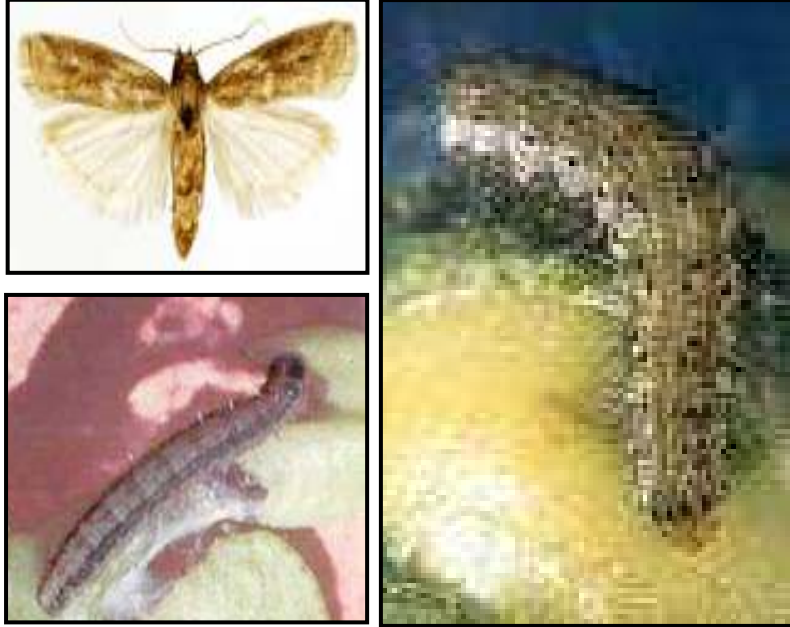
*Ceratitis capitata*

نبتة البحر الابيض المتوسط (نبتة الفاكهة)

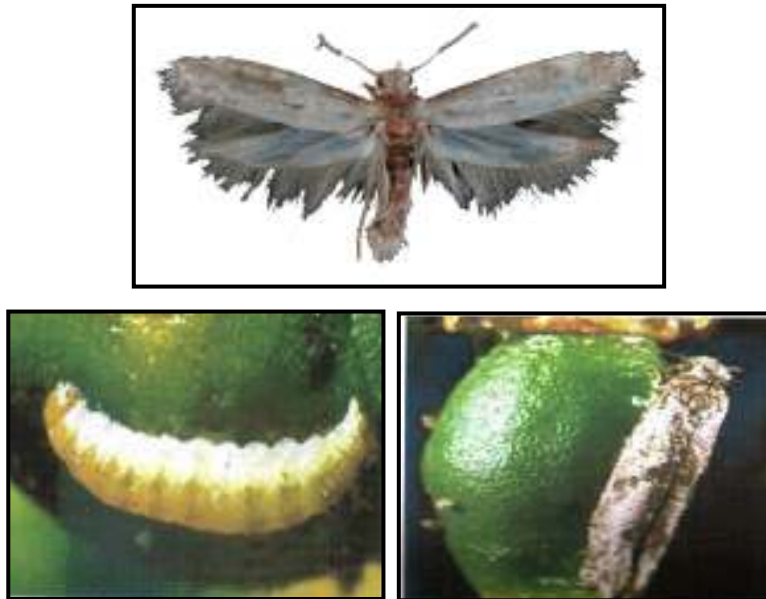


*Planococcus citri*  
البق الدقيقى

## تابع الحشرات [ ٤ ]

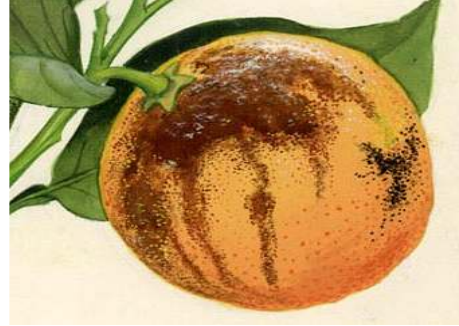


*Cryptoblabes gnidiella*  
دودة الكرتوبلابس



*Prays citri*  
فراشة الأزهار

## ثانياً : أمراض الموالح



*Diaporthe citri* فطر  
مبيلانوز الموالح



*Alternaria citri* فطر  
عفن الألترناريا

## تابع أمراض الموالح



*Penicillium italicum*

Blue mold عفن الحمضيات الأزرق



*Penicillium digitatum*

Green mold عفن الحمضيات الأخضر



*Phytophthora citrophthora*

Brown Rot العفن البنى

## شروط تصدير موالح من مصر إلى أستراليا

- 1- قبل الشحن يجب الحصول على إذن تصدير من الحجر الزراعي الأسترالى 0
- 2- يصرح بالتصدير للموالح التى تم جمعها من بساتين تجارية مسجلة للتصدير الى أستراليا وتتبع برنامج مكافحة تحت إشراف الحجر الزراعي المصرى 0
- 3- سيتم إبلاغ الحجر الزراعي الأسترالى قبل بداية موسم التصدير بأسماء وعناوين الأماكن المعتمدة 0
- 4- حفظ السجلات فى بساتين الموالح والتي تبين برنامج المكافحة طوال الموسم 0
- 5- تفعيل برنامج المكافحة المتكاملة لمقاومة ذبابة البحر المتوسط 0
- 6- جمع الثمار المتساقطة ووضعها فى أكياس ودفنها على عمق 50سم وتحت إشراف الحجر الزراعي 0
- 7- يجب أن تعبأ الموالح المصرية فى مواد مصنوعة من الـ Fiber board وتستعمل العبوات النظيفة فقط 0
- 8- يتم تحليل الرسالة لمتبقيات المبيدات 0
- 9- فى المحطات يجب حفظ سجلات استقبال الخام والبيانات الواجب حفظها لسهولة التتبع الرجعى
- 10- يجب كتابة رقم المزارع - الشحنة - اسم الشركة - (العلامة التجارية) - الصنف - رقم اللوط - تاريخ الإنتاج - جهة التصدير - الوزن 0

مدة التعرض ( أيام متتالية )	حرارة لب الثمرة 5 °م
10	صفر درجة مئوية أو أقل
11	0.5 م أو أقل
12	1.11 م أو أقل
14	1.66 م أو أقل
16	2.23 م أو أقل

- 11- فى حالة وجود إصابة حشرية قبل الشحن أو أثناء النقل يجب معاملة بالتبريد للتخلص من الإصابة بذبابة فاكهة البحر المتوسط بأى المعاملات الآتية 0
- 12- بعد التعبئة وفى حالة تأخر الشحن يجب وضع الشحنة فى مخازن مبرده على درجة حرارة 4م .
- 13- أماكن حفظ الرسائل المعدة للتصدير يجب أن تكون جاهزة لأى نوع من المراجعة وبيانات الأجهزة وقدرة المعدات والمسئول عن مخازن التبريد 0
- 14- يتم الشحن فى حاويات مبرده تم فحصها من قبل الحجر الزراعى للتأكد من خلوها من الأفات وعلى الأقل بها 3 مجسات منهم اثنين فى لب الثمرة الأول فى مقدمة الحاوية والثانى فى نصف الحاوية والمجس الثالث لقياس الحرارة ويوضع فى طريق الهواء الراجع
- 15- يتم تسهيل الحاويات بواسطة سلطات الحجر الزراعى المصرى مع مراعاة تغطية كراتين الطبقة السطحية لمنع تراكم ناتج عمليات البحر 0
- 16- يتم كتابة رقم كل قفل على الحاوية فى الشهادة الزراعية 0
- 17- يجب كتابة ( عبارة الشحنة تم إنتاجها وفحصها طبقاً للإتفاق الموقع بين الحجر الزراعى المصرى والإسترالى ) مع مرفق الشهادة الصحية 0
- 18- إذا تطلب إجراء معاملة التبريد للرسالة أثناء الرحلة بالبحر يجب التأكد من أن :-  
- الحاوية ذاتية التبريد 0  
- مجموع المجسات ومسجلات الحرارة مناسبين للغرض ومتوافقين مع المعايير المتفق عليها 0
- 19- يجب تدوين أى معاملة تبريد أجريت على الرسالة قبل أو أثناء الشحن بالشهادة الصحية المصاحبة للرسالة 0
- 20- بعد وصول الشحنة إلى ميناء الوصول إذ لم تكن المعاملة بالتبريد قد تمت يجب إتمامها بعد التفريغ وفى حالة فشل المعاملة على الأرض فعلى المصدر أن يعيد الرسالة أو التخلص منها بواسطة الحجر الزراعى الأسترالى 0
- 21- فى حالة وجود مشكلة بعد وصول الرسالة فإن تكاليف الفحص والمراجعة التى يقوم بها الحجر الأسترالى فى برنامج صادرات الموالح سيدفعها المصدر المصرى 0

- Consignment was produced and inspected in accordance with the Agreement on plant quarantine between CAPQ and AQIS."

- We verify that the goods are packaged securely (fruit fly secure)

- The fruit treated at a premise approved by the CAPQ under temperature 1.7 degree for 15 days by EGCT Company.

Handwritten signature and date: 11/11/11

الإقرارات الإضافية المراد إضافتها لشهادات الصحة النباتية الصادرة لشحنات  
الخضر والفاكهة وزهور القطف والبذور المصدرة للإتحاد الأوروبي  
وفقاً لقرار الإتحاد الأوروبي رقم 2000/29/EC

أولاً : الفاكهة :

النص	الجزء الخاص بها في قرار الإتحاد الأوروبي	المنشأ	الصنف
<p>1- نشأت الفاكهة في بلد معترف بأنها خالية من <i>Xanthomonas compestris</i> ( كل السلالات الممرضة للموالح ) أو</p> <p>2- نشأت الفاكهة في منطقة معترف بأنها خالية من <i>Xanthomonas compestris</i> ( كل السلالات الممرضة للموالح ) أو</p> <p>3- لا توجد أعراض إصابة بـ <i>Xanthomonas compestris</i> ( كل السلالات الممرضة للموالح )</p> <p>لوحظت في حقل الإنتاج والمنطقة القريبة منه منذ بداية آخر دور لنمو النبات ولا يوجد أي ثمار فاكهة جمعت في حقل الإنتاج ظهر عليها أعراض إصابة بـ <i>Xanthomonas compestris</i> ( كل السلالات الممرضة للموالح ) وخضعت الثمار للمعالجة بمادة مثل أورثوفينيل فينات الصوديوم وتم تعبئة الثمار في مباني أو مراكز تجهيز مسجلة لهذا الغرض</p>	<p>Annex IVAI, 16.2 (a) أو (b) أو (c)</p> <p>أو</p> <p>Annex IVAI, 16.3 (a) أو (b) أو (c)</p>	<p>دول العالم الثالث</p>	<p>الموالح ، البرتقال الكمكوات ، البرتقال المر اليباتى (PONCIRUS)</p>
<p>1- نشأت الفاكهة في بلد معترف بأنه خالي من <i>Cercospora angolensis</i> أو</p>			

<p>2- نشأت الفاكهة في منطقة معترف بأنها خالية من <i>Cercospora angolensis</i> أو</p> <p>3- لم يلاحظ وجود أي أعراض إصابة بـ <i>Cercospora angolensis</i> في حقل الإنتاج والمنطقة المجاورة منذ بداية نمو النبات ولا يوجد أي ثمار تم جمعها في حقل الإنتاج عليها أعراض إصابة بـ <i>Cercospora angolensis</i></p>		
<p>1- نشأت الثمار في بلد معترف بأنها خالية من <i>Guignardia citricarpa</i> أو</p> <p>2- نشأت الثمار في منطقة معترف بأنها خالية من <i>Guignardia citricarpa</i> أو</p> <p>3- لا توجد أعراض إصابة بـ <i>Guignardia citricarpa</i> ( كل السلالات الممرضة للموالح ) قد لوحظت في حقل الإنتاج والمنطقة القريبة منه منذ بداية نمو دورة نمو النبات ولا يوجد ثمار جمعت من حقل الإنتاج لوحظ وجود أعراض إصابة بـ <i>Guignardia citricarpa</i> ( كل السلالات الممرضة للموالح ) أو</p> <p>4- نشأت الثمار في حقل إنتاج خضع لمعاملات مناسبة ضد <i>Guignardia citricarpa</i> ( كل السلالات الممرضة للموالح ) ولا يوجد ثمار جمعت من حقل الإنتاج لوحظ وجود أعراض إصابة بـ <i>Guignardia citricarpa</i></p>	<p>Annex IVAI,16.4. (a), (b), (c), (d)</p> <p>العالم الثالث</p>	<p>الموالح والبرتقال الكمكوات والبرتقال المر الياباني مادعا (poncirus) ثمار البرتقال المر Citrus) ( aurantium</p>

- 1- الثمار نشأت في مناطق معروف بأنها خالية من Tephritidae أو  
 2- لا توجد اشارات على أن Tephritidae قد لوحظت في مكان الانتاج  
 والمنطقة المجاورة منذ بداية اخر دورة خضرية وتم عمل فحوصات  
 رسمية على الاقل شهرياً خلال الثلاث الشهور السابقة للحصاد  
 ولا يوجد اى ثمار جمعت من مكان الانتاج لوحظ عليها وجود علامات  
 لـ Tephritidae أو  
 3- الثمار خلال فحصها رسمياً من عينات ممثلة وجدت خالية من اى  
 مرحلة من مراحل نمو الـ Tephritidae أو  
 4- عوملت الثمار بطريقة معالجة مناسبة 0

Annex  
 IVAI,16.5.  
 (a), (b), (c), (d)

دول  
 العالم  
 الثالث

الموالج ، البرتقال ،  
 الكموات ، البرتقال  
 المر اليابانى  
 ( poncirus )

## " تعديل " للمنشور

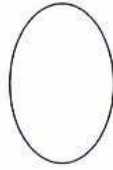
رقم ( ٤ ) بتاريخ ٢٠٠٨/١/٢١

- رئيس الإدارة المركزية للحجر الزراعي .
- على جميع السادة مهندسي الحجر الزراعي العاملين بأقسام الصادر بجميع المواني ومنافذ الحجر الزراعي مراعاة الالتزام بما يلي :-
- بالنسبة لشحنات الموالح المصدرة إلى الدول الأوروبية لا مانع من كتابة الإقرار الإضافي (Additional Declaration) كآآتي :-

### ADDITIONAL DECLARATION

THE CONSIGNMENT WAS INSPECTED BEFORE SHIPMENT AND MEETS THE REQRIMENTS AS PER BU DIRECTIVE 2000/29 AND ITS AMMENDMENTS ANNEX IV PART A SECTION 1. NO.16.1-16.2a -16. 4a AND 16. 5 C.

(stamp of the service)



Certificate No.:

Date :

Sign ature:

I.D. No:

تحريرا في : ٢٠٠٨/١/٢١  
غادة

رئيس الإدارة المركزية للحجر الزراعي

دكتور/ على سليمان

## شروط تصدير موالح من مصر إلى الصين

### مادة (٨)

#### التخلص من الاصابة الحشرية بالتبريد

التخلص من الإصابة بالتبريد يجب أن يتم قبل الشحن أو أثناء النقل • وفي حالة فشل المعاملة يمكن استكمالها عند الوصول • و يمكن للمصدرين اتباع أي من المعاملات الواردة في الجدول التالي :

جدول: معاملة التبريد للتخلص من الإصابة بذبابة فاكهة البحر الأبيض المتوسط .

مدة التعريض (ايام متتاليه)	حرارة لب الثمرة ه م
١٠	صفر درجة مئوية أو اقل
١١	٥٥° م أو اقل
١٢	١,١١° م أو اقل
١٤	١,٦٦° م أو اقل
١٦	٢,٢٢° م أو اقل

١- معاملة ما قبل الشحن :

إذا أجرى على الشحنه معاملة تبريد قبل الشحن فان الحجر الزراعي المصري CAPQ

يجب أن يجب ان يوافق على الأتي : -

I. معدات حجرة التبريد :

أ. معاملة ما قبل الشحن تنفذ فقط في غرفه ذات مواصفات تبريد يقرها الحجر

الزراعي المصري CAPQ.

ب. الحجر الزراعي عليه أن يتأكد من أن إمكانيات حجرة التبريد لدى المصدر

ذات مواصفات قياسية مناسبة و ذات إمكانيات تبريد قادرة على حفظ

الثمار عند درجات الحرارة المطلوبة .

ج. الحجر الزراعي سوف يحتفظ بسجل لمعدات التبريد و المعتمدة لإجراء

المعاملة قبل الشحن للموالح المصرية إلى الصين.

منشور رقم (٤١)  
بتاريخ ٣٠ / ١٢ / ٢٠٠٧

رئيس الإدارة المركزية للحجر الزراعي  
بشأن تصدير الموالح المصرية الى الصين، المسطر أدناه قائمة الموانئ الصينية  
المسموح تصدير الموالح المصرية من خلالها إلى الصين " عدد عشرة موانئ  
فقط" وهى :-

1. Beijing
2. Dalian
3. Tianjin
4. Qingdao
5. Shonghai
6. Nanjing
7. Guangzhou
8. Shenzhen
9. Zhuhai
10. xiamen

على جميع السادة مهندسى الحجر الزراعى العاملين بأقسام الصادر بجميع  
الموانئ والمنافذ التأكد عند تحرير شهادة الصحة النباتية (الشهادة الزراعية)  
لشحنات الموالح المصدرة الى الصين ان يكون ميناء التصدير Point entry  
من الموانئ المشار إليها بالقائمة أعلاه فقط  
مع مراعاة شروط وتشريعات الصين بخصوص استيراد الموالح المصرية  
" مراجعه إدارة خدمه المصدرين"  
على جميع الجهات تنفيذ هذا كل فيما يخصه.

يرأفى ٢٠٠٧/١٢/٣٠  
غاده

رئيس الإدارة المركزية للحجر الزراعى

دكتور/ على سليمان

شروط تصدير موالح من مصر إلى الهند

ARAB REPUBLIC OF EGYPT  
MINISTRY OF AGRICULTURE  
AND LAND RECLAMATION

CENTRAL ADMINISTRATION  
OF PLANT QUARANTINE

ATTACHMENT TO PHYTOSANITARY CERTIFICATE:

NO. :  
DATE:

EXPORTER NAME: MAGRABI AGRICULTURE CO.

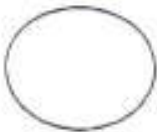
ADDITIONAL DECLARATION:

FRUITS ARE FREE FROM:

- (a) CERAT TIS CAPITATA (MEDITERRANEAN FRUIT FLY)
- (b) BREVIOALPUS LEWIST (CITRUS FLAT MITE)
- (c) SPIROPLASMA CITRI (STUBBORN DISEASE OF CITRUS)
- (a) COLD TREATMENT IN-TRANSIT REFRIGERATION AGAINST  
MEDITERRANEAN FRUIT FLY AT 0°C TO 1.1°C.

IMPORT PERMIT NO. 0009121

STAMP OF THE SERVICE



DATE:  
SIGNATURE:  
LD.N.O:

شروط تصدير موالح من مصر  
إلى جمهورية كوريا الجنوبية

1. إرسال تقارير المكافحة والكميات المتعاقد عليها إلى الحجر الزراعى المصرى فى أقرب وقت ممكن  
0
2. لضمان الأمان يوضع Label مكتوب عليها for korea يوضع على الأربع جهات للباته 0
3. إذا ظهر اى من المرضين *Septori citri* – *Citrus leprosius virus* فى الشحنة فإن التصدير من هذا الحقل يمنع ( المرضين غير موجودين بمصر ) فى حالة ظهور أى حشرة أخرى حيه ما عدا ذباب الفاكهة فإن الشحنة يسمح لها بالتصدير لكن بعد إجراء أى معاملة للتطهير وإذا لم توجد طريقة للتطهير تمنع الشحنة من التصدير 0
4. كل بالته يوضع عليها من الأربع جهات كلمة for korea مع كلمات inspection  
0 completed
5. يقوم الفاحصين المصرى والكورى بالتأكد من وضع مجسات الحرارة فى الحاوية قبل التحميل وبعد قفل الحاوية أو غرف التبريد فى السفينة يضع الفاحصين رقم الحاوية ورقم الـ seal فى الشهادة الزراعية 0
6. بعد التأكد من وصول درجة الحرارة إلى 1.7 cم يقوم CAPQ بتحرير الشهادة الزراعية مع التوضيح الإضافى ويقوم الفاحص الكورى بالختم والإمضاء فى الجانب الخلفى من الشهادة الزراعية 0
7. الإقرارات الإضافية فى الشهادة كالتالى :-

- The oranges shall be cold treated in 1.7 c or below for 16 days or more .
- The oranges are considered free from *Septori citri*, citrus leprosius virus  
*Pantomorus cervinus*, *cryptoblabe gnidiella* as a result of field  
Inspection and export inspection.

8. الفاحص الكورى يقوم بتوضيح هذه البيانات

- تاريخ معاملة التبريد ( التوقيت المصرى )

- تاريخ الفحص

- أسم الفاحص

- نتيجة الفحص

9. المعاملة بالتبريد

- يجب أن يكون جهاز قياس الحرارة قادر على تسجيل درجة الحرارة على الأقل كل ساعة 0

- كل مجسات الحرارة يجب أت تعابر بالماء المثلج لمدة 5 دقائق قبل بدء العملية والمجس الذى

تتفاوت فيه نسبة الخطأ 0.6 يتم استبداله 0

10. طريق المعاملة بالتبريد

- فى حالة غرف التبريد فى السفينة :- يوضع 4 مجسات حرارة لقياس درجة حرارة لب الثمرة واحد

فى المنتصف والأخر فى أعلى الجزء المركزى لتحميل الثمار وواحد فى منتصف وأخر فى أعلى

الثمار المحملة قريباً من فتحة مرور التبريد لو أن غرفة التبريد مقسمة إلى جزئين أو أكثر فيكفى

3 مجسات لكل جزء ويوضع مجسين لقياس درجة حرارة الهواء داخل غرفة التبريد واحد عند دخول

وأخر عند خروج الهواء المبرد 0

- فى حالة الحاويات (Container) يوضع 3 مجسات حرارة لقياس درجة حرارة لب الثمرة واحد

يوضع فى الطبقة الثانية من أسفل البالته الأولى من الأتجاه عكس الباب والأخر يوضع فى الطبقة

الرابعة من البالته التى فى منتصف أو المركز والثالث يوضع فى الطبقة السادسة من البالته

الأخيرة ( من جهة الباب ) ودرجة حرارة الهواء سوف تقاس بواسطة مجس الحرارة الخاص

بالحاوية 0

### ملاحظة :

- عند أكتشاف الآفات المذكورة سابقاً يوقف المزرعة 0

- عند أكتشاف ذباب فاكهة فى ميناء الوصول الكورى يوقف التصدير من مصر تماماً 0

## شروط تصدير موالح من مصر إلى سيريلانكا

لتحقيق التصدير الآمن للموالح المصرية من جمهورية مصر العربية إلى جمهورية سيريلانكا، تتم الموافقة على

الاشتراك في وزارة الزراعة و استصلاح الأراضي بجمهورية مصر العربية و المشار إليها فيما بعد بـ (MAGLIR)

و مثلها الإدارة المركزية للمحجر الزراعي و المشار إليها فيما بعد بـ (CAPO)، و وزارة الزراعة و الثروة الحيوانية

بجمهورية سيريلانكا الديمقراطية الاشتراكية نيابة عن مدير عام الزراعة بالإدارة الزراعية بـ سيريلانكا، فقد

اتفقتا على الآتي :

### المادة رقم ١

لهدف مذكرة التفاهم إلى تقوية و تحسين التبادل التجاري و الذي يؤدي إلى تحسين الأداء لتصدير الموالح

المصرية إلى سيريلانكا . يتم تفعيل مذكرة التفاهم من خلال القوانين و اللوائح المنظمة و الإجراءات التي تخص

السياسة الزراعية في كلا البلدين .

### المادة رقم ٢

تقوم مصر بتحقيق الاحتياحات الحجرية للمحاثب السيريلانكي عند تصدير الموالح ذات الأصل المصري

على أن تكون من حدائق تحت إشراف المشروع القومي للمكافحة المتكاملة لمقارمسة ذباب الفاكهة خاصة

ذبابسة البحر المتوسط *Ceratitis capitata* و ذبابة الخوخ *Bacterocera zonata* أو أي إصابات

حشرية أخرى .

يجب أن تكون الموالح المصرية المصدرة إلى سيريلانكا خالية من أي أضرار حية من هذه الحشرات ، كما

ستقوم مصر باتخاذ كافة المعاملات و المقاييس الحجرية لعدم حدوث إصابة بأي نوع من الحشرات لثمار الموالح .

سليم المصطفى



## شروط تصدير موالح من مصر إلى إيران

السادة / الزملاء

يراعى عند فحص الموالح المصرية بغرض التصدير إلى دولة إيران أن يتم الفحص الجيد بالنسبة للأفات المرضية والحشرية الأتية حتى يتم إضافتها فى الإقرار الإضافى بالشهادة الزراعية 0

1- ذبابة الفاكهة *Ceratitis capitata* بمظهر إصابتها المعروف بالوخزات على الثمار 0

2- دودة أزهار الموالح *Prays citri* وهذه الحشرة تضع اليرقات فى الأزهار أثناء العقد وبذلك لا تكون ثمار وعلى ذلك فلا وجود لهذه الحشرة بالثمار الكاملة 0

3- بق الموالح الدقيقى *Dysmicoccus brevipes* ويوجد على الثمار فى منطقة السرة ويفرز ندوة عسلية داخل سرة البرتقال مما يؤدى لتلف البرتقال ناحية السرة نتيجة دخول بعض الفطريات 0

4- تريس الموالح *Scirtothrips aurantii* الحشرة لها أجزاء فم خادشة ماصة وتقوم بخدش الثمار عند منطقة اتصال الثمرة بالفرع مما يجعلها منطقة تأخذ اللون الفضى وغير منتظمة الشكل 0

5- حشرة الجوافة القشرية الرخوة *Parasaissetia nigra* حشرة تشبه الحشرات القشرية تأخذ اللون الكرىمى الى البرتقالى غير انها تكون لينة ( رخوة ) بعكس الحشرات القشرية 0

6- حشرات فراشة الندوة العسلية *Cryptoblabes gnidiella* الفراشة تنجذب الى سرة البرتقال ابو سرة عند إصابتها بالبق الدقيقى او عند التصاق ثمرتين معلقتين وبينهما إصابة بالبق الدقيقى فتجذب الحشرة لتلك المنطقة المصابة بالبق الدقيقى للتغذية على الندوة العسلية عن الإصابة فتضع البيض الذى يفقس عن يرقات تحدث تلف فى الثمار و يظهر ( عن هبابى ) على السرة المصابة من الخارج والداخل 0

7- فطر *Phoma tracheiphila* وهو يصيب الثمار بعد الحصاد ويكون جراثيم عالقة على الأوراق وفروع الأشجار وتخرق هذه الجراثيم بالثمار وبطول فترة التخزين تظهر بقع مائية رخوة على جدار الثمرة 0

8- فطر عنف السرة *Alternaria citri* يصيب الثمار أثناء عقد الأزهار ويظل كامن داخل الثمرة لحين النضج وعندئذ يظهر عنف أسود بإمتداد منتصف الثمرة فى اللب الداخلى ولا يوجد له مظهر خارجى 0

9- فطر العفن المائى *Diaporthe citri* وله نفس مظهر إصابة الفطر المذكور برقم (7) 0

بالنسبة إلى درجة الحرارة والرطوبة :

- يجب أن تكون الحاويات ذاتية التبريد ومزودة بأجهزة التبريد اللازمة مع ضرورة كتابة درجة تبريد الحاوية ومدة الرحلة ( درجة حرارة 1.11 م لمدة 12 يوم ) ببوليصة الشحن عند استخراج الشهادة الزراعية 0
- يجب التأكد من وضع جهاز أستشعار Sensor فى صندوق كرتون فى المنتصف وجهاز أستشعار آخر فى صندوق كرتون بجانب الحائط . على أن يثبت كليهما عند منتصف ارتفاع الصناديق والبالتات 0
- يجب التأكد من خلو الثمار المعدة للتصدير من أى أطوار حشرية حية وتبريد الثمار على درجة 1.1 م لمدة 12 يوم قبل إجراء عمليات الشحن أو أثناء الشحن فى الحاويات المبردة 0



الإضافة المطلوب كتابتها  
بالشهادة الزراعية الصادرة إلى تركيا

Items 8,9 and 10 of Annex III of Plant Quarantina Regulation  
of TURKEY is fulfilled

تركيا

جواز الزراعة 2012

لرناغ مع الصناديق هذه - لعمري - باسناد الزراعة  
حراس في جوارح لعمري - لتركيا

Handwritten signature and scribbles

## شروط تصدير موالح من مصر إلى رومانيا

تحريراً في : ٢٠٠٨/٢/١٩

المسيد الاستاذ الدكتور / على سليمان  
رئيس الادارة المركزية للحجر الزراعي

تحية طيبة ... و بعد

نحيط سيادتكم علماً بأن فطر *Cercospora angolensis* غير مسجل على الموالح

في مصر .

وتفضلوا سيادتكم بقبول وافر التحية والتقدير ،،،

مدير المعهد  
م. حيان  
أ.د. صلاح الدين شريف

صحة في طبخ الحار ولهم  
ويجى للامانة انا رومانيا  
وانه دوله انتم لطلب

١٩٠٤

ديوصح في نرسب لشرط في

## شروط تصدير موالح من مصر إلى كينيا

منشور رقم (٣)

بتاريخ ٢٠٠٨/١/١٦

- رئيس الإدارة المركزية للحجر الزراعي.
- يعتمد الإقرار الإضافي الموضح بعد كمرفق للشهادة الزراعية الصحية لشحنات الموالح المصدرة إلى كينيا على أن تحرر الشركة التي تطلب هذه الإضافة تعهداً بأنها مسؤولة مسئولية كاملة عن إتمام عملية التبريد تحت درجة الحرارة والمدة المذكورة.

### **Additional declarations for fresh citrus fruit imports from Egypt in accordance with the Quarantine Agreement between CAPQ and KEPHIS Jan 2004**

1. The fruits were produced and inspected in accordance with the Agreement of Plant Quarantine between CAPQ and KEPHIS.
2. The consignment is treated by cold treatment (1.7c/15 day).
3. The calibration of the sensors checked.
4. container number .....
- Seal number .....
5. Phytosanitary certificate number .....

Issuing officer: Name .....

Sign .....

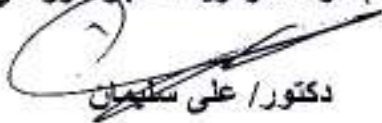
Date .....

Stamp

- يتم تنفيذ المنشور اعتباراً من تاريخه.

تحريراً في: ٢٠٠٨/١/١٦  
أميرة

رئيس الإدارة المركزية للحجر الزراعي

  
دكتور/ علي سليمان

## شروط تصدير موالح من مصر إلى أوكرانيا

منشور رقم (٧)

بتاريخ ٢٠٠٩/٣/١١

- رئيس الإدارة المركزية للحجر الزراعي
- بخصوص شروط وإجراءات تصدير أصناف الفاكهة المصرية (التي تعتبر غوائل لذباب) (الفاكهة والخوخ) المصدرة إلى أوكرانيا.
- على جميع السادة مهندسي الحجر الزراعي بأقسام الصادر بجميع الموانئ والمنافذ ضرورة مراعاة الالتزام بالآتي :

أولا : بالنسبة لأصناف الموالح (برتقال – مندرين – ليمون – جريب فروت )

- ١- التأكد من خلوها من ذباب (الفاكهة والخوخ ) بالآتي :
  - التدقيق جيدا في فحص الخام .
  - الفحص الجيد للمنتج أثناء الإعداد والفرز على السير .
  - التمثيل الجيد للعينات المختارة للفحص النهائي لما تم تجهيزه واعداده للتصدير والفحص الجيد لها .
- ٢ – يتم إجراء عملية ما قبل التبريد ( PRECOOLING ) لمدة أسبوع على درجة 10 درجات مئوية للشحنة المعدة للتصدير والتأكد من إتمامها طبقا للشروط وتحت إشراف لجنة الحجر الزراعي ( لا يتم ذكر ذلك بالشهادة الزراعية ) .
- ٣ – اخذ تعهد على صاحب الشأن بإتمام المعاملة بالتبريد COOLING على درجة 1.7 درجة مئوية لمدة 14 يوم للشحنة المعدة للتصدير وتعهد بمسئوليته كاملا في حال ظهور اى مشاكل للشحنة بالخارج .
- ٤ – بناء على التعهد السابق يتم تحرير بيان الإضافة (Additional Declaration) فى الشهادة الزراعية بالآتي:

**"The consignment has been treated with cold treatment against the Fruit Flies (Flies)"**

ثانيا : بالنسبة لباقي أصناف الفاكهة ( عنب – تفاح- كمثرى – سفرجل – مشمش – كرز – كرز حلو – خوخ و اى أصناف أخرى تعتبر عائل لهذه الآفة )

١- التأكد من خلوها من ذباب (الفاكهة والخوخ ) بالآتي :

--التمثيل الجيد للعينات المختارة للفحص النهائي لما تم تجهيزه وأعداده للتصدير والفحص الجيد لها .

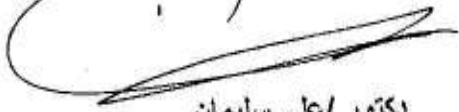
٢- يتم إجراء عملية ما قبل التبريد ( PRECOOLING ) كالمسابق

- ٣- اخذ تعهد على صاحب الشأن بآتمام المعاملة بالتبريد (COOLING) كالسابق
- ٤ - بناء على التعهد السابق يتم تحرير بيان الإضافة (Additional Declaration) فى الشهادة الزراعية كالسابق .

ثالثا : العقوبات

- فى حال ظهور اى مشاكل حجرية بالرسالة بالخارج سيتم اتخاذ الآتى :
- ١ - بشأن المحطات والمصدرين : (الإيقاف عن التصدير لمدة عام كامل )
- ٢- لجنة الحجر الزراعى : ( الإبعاد الكامل عن أعمال الحجر الزراعى )
- رابعا : يلغى العمل بالمنتشور رقم ( ٦ ) بتاريخ ٢ / ٣ / ٢٠٠٩ اعتبارا من تاريخه.

رئيس الإدارة المركزية للحجر الزراعى



دكتور /على سليمان

## شروط تصدير موالح من مصر إلى الأردن

منشور رقم ( ٢١ )

بتاريخ ١٠ / ٨ / ٢٠٠٩

- \* رئيس الإدارة المركزية للحجر الزراعي .
- تم السماح بتصدير ثمار الموالح والرمان إلى الأردن بالشروط التالية :
- ١- أن تكون الشحنة مرفقة بشهادة زراعية أصلية أو صورة مصدقة.
  - ٢- أن الشحنة مرفقة بشهادة منشأ الأصلية أو صورة مصدقة عنها.
  - ٣- أن تكون الشحنة خالية من الآفات الحشرية.
  - ٤- يتم معاملة الشحنة في برادات محكمة الإغلاق على درجة حرارة (٧, ١) لمدة (١٤ يوم) ويتم التحقق من ذلك بواسطة جهاز الثرموغراف (المقروء) المثبت داخل البراد.
  - ٥- أن تكون العبوات نظيفة وملابس للثمار.

\* وعلى جميع إدارات ومنازل الحجر الزراعي تنفيذ ذلك

رئيس الإدارة المركزية للحجر الزراعي

دكتور/ علي سليمان

الملك لخم  
إدارة البترول والبنزين  
إدارة خبز المصريين  
إدارة تصدير الموالح  
٢٠٠٩  
ATK



نموذج رقم ( ٤ )

المملكة الأردنية الهاشمية  
وزراعة الزراعة

الرقم : ٤/١  
التاريخ : ٢٠٠٨/١٢/١٤  
رقم الوصل المالي : ١٨٩٣  
رقم التسلسل : ٣٨١٥٢

رخصة استيراد

استناداً للمادة ١٩ من قانون الزراعة المؤقت رقم ( ٤٤ ) لسنة ٢٠٠٢ يصرح بمقتضى هذه الرخصة للسادة شركة ( برتقال ابوصرة بكمية طن) ثلاثمائة طن فقط من مصر خلال شهر واحد من تاريخه ، شريط التقييد بالشروط الواردة أدناه.

وزير الزراعة

المهندس مزاحم الخيسن

نسخة/ مديرية التراخيص والمراكز الحدودية

الشروط العامة لاستيراد الحمضيات من مصر

١. أن تكون الإرسالية مرفقة بشهادة صحية زراعية أصلية أو صورة مصدقة عنها من بلد المنشأ، وفي حال الاستيراد من بلد إعادة التصدير فترفق الإرسالية بصورة عن الشهادة الصحية الأصلية أو صورة مصدقة عنها من بلد إعادة التصدير ولا تقبل إذا تبين أنها محررة بتاريخ يسبق تاريخ شحن الإرسالية بمدة تزيد عن سبعة أيام أو بتاريخ لاحق لتاريخ شحن الإرسالية .
٢. أن تكون الإرسالية مرفقة بشهادة منشأ أو صورة مصدقة عنها من بلد المنشأ، وفي حالة الاستيراد من بلد إعادة التصدير فترفق الإرسالية بصورة عن شهادة المنشأ الأصلية وشهادة من بلد إعادة التصدير تبين منشأ البضاعة الأصلي.
٣. أن تكون خالية من الآفات الحجرية ومن البلاد المسموح الاستيراد منها بموجب التعليمات والكتب الرسمية ولوائح الحجر النباتي المعمول بها في المملكة وان لا تمر الإرسالية عبر دول مسجلة بما آفات غير مسجلة في المملكة.
٤. أن يتم معاملة الإرسالية في برادات محكمة الإغلاق على درجة حرارة ( ١,٧ م) لمدة ( ١٤ يوماً ) ويتم التحقق من ذلك بواسطة جهاز التيرموغراف ( المقروء ) المثبت داخل البراد .
٥. أن تكون الثمار مطابقة للشروط الفنية النافذة في إرساليات الخضار والفواكه الطازجة المستوردة المعمول بها.
٦. أن تكون العبوات نظيفة وملائمة للثمار ومطابقة للاشتراطات العامة الاردنيه ومثبت عليها بطاقة بيان حسب الأصول.
٧. يتم فحص الإرسالية في أول مركز حدودي للتأكد من مطابقتها للشروط الفنية النافذة .

## تعهد وإقرار

أتعهد أنا / ..... صاحب/ مندوب مفوض شركة  
..... بأن رسالة ..... بأرقام لوطات  
..... بكمية ..... طن / كيلوجرام بطلب الفحص رقم  
..... بتاريخ / / ٢٠٠٠ والمصدرة إلى دولة أوكرانيا

قد تم إجراء معاملتي تبريد ما قبل الشحن والمعالجة بالتبريد على درجة ١,٧ درجة مئوية لمدة ١٤ يوم  
للقضاء على ذباب الفاكهة وفي حال ظهور أى مخالفات بالرسالة بالخارج أكون مسنول عن هذه  
المخالفات .

المقر بما فيه ،

الاسم /

رقم البطاقة القومي /

التوقيع /

- تم التوقيع أمام مسنول الحجر الزراعي

اسم المهندس/

التوقيع /

تاريخ الإقرار/

## شروط تصدير موالح من مصر إلى سوريا

1. يجب ان تخضع الشحنة الى اجراءات الصحة النباتية المعتمدة دوليا للقضاء على اطوار ذبابة الفاكهة (تبريد) قبل دخولها الى سوريا.
2. يجب ان ترفق كل شحنة بشهادة صحة نباتية يدون في فقرة الاقرار الاضافى منها كافة تفاصيل المعاملة.
3. يجب ان ترفق كل ارسالية بمسجل لدرجات الحرارة Thermograph.
4. يجب ان تخضع الثمار لعملية تبريد على درجة حرارة 1.7° م لمدة 16 يوم.
5. لا يسمح بدخول الشحنة الى الاراضى السورية الا بعد ثبوت اتمام عملية التبريد.

## شروط تصدير الموالح من مصر الى جنوب افريقيا

منشور رقم ( ٣ )

بتاريخ ١٤/٤/٢٠١٠

\* رئيس الإدارة المركزية للحجر الزراعي :

- ١- يسمح بتصدير ثمار الموالح الطازجة بكافة أنواعها إلى جنوب افريقيا وفقا لاشتراطات الصحة النباتية المرفقة (مرفق ١)
- ٢- تتم عملية الفحص وأخذ العينات لشحنات الموالح المصدرة لجنوب أفريقيا وفقا للمحق إجراءات الفحص المرفق (مرفق ٢)
- ٣- وعلى جميع أقسام الصادر بجميع الإدارات والمنافذ تنفيذ ذلك .

رئيس الإدارة المركزية للحجر الزراعي



دكتور / علي سليمان

## مرفق رقم (1)

يرفق بشهادة الصحة النباتية إقرار إضافي يؤكد أن :-

1-1 الثمارمنتجه ومعبئه بمصر

2-1 بلد الانتاج خالية من الافات الاتية:-

### Bacteria

*Candidatus liberibacter africanus*

*Candidatus liberibacter amercanus*

*Candidatus liberibacter asiaticus*

*Xanthomonas campestris pv. Citri*

### Fungi

*Phaeoramularia angolensis*

### Insects

*Amyelois transitella* {Tortricidae}

*Anastrepha fraterculus* {Tephritidae}

*Anastrepha ludens* {Tephritidae}

*Anastrephaobliqua* {Tephritidae}

*Anastrepha serpentina* {Tephritidae}

*Anastrepha striata*{Tephritidae}

*Anastrepha suspensa*{Tephritidae}

*Aonidiella citrana*{ Diaspididae}

*Argyotaenia citrana*{ Tortricidae}

*Bactrocera aquilonis* {Tephritidae}

*Bactrocera jarvisi* {Tephritidae}

*Bactrocera correcta*{Tephritidae}

*Bactrocera cucurbitae* {Tephritidae}

*Bactrocera dorsalis* (complex) {Tephritidae including : *B. occipitalis*, *B.carambolae*, *B.caryaae*, *B.kandiensis*, *B. papayae* ,*B.philippinensis*,*B. pyrifoliae*}

*Bactrocera facialis* {Tephritidae}

*Bactrocera kirki* {Tephritidae}

*Bactrocera invadens* {Tephritidae}

*Bactrocera latifrons* {Tephritidae}

*Bactrocera melanota* {Tephritidae}

*Bactrocera minax* {Tephritidae}

*Bactrocera neohumeralis* {Tephritidae}

*Bactrocera passiflorae*{Tephritidae}

*Bactrocera psidi* {Tephritidae}

<i>Bactrocera trivalis</i> {Tephritidae}
<i>Bactrocera tryoni</i> {Tephritidae}
<i>Bactrocera tsuneonis</i> {Tephritidae}
<i>Bactrocera xanthodes</i> {Tephritidae}
<i>Chaetanaphothrips orchidii</i> {Thripidae }
<i>Chloropulvinaria polygnota</i> {Coccidae}
<i>Coccus pseudomagnoliarum</i> {Coccidae}
<i>Ctenopseustis obliquana</i> {Tortricidae }
<i>Dialeurodes citri</i> {Aleyrodidae}
<i>Dysmicoccus neobrevipes</i> {Pseudococcidae}
<i>Ephiphyas postvittana</i> {Tortricidae}
<i>Kilifia acuminata</i> {Coccidae}
<i>Lopholeucaspis japonica</i> {Diaspididae}
<i>Phenacoccus manihoti</i> {Pseudococcidae}
<i>Planococcus lilacinus</i> {Pseudococcidae}
<i>Planococcus minor</i> {Pseudococcidae}
<i>Planotortrix excessana</i> {Tortricidae }
<i>Platynota stultana</i> {Tortricidae }
<i>Prays endocarpa</i> {Yponomeutidae}
<i>Pseudococcus cryptus</i> {Pseudococcidae}
<i>Pseudococcus elisae</i> {Pseudococcidae}
<i>Pseudococcus jackbeardsleyi</i> {pseudococcidae}
<i>Pulvinaria flavescens</i> {Coccidae}
<i>Rastrococcus iceryoides</i> {pseudococcidae}
<i>Rastrococcus invadens</i> {Pseudococcidae}
<i>Rastrococcus mangiferae</i> {Pseudococcidae}
<i>Rastrococcus spinosus</i> {pseudococcidae}
<i>Scirtothrips citri</i> {Thripidae }
<i>Thrips palmi</i> {Thripidae }
<i>Tiracola plagiata</i> {Noctuidae}
<i>Unaspis citri</i> {Diaspididae}
<i>Unaspis yanonensis</i> {Diaspididae}
<i>Vinsonia stellifera</i> {Coccidae}
<b>Mites</b>
<i>Eotetranychus sexmaculatus</i> {Acari }
<i>Tetranychus mexicanus</i> {Acari}
<i>Tetranychus pascificus</i> {Acari}

3-1 العينة المأخوذة من الشحنة مفحوصة طبقا لاجراءات الفحص الملحقة وتؤكد ان الشحنة خالية من :

Insects:-

*Maconellicoccus hirsutus* {Pseudococcidae}

*Icerya aegyptiaca* {Margarodidae}

*Ceroplastes floridensis* {Coccidae}

*Pseudococcus comstocki* {Pseudococcidae}

4-1 يجب ان تكون مناطق الانتاج مفحوصة خلال فترة النمو وخالية من:

Fungi: *Phoma tracheiphila*

5-1 يجب أن تكون درجات الحرارة ثابتة داخل الثمار ومتوافقة مع الجدول التالي لحين وصول الشحنة الى جنوب افريقيا وذلك لضمان خلو الثمار من *Bactrocera zonata* :-

المعاملة بالتبريد

فترة التعرض (ايام متتالية)	درجة الحرارة داخل الثمار(بالسليوس)
10	0 سليوس او اقل
11	0,55 سليوس او اقل
12	1,11 سليوس او اقل
14	1,66 سليوس او اقل
16	2,22 سليوس او اقل

يجب ان تحتوي شهادة الصحة النباتية على التفاصيل الكاملة لمعاملة ذبابة الفاكهة (المعالجة المدة ودرجة الحرارة)

2. عند وصول الشحنة لميناء الدخول ، سيتم اخذ عينة ممثلة من الشحنة للفحص لكل الافات المذكورة

## الملحق الخاص بإجراء الفحص مرفق رقم ( 2 )

1- يجب فحص الشحنة والتأكد من خلوها من الافات التالية:-

*Icerya aegyptiaca* {Margarodidae}  
*Maconellicoccus hirsutus* {Pseudococcidae}  
*Ceroplastes floridensis* {Coccidae}  
*Pseudococcus comstocki* {Pseudococcidae}

2- إجراءات فحص الشحنات:

- 1- يجب ان يتم اختيار 143 وحدة تعبئة من شحنة تحتوى على 2000 وحدة تعبئة او أقل.
- 2- يجب ان يتم اختيار 150 وحدة تعبئة من شحنة تحتوى على اكثر من 2000 وحدة تعبئة.
- 3- كيفية اختيار وحدات التعبئة لإجراء عملية الفحص واخذ العينات:  
1-3 حساب المسافات بين أخذ العينات وذلك باستخدام المعادلة التالية:

المسافة بين وحدة التعبئة والوحدة التي تليها =  $\frac{\text{عدد وحدات التعبئة الكلى للشحنة}}{\text{عدد وحدات التعبئة (150 او 143) حسب البند الثانى}}$

2-3 تحديد أول وحدة تعبئة مأخوذة للفحص

موقع اول وحدة تعبئة يتم سحبها = يتم اختيار رقم بشكل عشوائى من 1 الى 13.

3-3 تحديد وحدات التعبئة التالية للفحص:

موقع العينة الثانية للفحص = موقع اول عينة يتم سحبها (بند3-2) + المسافة بين العينة والعينة التالية (بند3-1).

تحديد موقع العينة الثالثة = موقع العينة الثانية (بند3-3) + المسافة بين العينة والعينة التالية (بند3-1).

ويتم تكرار عملية اخذ العينات بالاسلوب السابق الى ان يصل العدد الكلى للعينات المأخوذة الى 143 او 150 (وفقاً للبند2).

3-4 مثال لاخذ عينة من شحنة تحتوى على 2000 وحدة تعبئة

العدد الكلى لوحدات التعبئة المأخوذة للفحص = 143 وحدة تعبئة.

المسافة بين وحدة التعبئة والوحدة التي تليها =  $\frac{2000}{143} = 14$

تحديد اول وحدة تعبئة يتم سحبها = 9 (رقم عشوائى من 1 الى 13)

تحديد ثانى وحدة تعبئة يتم سحبها = 9 (موقع اول وحدة تعبئة يتم سحبها) + 14 (المسافة بين كل وحدتين يتم سحبهم) = 23.

تحديد ثالث وحدة يتم سحبها = 23 + 14 = 37 الخ

4- يتم سحب عينة 5% من جميع وحدات التعبئة التي تم سحبها (143 او 150 وفقاً لبند2) لفحصها وتحديد حالة الاصابة.

5- يتم رفض الشحنة عند اكتشاف اصابة اى ثمرة باى من الحشرات الاتية:

*Icerya aegyptiaca* {Margarodidae}  
*Maconellicoccus hirsutus* {Pseudococcidae}

*Ceroplastes floridensis* [Coccidae]

*Pseudococcus comstocki* [Pseudococcidae]

شروط تصدير موالح من مصر إلى باقي الدول

1- يجب الا تتعدى نسبة الاصابة الحشرية المسموح بها ما لم تتعارض مع تشريعات الدول المستوردة الاتى:

1- حشرات قشرية حية 1%.

2- بق دقيقي 0.5%.

3- أكاروس صداً الموالح 0.5%.

2- عند ظهور ثمار مصابة بأمراض وحشرات غير معروفة للجنة يتم إرسالها الى إدارة خدمة المصدرين بالاسكندرية للتعرف عليها أو إرسالها للجهات البحثية المختصة بالوزارة.