



الجمهورية الجزائرية  
الديمقراطية الشعبية

# الجريدة الرسمية

اتفاقات دولية، قوانين، مراسيم  
قرارات وآراء، مقررات، منشور، إعلانات وبلاعات

<p>الإدارة والتحرير الأمانة العامة للحكومة</p> <p>WWW.JORADP.DZ</p> <p>الطبع والاشتراك المطبعة الرسمية</p>	<p>الجزائر تونس المغرب ليبيا موريتانيا</p>	<p>بلدان خارج دول المغرب العربي</p>	<p>الاشتراك سنوي</p>
<p>حي البساتين، بئر مراد رايس، ص.ب 376 - الجزائر - محطة</p>	<p>سنة</p>	<p>سنة</p>	
<p>الهاتف : 023.41.18.89 إلى 92</p> <p>الفاكس 023.41.18.76</p>	<p>سنة</p>	<p>سنة</p>	<p>النسخة الأصلية.....</p>
<p>ج.ب 68 clé 50-3200 الجزائر</p> <p>بنك الفلاحة والتّمنية الرّيفية 00 300 060000201930048</p> <p>حساب العملة الأجنبيّة للمشاركين خارج الوطن</p>	<p>سنة</p>	<p>سنة</p>	<p>النسخة الأصلية وترجمتها.....</p>
<p>بنك الفلاحة والتّمنية الرّيفية 003 00 060000014720242</p>	<p>تزيد عليها نفقات الارسال</p>		

ثمن النسخة الأصلية 14,00 د.ج  
ثمن النسخة الأصلية وترجمتها 28,00 د.ج  
ثمن العدد الصادر في السنين السابقة : حسب التسعيرة.  
وتسلّم الفهارس مجاناً للمشاركين.  
المطلوب إرفاق لفيقة إرسال الجريدة الأخيرة سواء لتجديد الاشتراكات أو للاحتجاج أو لتغيير العنوان.  
ثمن النّشر على أساس 60,00 د.ج للسّطر.

## فهرس

## اتفاقيات واتفاقات دولية

- مرسوم رئاسي رقم 25-106 مؤرخ في 25 رمضان عام 1446 الموافق 25 مارس سنة 2025، يتضمن التصديق على الاتفاق بين حكومة الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية وحكومة جمهورية سلوفينيا حول الإعفاء المتبادل من متطلبات الحصول على تأشيرة الإقامة القصيرة لحاملي جوازات سفر دبلوماسية ولمهمة، الموقع بالجزائر بتاريخ 27 مايو سنة 2024..... 3
- مرسوم رئاسي رقم 25-107 مؤرخ في 25 رمضان عام 1446 الموافق 25 مارس سنة 2025، يتضمن انضمام الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية إلى الاتفاق المتعلق ببنك التنمية الجديد، الموقع بفورتاليزا، بتاريخ 15 يوليو سنة 2014..... 5
- مرسوم رئاسي رقم 25-108 مؤرخ في 25 رمضان عام 1446 الموافق 25 مارس سنة 2025، يتضمن التصديق على الاتفاق بين حكومة الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية وحكومة جمهورية موزمبيق حول الإعفاء من التأشيرة لحاملي جوازات سفر دبلوماسية أو لمهمة، الموقع بالجزائر بتاريخ 29 فبراير سنة 2024..... 5

## قرارات، مقررات، آراء

## وزارة الطاقة والمناجم والطاقات المتجددة

- قرار مؤرخ في 12 رمضان عام 1446 الموافق 12 مارس سنة 2025، يحدد التشكيلة الاسمية للمجلس العلمي والبيداغوجي لمركز التكوين والدعم في مجال الأمن النووي..... 7
- قرار مؤرخ في 12 رمضان عام 1446 الموافق 12 مارس سنة 2025، يتضمن تعيين أعضاء اللجنة الاستشارية المكلفة بفحص مطابقة دراسات التأثير على البيئة ودراسات الأخطار للمنشآت والهياكل التابعة لنشاطات المحروقات..... 8

## وزارة العدل

- قرار مؤرخ في 23 شعبان عام 1446 الموافق 22 فبراير سنة 2025، يتضمن إنشاء فرع بدائرة اختصاص محكمة المهديّة..... 8

## وزارة الصناعة

- قرار مؤرخ في 25 شعبان عام 1446 الموافق 24 فبراير سنة 2025، يحدد القائمة الاسمية لأعضاء مجلس إدارة المعهد الوطني للإنتاجية والتنمية الصناعية..... 9
- قرار مؤرخ في 25 شعبان عام 1446 الموافق 24 فبراير سنة 2025، يحدد القائمة الاسمية لأعضاء مجلس إدارة المعهد الوطني الجزائري للملكية الصناعية..... 9

## وزارة التجارة الداخلية وضبط السوق الوطنية

- قرار وزاري مشترك مؤرخ في 28 ربيع الأول عام 1446 الموافق 2 أكتوبر سنة 2024، يتضمن اعتماد اللائحة الفنية التي تحدد خصائص وشروط عرض الفواكه والخضرة الطازجة الموجهة للاستهلاك البشري..... 10
- قرار مؤرخ في 17 رمضان عام 1446 الموافق 17 مارس سنة 2025، يوضح شروط وكيفيات سير وتسيير المداومات والعطل والتوقف التقني للصيانة وكذا استئناف النشاط بعد الأعياد الرسمية..... 88

## وزارة الاتصال

- قرار مؤرخ في 28 شعبان عام 1446 الموافق 27 فبراير سنة 2025، يتضمن تكوين لجنة طعن لدى الإدارة المركزية لوزارة الاتصال..... 89

## المجلس الوطني الاقتصادي والاجتماعي والبيئي

- مقرر مؤرخ في 17 رمضان عام 1446 الموافق 17 مارس سنة 2025، يتضمن تفويض الإضاء إلى الأمين العام..... 90

# اتفاقيات واتفاقات دولية

- اعتباراً لعلاقات الصداقة القائمة بين البلدين،
  - ورغبة منهما في تعزيز العلاقات بين البلدين، على أساس المعاملة بالمثل،
  - ورغبة منهما في تسهيل تنقل رعاياهما الحاملين لجوازات سفر دبلوماسية ولمهمة بين إقليميهما،
  - وعملاً بالقوانين والتنظيمات المعمول بها في البلدين،
- اتفقتا على ما يأتي :**

## المادة الأولى

### الأهداف

يسمح لمواطني أي من الطرفين، الحاملين جوازات سفر دبلوماسية أو لمهمة، صالحة، بالدخول إلى إقليم الطرف الآخر وعبوره والإقامة فيه ومغادرته، بدون تأشيرة، لمدة لا تتجاوز تسعين (90) يوماً خلال أي فترة تقدر بمائة وثمانين (180) يوماً، مما يقتضي احتساب فترة المائة وثمانين (180) يوماً التي تسبق كل يوم إقامة، وفقاً لأحكام هذا الاتفاق.

## المادة 2

### نطاق التطبيق

- يطبق هذا الاتفاق على فئات جوازات السفر الآتية :
- 1- بالنسبة للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية : جوازات السفر الدبلوماسية ولمهمة، الصالحة.
  - 2- بالنسبة لجمهورية سلوفينيا : جوازات السفر الدبلوماسية ولمهمة، الصالحة.

## المادة 3

### مدة الإقامة

- 1- يمكن مواطني الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية، الحاملين جوازات سفر دبلوماسية أو لمهمة، صالحة، الإقامة في إقليم جمهورية سلوفينيا لمدة لا تتجاوز تسعين (90) يوماً خلال أي فترة تقدر بمائة وثمانين (180) يوماً، مما يقتضي احتساب فترة المائة وثمانين (180) يوماً التي تسبق كل يوم إقامة.
- 2- يمكن مواطني جمهورية سلوفينيا، الحاملين جوازات سفر دبلوماسية أو لمهمة، صالحة، الإقامة في إقليم الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية لمدة لا تتجاوز تسعين (90) يوماً خلال أي فترة تقدر بمائة وثمانين (180) يوماً، مما يقتضي احتساب فترة المائة وثمانين (180) يوماً التي تسبق كل يوم إقامة.

مرسوم رئاسي رقم 25-106 مؤرخ في 25 رمضان عام 1446 الموافق 25 مارس سنة 2025، يتضمن التصديق على الاتفاق بين حكومة الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية وحكومة جمهورية سلوفينيا حول الإعفاء المتبادل من متطلبات الحصول على تأشيرة الإقامة القصيرة لحاملي جوازات سفر دبلوماسية ولمهمة، الموقع بالجزائر بتاريخ 27 مايو سنة 2024.

إنّ رئيس الجمهورية،

- بناء على تقرير وزير الدولة، وزير الشؤون الخارجية والجمالية الوطنية بالخارج والشؤون الإفريقية،

- وبناء على الدستور، لا سيما المادة 91 (7 و 12) منه،

- وبعد الاطلاع على الاتفاق بين حكومة الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية وحكومة جمهورية سلوفينيا حول الإعفاء المتبادل من متطلبات الحصول على تأشيرة الإقامة القصيرة لحاملي جوازات سفر دبلوماسية ولمهمة، الموقع بالجزائر بتاريخ 27 مايو سنة 2024،

**يرسم ما يأتي :**

**المادة الأولى :** يصدّق على الاتفاق بين حكومة الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية وحكومة جمهورية سلوفينيا حول الإعفاء المتبادل من متطلبات الحصول على تأشيرة الإقامة القصيرة لحاملي جوازات سفر دبلوماسية ولمهمة، الموقع بالجزائر بتاريخ 27 مايو سنة 2024، وينشر في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

**المادة 2 :** ينشر هذا المرسوم في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرّر بالجزائر في 25 رمضان عام 1446 الموافق 25 مارس سنة 2025.

**عبد المجيد تبون**

**اتفاق بين حكومة الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية وحكومة جمهورية سلوفينيا حول الإعفاء المتبادل من متطلبات الحصول على تأشيرة الإقامة القصيرة لحاملي جوازات سفر دبلوماسية ولمهمة.**

إنّ حكومة الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية وحكومة جمهورية سلوفينيا، المشار إليهما فيما يأتي معاً بـ "الطرفين" وعلى حدة بـ "الطرف"،

2- في حالة إصدار جوازات سفر دبلوماسية أو لمهمة جديدة أو إدخال تغييرات على جوازات السفر الحالية، يتعين على كل طرف إرسال نماذج عن جوازات السفر الجديدة أو المعدلة إلى الطرف الآخر، عبر القناة الدبلوماسية، بما في ذلك تفاصيل عن خصائصها الأمنية وقابلية تطبيقها، في غضون ثلاثين (30) يوما قبل دخولها حيز الخدمة.

#### المادة 9

##### التعليق

1- يمكن الطرفين تعليق العمل بهذا الاتفاق، كلياً أو جزئياً، لأسباب متعلقة بالأمن الوطني أو بالنظام العام أو بالصحة العمومية. ويتعين على كل طرف تبليغ الطرف الآخر، عبر القناة الدبلوماسية، في غضون أجل أقصاه اثنتان وسبعون (72) ساعة، عن تطبيق هذا الإجراء. وتدخّل هذه الإجراءات حيز التنفيذ أو يتم إلغاؤها بتاريخ استلام هذا التبليغ.

2- لا يمس هذا التعليق بحقوق المواطنين الحاملين جوازات سفر دبلوماسية أو لمهمة، صالحة، والذين دخلوا بالفعل إلى إقليم الطرف الآخر.

#### المادة 10

##### الالتزامات الدولية

لا يفسر هذا الاتفاق والنشاطات المنبثقة عنه على أنه يتعارض مع أي التزام لأحد الطرفين بموجب اتفاقات دولية أو المنبثقة من عضويتها في المنظمات الدولية.

#### المادة 11

##### تسوية الخلافات

تتم تسوية أي خلاف ينشأ عن تفسير أو تنفيذ هذا الاتفاق، وديا، عن طريق المشاورات أو المفاوضات بين الطرفين، عبر القناة الدبلوماسية.

#### المادة 12

##### الدخول حيز التنفيذ والمدة

يدخل هذا الاتفاق حيز التنفيذ اعتباراً من اليوم الأول من الشهر الذي يلي تاريخ استلام الإخطار الأخير، والذي يخطر بوجهه أحد الطرفين الطرف الآخر، كتابياً وعبر القناة الدبلوماسية، باستكمال كافة الإجراءات القانونية الداخلية اللازمة لهذا الغرض.

يبقى هذا الاتفاق ساري المفعول لمدة غير محددة.

3- لا يؤثر هذا الاتفاق على إمكانية تمديد الطرفين لفترة الإقامة أكثر من تسعين (90) يوماً، وفقاً لقوانينهما وتنظيماتهما الوطنية المعمول بها.

#### المادة 4

##### تأشيرة الاعتماد

لا يعفي هذا الاتفاق أعضاء البعثات الدبلوماسية والمراكز القنصلية، بالإضافة إلى ممثلي المنظمات الدولية، التي يقع مقرها في إقليم الطرف الآخر، وكذا أفراد عائلاتهم الذين يعيشون في كنفهم، والحاملين جوازات سفر دبلوماسية أو لمهمة، من إلزامية الحصول على تأشيرة لاعتمادهم قبل الدخول إلى إقليم بلد الاستقبال.

#### المادة 5

##### شروط الدخول والعبور والمغادرة

يمكن المواطنين الحاملين جوازات السفر المشار إليها في المادة 2 من هذا الاتفاق الدخول إلى إقليم الطرف الآخر وعبوره ومغادرته عبر كافة النقاط المخصصة للنقل الدولي للمسافرين، شريطة أن يتم استيفاء الإجراءات المطلوبة وفقاً للقوانين والتنظيمات المعمول بها في كلا البلدين.

#### المادة 6

##### الالتزامات الوطنية

لا يعفي هذا الاتفاق مواطني أي من الطرفين من إلزامية الامتثال للقوانين والتنظيمات المعمول بها في بلد الطرف الذي يدخلون إلى إقليمه ويقيمون فيه.

#### المادة 7

##### حق السلطات

لا يمس هذا الاتفاق بحق كلا الطرفين في رفض دخول وإقامة أي مواطن من بلد الطرف الآخر، الحامل جواز سفر دبلوماسي أو لمهمة، صالح، والذي يعتبر شخصاً غير مرغوب فيه، في أحد إقليميهما أو تقليص مدة إقامته أو إنهاؤها، أو الذي لم يستوف الشروط المعمول بها للدخول والإقامة في إقليم أي من الطرفين، على أساس النظام العام أو الأمن الوطني.

#### المادة 8

##### تبادل وثائق السفر

1- يتبادل الطرفان، نماذج عن جوازات السفر المشار إليها في المادة 2 من هذا الاتفاق، عبر القناة الدبلوماسية، في غضون أجل أقصاه الثلاثون (30) يوماً الموالية لتاريخ التوقيع على هذا الاتفاق.

**المادة 2:** ينشر هذا المرسوم في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 25 رمضان عام 1446 الموافق 25 مارس سنة 2025.

**عبد المجيد تبون**



**مرسوم رئاسي رقم 25-108 مؤرخ في 25 رمضان عام 1446 الموافق 25 مارس سنة 2025، يتضمن التصديق على الاتفاق بين حكومة الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية وحكومة جمهورية موزمبيق حول الإعفاء من التأشيرة لحاملي جوازات سفر دبلوماسية أو لمهمة، الموقع بالجزائر بتاريخ 29 فبراير سنة 2024.**

إن رئيس الجمهورية،

- بناء على تقرير وزير الدولة، وزير الشؤون الخارجية والجالية الوطنية بالخارج والشؤون الإفريقية،

- وبناء على الدستور، لا سيما المادة 91 (7 و 12) منه،

- وبعد الاطلاع على الاتفاق بين حكومة الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية وحكومة جمهورية موزمبيق حول الإعفاء من التأشيرة لحاملي جوازات سفر دبلوماسية أو لمهمة، الموقع بالجزائر بتاريخ 29 فبراير سنة 2024،

**يرسم ما يأتي :**

**المادة الأولى :** يصدّق على الاتفاق بين حكومة الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية وحكومة جمهورية موزمبيق حول الإعفاء من التأشيرة لحاملي جوازات سفر دبلوماسية أو لمهمة، الموقع بالجزائر بتاريخ 29 فبراير سنة 2024، وينشر في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

**المادة 2:** ينشر هذا المرسوم في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 25 رمضان عام 1446 الموافق 25 مارس سنة 2025.

**عبد المجيد تبون**

**المادة 13**

**التعديل**

يمكن تعديل هذا الاتفاق باتفاق متبادل لكلا الطرفين، كتابيا وعبر القناة الدبلوماسية. وتدخل هذه التعديلات حيز التنفيذ طبقا لنفس الإجراءات المتعلقة بدخول هذا الاتفاق حيز التنفيذ.

**المادة 14**

**الإنهاء**

يمكن أيّا من الطرفين إخطار الطرف الآخر، كتابيا وعبر القناة الدبلوماسية، برغبته في إنهاء العمل بهذا الاتفاق، على الأقل، ستة (6) أشهر قبل تاريخ إنجائه.

حرر بالجزائر في 27 مايو سنة 2024، في نسختين أصليتين، باللغات العربية والسلوفينية والإنجليزية، ولكل النصوص نفس الحجية القانونية. في حالة الاختلاف في تفسير أحكام هذا الاتفاق، يرجح النص باللغة الإنجليزية.

**عن حكومة جمهورية سلوفينيا**

**عن حكومة الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية**

**الأمين العام لوزارة الشؤون الخارجية والأوروبية**

**الأمين العام لوزارة الشؤون الخارجية والجالية الوطنية بالخارج**

**ريناتا سفيلبار بيك**

**لونس مقرمان**



**مرسوم رئاسي رقم 25-107 مؤرخ في 25 رمضان عام 1446 الموافق 25 مارس سنة 2025، يتضمن انضمام الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية إلى الاتفاق المتعلق ببنك التنمية الجديد، الموقع بפורتاليزا، بتاريخ 15 يوليو سنة 2014.**

إن رئيس الجمهورية،

- بناء على تقرير وزير الدولة، وزير الشؤون الخارجية والجالية الوطنية بالخارج والشؤون الإفريقية،

- وبناء على الدستور، لا سيما المادة 91 (7 و 12) منه،

- وبعد الاطلاع على الاتفاق المتعلق ببنك التنمية الجديد، الموقع بפורتاليزا، بتاريخ 15 يوليو سنة 2014،

**يرسم ما يأتي :**

**المادة الأولى :** تنضم الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية إلى الاتفاق المتعلق ببنك التنمية الجديد، الموقع بפורتاليزا، بتاريخ 15 يوليو سنة 2014، الملحق بأصل هذا المرسوم.

إقليم الطرف الآخر ومغادرته والإقامة فيه طوال فترة مهمتهم دون إلزامية الحصول على تأشيرة، باستثناء أول دخول لهم.

2- عند وصول الرعايا المشار إليهم في الفقرة 1- من هذه المادة، يتعين عليهم تقديم طلب الحصول على بطاقة الهوية المناسبة التي تسلمها الوزارة المكلفة بالشؤون الخارجية.

### المادة 3

#### التحفظات

يحتفظ كل طرف بحق رفض دخول أي شخص يستفيد من الإعفاء من التأشيرة المنصوص عليها في هذا الاتفاق إلى إقليمه أو تقليص مدة إقامته أو إنهائها باعتباره شخصا غير مرغوب فيه، لأسباب تتعلق بالنظام العام والأمن الوطني، ويبلغ قراره للطرف الآخر عن طريق القناة الدبلوماسية.

### المادة 4

#### الامتثال للتشريعات الوطنية

يلتزم الأشخاص المستفيدون من الإعفاء من التأشيرة المنصوص عليها في هذا الاتفاق باحترام التشريع المعمول به في الدولة المستقبلة، خلال دخولهم إلى إقليمها أو إقامتهم فيه أو عبوره أو مغادرته.

### المادة 5

#### تبادل النماذج

1- يرسل كل طرف إلى الطرف الآخر عبر القناة الدبلوماسية، نماذج عن جوازات السفر المشار إليها في المادة الأولى أعلاه، في غضون الثلاثين (30) يوما الموالية لدخول هذا الاتفاق حيز التنفيذ.

2- يبلغ كل طرف الطرف الآخر بأي تعديل يطرأ على جوازات السفر المشار إليها في المادة الأولى من هذا الاتفاق، كما يرسل له نماذج عن الوثائق الجديدة عبر القناة الدبلوماسية، وذلك ثلاثين (30) يوما قبل دخولها حيز الخدمة.

### المادة 6

#### التعليق

1- يحتفظ كل طرف بحق تعليق تطبيق هذا الاتفاق بشكل مؤقت، كلياً أو جزئياً، لأسباب تتعلق بالأمن أو النظام العام أو الصحة العمومية.

## اتفاق بين حكومة الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية وحكومة جمهورية موزمبيق حول الإعفاء من التأشيرة لحاملي جوازات سفر دبلوماسية أو لمهمة.

إن حكومة الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية وحكومة جمهورية موزمبيق، المشار إليهما فيما يأتي معا بـ "الطرفين" وعلى حدة بـ "الطرف"،

- اعتبارا لاهتمام كلا البلدين بتعزيز علاقات الصداقة والتعاون،

- ورغبة منهما في تسهيل وتبسيط إجراءات تنقل رعايا بلديهما الحاملين لجوازات سفر دبلوماسية ولمهمة،

### اتفقتا على ما يأتي :

#### المادة الأولى

#### شروط عامة

1- لا يلزم رعايا دولة أي من الطرفين، الحاملين لجوازات سفر دبلوماسية أو لمهمة، صالحة، من إلزامية الحصول على تأشيرة للدخول إلى إقليم الطرف الآخر ومغادرته وعبوره والإقامة فيه لمدة لا تتجاوز تسعين (90) يوما خلال فترة تقدر بمائة وثمانين (180) يوما، اعتبارا من تاريخ أول دخول.

2- إذا تجاوزت مدة الإقامة تسعين (90) يوما، يتعين على رعايا كلا الطرفين الحاملين لجوازات سفر دبلوماسية أو لمهمة، صالحة، القيام بالإجراءات اللازمة للحصول على التأشيرة.

3- لا يتم الدخول أو مغادرة إقليم أي من الطرفين إلا عبر المراكز الحدودية المعيّنة أو المطارات أو الموانئ المرخص لها قانونا لدخول المسافرين في حركة النقل الدولي.

4- لا يسري الإعفاء من التأشيرة بموجب هذا الاتفاق، على رعايا الدولتين المشار إليهم في الفقرة 1-، لأغراض الإقامة أو العمل أو الترخيص بالدراسة.

### المادة 2

#### الموظفون الدبلوماسيون والقنصليون المعتمدون

1- يمكن الموظفين الدبلوماسيين والقنصليين المعتمدين لدى الطرف الآخر، وكذا أفراد عائلاتهم الحاملين جوازات سفر دبلوماسية أو لمهمة، صالحة، الدخول إلى

عبر القناة الدبلوماسية، الذي يخطر بموجبه أحد الطرفين الطرف الآخر باستكمال الإجراءات الداخلية بكل منهما واللازمة لدخوله حيز التنفيذ.

2- يمكن أيًا من الطرفين إنهاء العمل بهذا الاتفاق عن طريق إخطار كتابي يرسله إلى الطرف الآخر، عبر القناة الدبلوماسية. ويدخل هذا الإنهاء حيز التنفيذ في غضون التسعين (90) يوما الموالية لتاريخ استلام الطرف الآخر للإخطار.

حرر بالجزائر في 29 فبراير سنة 2024، في نسختين أصليتين، باللغات العربية والبرتغالية والإنجليزية، ولكل النصوص نفس الحجية القانونية. في حالة الاختلاف في التفسير، يرجح النص باللغة الإنجليزية.

عن حكومة الجمهورية	عن حكومة الجمهورية
موزمبيق	الجزائرية الديمقراطية
	الشعبية
وزير الداخلية	وزير الشؤون الخارجية
	والجالية الوطنية بالخارج
باسكوال روندا	أحمد عطاف

2- يتم إبلاغ الطرف الآخر قانونا باتخاذ هذه الإجراءات أو إلغائها، عبر القناة الدبلوماسية، وذلك سبعة (7) أيام قبل دخولها حيز التنفيذ.

## المادة 7

### التعديل

يمكن كل طرف طلب تعديل هذا الاتفاق، كليًا أو جزئيًا، كتابيا وعبر القناة الدبلوماسية، ويدخل كل تعديل لهذا الاتفاق حيز التنفيذ باتفاق الطرفين، وفقا لنفس إجراءات دخول هذا الاتفاق حيز التنفيذ، ويشكل جزءاً لا يتجزأ منه.

## المادة 8

### تسوية الخلافات

تتم تسوية أي خلاف أو نزاع ينشأ عن تنفيذ أو تفسير أحكام هذا الاتفاق، وديا، عن طريق التشاور أو التفاوض بين الطرفين عبر القناة الدبلوماسية.

## المادة 9

### الدخول حيز التنفيذ والمدة والإنهاء

1- يبرم هذا الاتفاق لمدة غير محددة ويدخل حيز التنفيذ ثلاثين (30) يوما بعد استلام الإخطار الكتابي الأخير،

# قرارات، مقررات، آراء

- السيد عبد السلام صغور، رئيسا.

ممثلو السلك التعليمي التابع لمؤسسات وزارة  
التعليم العالي :

السيدة والسادة :

- مهدي سي خالد،

- محمد بلقايد،

- بوعلام بوزيد،

- جمال موسى،

- عز الدين شافا،

- سمير بلخير، ممثل السلك التعليمي للمدرسة  
العسكرية المتعددة التقنيات،

- منيرة عبد الرحمان، ممثلة السلك التعليمي للمدرسة  
العليا للشرطة،

- محمد بربارة، ممثل السلك التعليمي للمدرسة الوطنية  
للجمارك،

## وزارة الطاقة والمناجم والطاقات المتجددة

قرار مؤرخ في 12 رمضان عام 1446 الموافق 12 مارس  
سنة 2025، يحدد التشكيلة الاسمية للمجلس  
العلمي والبيداغوجي لمركز التكوين والدعم في  
مجال الأمن النووي.

بموجب قرار مؤرخ في 12 رمضان عام 1446 الموافق  
12 مارس سنة 2025، تحدد التشكيلة الاسمية للمجلس  
العلمي والبيداغوجي لمركز التكوين والدعم في مجال الأمن  
النووي، تطبيقا لأحكام المادة 18 من المرسوم الرئاسي  
رقم 12-87 المؤرخ في 4 ربيع الثاني عام 1433 الموافق  
26 فبراير سنة 2012 والمتضمن إنشاء مركز التكوين والدعم  
في مجال الأمن النووي وتنظيمه وسيره، كما يأتي :

**ممثلا سلطة ضبط المحروقات :**

السيدة والسيد :

- يحيى بن شعبان ، رئيسا،
- مريم بوقرة، مستخلفة.

**ممثلا الوزارة المكلفة بالبيئة :**

السيدتان :

- صبيحة قاليا، عضواً،
- هدى خلف الله، مستخلفة.

**ممثلا المديرية العامة للحماية المدنية :**

السيدة والسيد :

- الطيب براشد، عضوا،
- نوال جبار، مستخلفة.

**وزارة العدل**

**قرار مؤرخ في 23 شعبان عام 1446 الموافق 22 فبراير سنة 2025، يتضمن إنشاء فرع بدائرة اختصاص محكمة المهديّة.**

إن وزير العدل، حافظ الأختام،

- بمقتضى القانون رقم 07-22 المؤرخ في 4 شوال عام 1443 الموافق 5 مايو سنة 2022 والمتضمن التقسيم القضائي، لا سيما المادة 5 منه،

- وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 24-374 المؤرخ في 16 جمادى الأولى عام 1446 الموافق 18 نوفمبر سنة 2024 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة، المعدل،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 04-332 المؤرخ في 10 رمضان عام 1425 الموافق 24 أكتوبر سنة 2004 الذي يحدد صلاحيات وزير العدل، حافظ الأختام،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 24-77 المؤرخ في 27 رجب عام 1445 الموافق 8 فبراير سنة 2024 الذي يحدد دوائر الاختصاص الإقليمي للمجالس القضائية والمحاكم التابعة لها،

**يقرر ما يأتي :**

**المادة الأولى :** ينشأ بدائرة اختصاص محكمة المهديّة، فرع يكون مقره ببلدية الحمادية، وتمتد دائرة اختصاصه الإقليمي إلى إقليم بلديتي الحمادية وبوقرة.

**المادة 2 :** يكلف هذا الفرع، في حدود دائرة اختصاصه الإقليمي، بالنظر في القضايا المدنية والتجارية والاجتماعية والعقارية وشؤون الأسرة والمخالفات والجنسية والحالة المدنية والعقود المختلفة.

- محمد بدريسي، ممثل السلك التعليمي للمدرسة الوطنية للحماية المدنية،

- أحمد حرواش، ممثل المعهد الوطني للأدلة الجنائية وعلم الإجرام للدرك الوطني،

- فراس أوجيت، ممثل المعهد الوطني للبحث في علم التحقيق الجنائي للمديرية العامة للأمن الوطني.

**ممثلو مراكز البحث النووي :**

السادة :

- جمال طيب الرحمان، ممثل مركز البحث النووي بالجزائر،

- كمال بوزقزي، ممثل مركز البحث النووي بدارية،

- صديق ولد عامر، ممثل مركز البحث النووي ببيرين،

- عاشور سليمان، ممثل مركز البحث النووي بتامنغست،

- محند أمقران جمعة، ممثل المعهد الديبلوماسي والعلاقات الدولية.

**ممثلو السلك التعليمي للمركز :**

السادة :

- مصطفى قاسي،

- سماعيل قريشي،

- سمير شلباني،

- جمال مرداوي.



**قرار مؤرخ في 12 رمضان عام 1446 الموافق 12 مارس سنة 2025، يتضمن تعيين أعضاء اللجنة الاستشارية المكلفة بفحص مطابقة دراسات التأثير على البيئة ودراسات الأخطار للمنشآت والهيكل التابعة لنشاطات المحروقات.**

بموجب قرار مؤرخ في 12 رمضان عام 1446 الموافق 12 مارس سنة 2025، يعيّن الأعضاء الآتية أسماؤهم، تطبيقاً لأحكام المادة 29 من المرسوم التنفيذي رقم 21-319 المؤرخ في 5 محرم عام 1443 الموافق 14 غشت سنة 2021 والمتعلق بنظام الترخيص باستغلال المنشآت والهيكل التابعة لنشاطات المحروقات وكذا كيفيات الموافقة على دراسات المخاطر المتعلقة بنشاطات البحث ومحتوياتها، في اللجنة الاستشارية المكلفة بفحص مطابقة دراسات التأثير على البيئة ودراسات الأخطار للمنشآت والهيكل التابعة لنشاطات المحروقات :

- حبيبة مقدم، ممثلة وزير العمل والتشغيل والضمان الاجتماعي، عضوا،

- ياسين ماجور، ممثل المجمعات الصناعية العمومية، عضوا،

- سفيان زيزي، ممثل عمال المعهد الوطني للإنتاجية والتنمية الصناعية، عضوا،

- يوسف تونسي، ممثل المجلس البيداغوجي والعلمي للمعهد الوطني للإنتاجية والتنمية الصناعية، عضوا.



**قرار مؤرخ في 25 شعبان عام 1446 الموافق 24 فبراير سنة 2025، يحدد القائمة الاسمية لأعضاء مجلس إدارة المعهد الوطني الجزائري للملكية الصناعية.**

بموجب قرار مؤرخ في 25 شعبان عام 1446 الموافق 24 فبراير سنة 2025، تحدد القائمة الاسمية لأعضاء مجلس إدارة المعهد الوطني الجزائري للملكية الصناعية، تطبيقا لأحكام المادة 14 من المرسوم التنفيذي رقم 98-68 المؤرخ في 24 شوال عام 1418 الموافق 21 فبراير سنة 1998 والمتضمن إنشاء المعهد الوطني الجزائري للملكية الصناعية وتحديد قانونه الأساسي، كما يأتي :

السيدات والسادة :

- محمد ميكاتي، ممثل وزير الصناعة، رئيسا،

- عبد الله شيتة، ممثل وزارة الدفاع الوطني، عضوا،

- رضوان موهوب، ممثل وزير الدولة، وزير الشؤون الخارجية والجالية الوطنية بالخارج والشؤون الإفريقية، عضوا،

- لبنى حمدي، ممثلة وزير المالية، عضوا،

- ماية شرفاوي، ممثلة وزير التعليم العالي والبحث العلمي، عضوا،

- علي فراح، ممثل وزير الفلاحة والتنمية الريفية والصيد البحري، عضوا،

- سفيان فريش، ممثل وزير التجارة الداخلية وضبط السوق الوطنية، عضوا،

- فاطمة الزهراء علي إسماعيل، ممثلة وزير الصحة، عضوا.

**المادة 3 :** يسري مفعول هذا القرار ابتداء من تاريخ تنصيب هذا الفرع.

**المادة 4 :** ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 23 شعبان عام 1446 الموافق 22 فبراير سنة 2025.

**لطفي بوجمعة**

**وزارة الصناعة**

**قرار مؤرخ في 25 شعبان عام 1446 الموافق 24 فبراير سنة 2025، يحدد القائمة الاسمية لأعضاء مجلس إدارة المعهد الوطني للإنتاجية والتنمية الصناعية.**

بموجب قرار مؤرخ في 25 شعبان عام 1446 الموافق 24 فبراير سنة 2025، تحدد القائمة الاسمية لأعضاء مجلس إدارة المعهد الوطني للإنتاجية والتنمية الصناعية، تطبيقا لأحكام المادة 12 من المرسوم التنفيذي رقم 98-163 المؤرخ في 22 محرم عام 1419 الموافق 19 مايو سنة 1998 والمتضمن تحويل المعهد الوطني للإنتاجية والتنمية الصناعية إلى مؤسسة عمومية ذات طابع صناعي وتجاري، المعدل والمتم، كما يأتي :

السيدات والسادة :

- خير الدين بن عيسى، ممثل وزير الصناعة رئيسا،

- حمزة ملاحسو، ممثل وزارة الدفاع الوطني، عضوا،

- وسيلة هومل، ممثلة وزير الدولة، وزير الطاقة والمناجم والطاقات المتجددة، عضوا،

- إلياس داودي، ممثل وزير الداخلية والجماعات المحلية والتهيئة العمرانية، عضوا،

- عبد الحق بوعبيد، ممثل وزير المالية، عضوا،

- مرزاق غرناوط، ممثل وزير التعليم العالي والبحث العلمي، عضوا،

- مولود بولعوينات، ممثل وزير التكوين والتعليم المهنيين، عضوا،

- رتيبة مسوس، ممثلة وزير التجارة الداخلية وضبط السوق الوطنية، عضوا،

## وزارة التجارة الداخلية وضبط السوق الوطنية

**قرار وزاري مشترك مؤرخ في 28 ربيع الأول عام 1446 الموافق 2 أكتوبر سنة 2024، يتضمن اعتماد اللائحة الفنية التي تحدد خصائص وشروط عرض الفواكه والخضر الطازجة الموجهة للاستهلاك البشري.**

إن وزير التجارة وترقية الصادرات،

ووزير الصناعة والإنتاج الصيدلاني،

ووزير الفلاحة والتنمية الريفية،

ووزير الداخلية والجماعات المحلية والتهيئة العمرانية،

بمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 118-05 المؤرخ في 2 ربيع الأول عام 1426 الموافق 11 أبريل سنة 2005 والمتعلق بتأيين المواد الغذائية،

وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 119-23 المؤرخ في 23 شعبان عام 1444 الموافق 16 مارس سنة 2023 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة، المعدل،

وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المؤرخ في 3 رجب عام 1410 الموافق 30 يناير سنة 1990 والمتعلق برقابة الجودة وقمع الغش، المعدل والمتمم،

وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 92-65 المؤرخ في 8 شعبان عام 1412 الموافق 12 فبراير سنة 1992 والمتعلق بمراقبة مطابقة المواد المنتجة محليا أو المستوردة، المعدل والمتمم،

وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 95-405 المؤرخ في 9 رجب عام 1416 الموافق 2 ديسمبر سنة 1995 والمتعلق برقابة مواد الصحة النباتية ذات الاستعمال الفلاحي، المعدل والمتمم،

وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 02-453 المؤرخ في 17 شوال عام 1423 الموافق 21 ديسمبر سنة 2002 الذي يحدد صلاحيات وزير التجارة،

وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 04-319 المؤرخ في 22 شعبان عام 1425 الموافق 7 أكتوبر سنة 2004 الذي يحدد مبادئ إعداد تدابير الصحة والصحة النباتية واعتمادها وتنفيذها،

وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 05-464 المؤرخ في 4 ذي القعدة عام 1426 الموافق 6 ديسمبر سنة 2005 والمتعلق بتنظيم التقييس وسيره، المعدل والمتمم، لا سيما المادة 28 منه،

وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 05-467 المؤرخ في 8 ذي القعدة عام 1426 الموافق 10 ديسمبر سنة 2005 الذي يحدد شروط مراقبة مطابقة المنتوجات المستوردة عبر الحدود وكيفيات ذلك،

وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 11-125 المؤرخ في 17 ربيع الثاني عام 1432 الموافق 22 مارس سنة 2011 والمتعلق بنوعية المياه الموجهة للاستهلاك البشري، المعدل والمتمم،

وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 12-111 المؤرخ في 13 ربيع الثاني عام 1433 الموافق 6 مارس سنة 2012 الذي يحدد شروط وكيفيات إنشاء وتنظيم الفضاءات التجارية وممارسة بعض الأنشطة التجارية،

وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 12-203 المؤرخ في 14 جمادى الثانية عام 1433 الموافق 6 مايو سنة 2012 والمتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتوجات،

وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 13-111 المؤرخ في 6 جمادى الأولى عام 1434 الموافق 18 مارس سنة 2013 الذي يحدد شروط ممارسة نشاط الوكيل تاجر الجملة للخضر والفواكه،

وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 13-260 المؤرخ في 28 شعبان عام 1434 الموافق 7 يوليو سنة 2013 الذي يحدد نظام نوعية المنتجات الفلاحية أو ذات الأصل الفلاحي،

وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 13-378 المؤرخ في 5 محرم عام 1435 الموافق 9 نوفمبر سنة 2013 الذي يحدد الشروط والكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك،

وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 14-366 المؤرخ في 22 صفر عام 1436 الموافق 15 ديسمبر سنة 2014 الذي يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية،

وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 15-172 المؤرخ في 8 رمضان عام 1436 الموافق 25 يونيو سنة 2015 الذي يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية،

وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 16-299 المؤرخ في 23 صفر عام 1438 الموافق 23 نوفمبر سنة 2016 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لملازمة المواد الغذائية وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم،

**المادة 3 :** يقصد، في مفهوم هذا القرار، بما يأتي :

- **طرد :** جزء منفرد لحصة بواسطة التغليف ومحتواه. ويمكن أن يشكل الطرد تغليف بيع. لا تعتبر طرودا، حاويات النقل البري والسكك الحديدية والبحرية والجوية.

- **النوع :** وحدة أساسية للتصنيف البيولوجي. ويشير إلى مجموعة من كائنات وثيقة الصلة ومتشابهة جدًا والتي يمكن أن تتكاثر فيما بينها لتعطي نسلا خصباً.

- **الصنف (الصنف المزروع، والصنف النباتي) :** وحدة تصنيفية موافقة لسمة معينة أو مجموعة من السمات الخاصة، التي تكون مميزاتها متباينة وموحدة وثابتة، يحتفظ الصنف بمميزاته عند تكاثره بالوسائل المناسبة.

- **منتوج سليم :** منتوج خالٍ من الأمراض الفطرية أو البكتيرية أو الفيروسية أو غيرها من الأضرار (تضرر أو تحلل أو تلف، مهما كان السبب، أو عيوب فيزيولوجية، المعاينة في حينها أو أثناء التخزين) والتي تضر بصفة معتبرة، بمظهر المنتوج وصلاحيته للاستهلاك وحفظه أو بقيمته التجارية.

- **منتوج كامل :** الفاكهة أو الخضر على الحال عند الجني، غير تالفة ولا تظهر عليها أي إصابات، كما يمكن اعتباره كاملاً أيضاً بعد تشذيبه.

- **جسم ضار :** كل نوع أو سلالة أو نوع بيولوجي نباتي أو حيواني أو عامل ممرض مضر بالفواكه والخضر الطازجة.

- **النوع التجاري :** تسمية تشير إلى منتوجات تظهر مميزات تقنية و / أو مظهر متشابه، ولكن يمكنها أن تنتمي إلى أصناف مختلفة.

- **المواد الغريبة المرئية :** كل جسم غريب مرئي، مثل الغبار أو التربة أو مادة أو بقايا المواد الكيميائية أو مواد غريبة أخرى، والتي لا ترتبط عادةً بالفواكه والخضر.

- **اللبن :** جزء صالح للاستهلاك من الفاكهة أو الخضر مغطى بالقشرة.

- **عيار الفواكه والخضر :** تصنيف الفواكه والخضر حسب أبعادها الفيزيائية أو كتلتها.

- **منتوج غير معبأ :** منتوج غير موضب، يمكنه أن يكون على اتصال مباشر بوسيلة النقل و / أو المحيط الخارجي.

- **تضرر المنتوج :** عيب (متزايد أو غير متزايد) يضر بصفة معتبرة بصلاحية المنتوج للاستهلاك و / أو بحفظه.

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 17-62 المؤرخ في 10 جمادى الأولى عام 1438 الموافق 7 فبراير سنة 2017 الذي يتعلق بشروط وضع وسم المطابقة للوائح الفنية وخصائصه وكذا إجراءات الإشهاد بالمطابقة،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المؤرخ في 14 رجب عام 1438 الموافق 11 أبريل سنة 2017 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 18-331 المؤرخ في 14 ربيع الثاني عام 1440 الموافق 22 ديسمبر سنة 2018 الذي يحدد صلاحيات وزير الداخلية والجماعات المحلية والتهيئة العمرانية،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 20-128 المؤرخ في 28 رمضان عام 1441 الموافق 21 مايو سنة 2020 الذي يحدد صلاحيات وزير الفلاحة والتنمية الريفية،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 23-411 المؤرخ في 6 جمادى الأولى عام 1445 الموافق 20 نوفمبر سنة 2023 الذي يحدد صلاحيات وزير الصناعة والإنتاج الصيدلاني،

- وبمقتضى القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 25 رجب عام 1414 الموافق 8 يناير سنة 1994 والمتعلق بنوعية الفواكه والخضر الطازجة الموجهة للاستهلاك وعرضها،

- وبمقتضى القرار المؤرخ في 7 ذي الحجة عام 1420 الموافق 13 مارس سنة 2000 الذي يحدد محتوى علامات وبيانات أغلفة مواد الصحة النباتية ذات الاستعمال الفلاحي،

### يقررون ما يأتي :

**المادة الأولى :** تطبيقاً لأحكام المادة 28 من المرسوم التنفيذي رقم 05-464 المؤرخ في 4 ذي القعدة عام 1426 الموافق 6 ديسمبر سنة 2005، المعدل والمتمم والمذكور أعلاه، يهدف هذا القرار إلى اعتماد اللائحة الفنية التي تحدد خصائص وشروط عرض الفواكه والخضر الطازجة الموجهة للاستهلاك البشري.

**المادة 2 :** تطبق أحكام هذا القرار على الفواكه والخضر الطازجة الموجهة للاستهلاك البشري.

تُستثنى من مجال تطبيق هذا القرار :

- الفواكه والخضر الطازجة الموجهة للتحويل الصناعي،  
- الفواكه والخضر الطازجة الموجهة إلى مراكز الفرز أو التخزين أو إلى مراكز التوضيب بغرض مطابقتها للأحكام المحددة في هذا القرار.

يجب أن يتم إجراء هذه العمليات إن كانت ضرورية بالماء الشروب و أن تتبع بتقطير مناسب.

ويجب أن تكون المياه المستعملة لتنظيف الفواكه والخضر الطازجة صالحة للشرب، من أجل إزالة كل مادة سطحية.

**المادة 10 :** عندما تقتضي الظروف ذلك وعلى أساس رزنامة تضبطها سنوياً المصالح التابعة للوزارة المكلفة بالفلاحة، يمكن تغيير تواريخ بدء الجني وعند اللزوم المميزات الدنيا لنضج بعض أنواع الفواكه والخضر وذلك حسب خصوصيات المنطقة والصنف وتواريخ الزرع، بموجب قرار من الوالي بناء على اقتراح من مديرية المصالح الفلاحية ومديرية التجارة للولاية المعنية.

**المادة 11 :** لا يسمح بالتمويه في جميع مراحل عملية وضع الفواكه والخضر الطازجة للاستهلاك.

مع مراعاة حدود التغاضي المحددة في الملحقين الأول والثاني من هذا القرار، لا يسمح بخلط الفواكه والخضر الطازجة التالفة مع الفواكه والخضر السليمة.

**المادة 12 :** مع مراعاة حدود التغاضي المحددة في ملحق هذا القرار، يجب ألاّ يحتوي كل طرد للفواكه والخضر الطازجة أو كل حصة من هذه المنتوجات المعروضة للبيع غير معبأة، على نسبة تتجاوز 10% من حيث العدد أو الوزن من المنتوجات التي لا تستجيب للمتطلبات النوعية الدنيا المنصوص عليها في المادة 5 أعلاه. وفي حدود هذا التغاضي، لا تتجاوز نسبة المنتوجات المصابة بالتضرر 2% إجمالاً في كل حصة.

**المادة 13 :** يجب أن يكون محتوى كل طرد من الفواكه والخضر أو كل حصة في حالة عرض المنتج غير معبأ، متجانساً وألاّ يحتوي إلاّ على منتوجات من نفس الأصل والصنف أو النوع التجاري والنوعية والعيار (في حالة عيار الفواكه والخضر).

يجب أن يكون الجزء الظاهر من محتوى الطرد أو الحصة في حالة عرض المنتج غير معبأ، ممثلاً لكل المحتوى.

**المادة 14 :** لا يسمح بوضع الفواكه والخضر الطازجة للاستهلاك، التي كانت موضوع :

- معالجة الصحة النباتية بواسطة مواد غير مسموح بها، أو أجريت خلافا للقواعد المحددة لاستعمال هذه المواد، سواء كان تطبيق هذه المعالجات مباشرة على المنتوجات نفسها أو على النباتات التي تحملها،

- معالجة بواسطة مواد غير مسموح بها، لا سيما لإبادة الحشرات أو للتطهير أو للحماية ضد التلف، وكذا للتلوين الاصطناعي.

**المادة 4 :** تحدد مميزات الفواكه والخضر الطازجة موضوع هذا القرار، والتغاضي المقبول، على التوالي، في الملحقين الأول والثاني بهذا القرار.

**المادة 5 :** يجب أن تستجيب الفواكه والخضر الطازجة الموضوع للاستهلاك إلى المتطلبات النوعية الدنيا الآتية :

- كاملة،

- نظيفة، وخالية تقريبا من كل مواد غريبة مرئية،

- سليمة، وخالية من الأمراض ومن كل تعفن أو تلف داخلي أو خارجي يجعلها غير صالحة للاستهلاك،

- خالية تقريبا من الأجسام الضارة أو الأضرار الناتجة عن الأجسام الضارة التي تتلف اللب،

- خالية من كل رائحة و/ أو طعم غريب،

- خالية من الآثار غير العادية لمواد المعالجة،

- خالية من الرطوبة الخارجية غير العادية،

- ذات درجة كافية من النمو والنضج، حسب طبيعة المنتج،

- خالية من العيوب المضرة بقابليتها للاستهلاك أو بمظهرها،

- منزوعة عنها كل الأجزاء غير القابلة للاستهلاك، إلاّ في حالة ما إذا كانت هذه الأجزاء ضرورية لحفظ المنتج أو حمايته.

**المادة 6 :** يجب أن يكون نمو الفواكه والخضر الطازجة كافٍ ويجب أن تظهر الفواكه والخضر نضجا كافيا وألاّ تكون مفرطة النضج.

**المادة 7 :** يجب أن يكون نمو وحالة الفواكه والخضر الطازجة على النحو الذي يسمح :

- بتحمل النقل والتداول،

- بالوصول في ظروف مرضية إلى المكان المقصود.

**المادة 8 :** يجب أن تكون الفواكه والخضر الطازجة خالية من كل الأجسام الغريبة، لا سيما التربة والأحجار ومخلفات النباتات وكذا السيقان والأوراق غير الصالحة للاستهلاك، مع مراعاة الممارسات الخاصة بالعرض التقليدي لبعض المنتوجات.

يجب أن تكون الفواكه والخضر الطازجة غير ذابلة ونظيفة عند بيعها بالتجزئة.

**المادة 9 :** لا يسمح بنقع وتبليل الفواكه والخضر الطازجة، إلاّ إذا تمت خصيصا لغرض ضمان حالة جيدة من النظافة والنضارة للمنتوجات المعنية.

مختلفة تماماً، كما هو محدد في ملحق هذا القرار، وإذا كان المنتج غير مرئي من الخارج، فيجب بيان الأنواع التجارية و/ أو الألوان، وكمية كل منتج على التغليف،

- اسم الصنف،

- الفئة، حسب الحالة.

غير أنه في حالة بيع المنتج بالقطعة، لا تطبق إلزامية بيان الوزن الصافي إذا كان عدد القطع يظهر بوضوح ويعد بسهولة من الخارج أو إذا كان العدد مبين على الوسم.

## 2- بالنسبة للفواكه والخضرة الطازجة غير المعبأة التي تباع بالتجزئة :

- اسم المنتج،

- اسم الصنف، إذا كان هذا البيان يظهر على الطرود أو

الوثائق المرفقة،

- بلد المنشأ.

يجب إعلام المستهلك بهذه البيانات، وأن تبين على الواجهة مباشرة وفي نفس الجهة، بشكل مقروء وغير قابل للمحو ومرئي من الخارج عن طريق اللافتات أو اللوحات أو الإعلانات أو كل وسيلة أخرى مناسبة.

**المادة 21 :** يجب على كل المتدخلين في عرض الفواكه والخضرة الطازجة الموجهة للاستهلاك البشري الامتثال لأحكام هذا القرار، في أجل سنة واحدة (1)، ابتداء من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

**المادة 22 :** تلغى أحكام القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 25 رجب عام 1414 الموافق 8 جانفي سنة 1994 والمتعلق بنوعية الفواكه والخضرة الطازجة الموجهة للاستهلاك وعرضها.

**المادة 23 :** ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 28 ربيع الأول عام 1446 الموافق 2 أكتوبر سنة 2024.

وزير الصناعة  
والإنتاج الصيدلاني  
علي عون

وزير التجارة  
وترقية الصادرات  
الطيب زيتوني

وزير الداخلية والجماعات  
المحلية والتهيئة العمرانية  
ابراهيم مراد

وزير الفلاحة  
والتنمية الريفية  
يوسف شرفة

**المادة 15 :** يجب ألا تحتوي الفواكه والخضرة الطازجة الموضوعة للاستهلاك على أي مادة أو منتج من أصل كيميائي أو معدني أو عضوي. ويجب أن تكون بمنأى باستمرار عن أي مصدر للتلوث أو الإصابة بالملوثات أو أي سبب يمكن أن يتلف نوعية المنتج.

يجب أن يتم توضيبيها وتداولها ونقلها في شروط النظافة، بطريقة تحمي المنتجات من التلف.

**المادة 16 :** يجب ألا تشكل الفواكه والخضرة الطازجة موضوع هذا القرار، أي خطر على صحة المستهلك، ويجب أن تستجيب للمتطلبات القانونية السارية، لا سيما تلك المتعلقة بمواد الصحة النباتية وبأمن المنتجات وبالملوثات وبالخصائص الميكروبيولوجية وبالاشياء واللوازم الموجهة لملازمة المواد الغذائية والنظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري.

**المادة 17 :** يجب أن تعرض أو توضع الفواكه والخضرة الطازجة في طرد مناسب قصد ضمان حماية ملائمة للمنتج وتحمل نقلها وتداولها.

يجب أن تكون الفواكه والخضرة الطازجة المنقولة غير المعبأة في وسيلة النقل، معزولة عن أرضية وجدران ووسيلة النقل، باستخدام مادة واقية مناسبة وأن تكون نظيفة ولا تعطي للفواكه والخضرة طعماً أو رائحة غير عادية.

**المادة 18 :** يجب أن تكون المواد المستعملة داخل طرد الفواكه والخضرة الطازجة نظيفة وذات طبيعة لا تسبب تلفاً خارجياً أو داخلياً للمنتجات.

يجب أن تستوفي التغليفات مميزات الجودة والنظافة والتهوية والمقاومة التي تسمح بضمن الشروط الجيدة لتداول و شحن وحفظ الفواكه والخضرة الطازجة، كما يجب أن تكون الطرود أو الحصص عندما يكون المنتج غير معبأ، خالية من كل مواد وروائح غريبة.

**المادة 19 :** يجب، أثناء البيع بالتجزئة، وزن وتوضيب الفواكه والخضرة الطازجة غير المعبأة على مرأى من المستهلك.

**المادة 20 :** زيادة على البيانات الإلزامية المنصوص عليها في التنظيم الساري المفعول المتعلق بإعلام المستهلك، يجب أن يتضمن وسم الفواكه والخضرة الطازجة موضوع هذا القرار :

## 1- بالنسبة للفواكه والخضرة الطازجة المعبأة مسبقاً :

- اسم المنتج،

- "خليط من (اسم المنتج)"، أو تسمية مماثلة، في حالة خليط من الفواكه أو الخضرة من أنواع تجارية و/ أو ألوان

## الملحق الأول

### مميزات بعض الفواكه الطازجة الموجهة للاستهلاك البشري

المشمش :

المميزات النوعية الدنيا	المميزات الفيزيائية	النضج	الحالة الصحية
	<p>يجب أن يكون المشمش : - كاملا، - نظيفا، خاليا تقريبا من أي مواد غريبة مرئية، - خاليا من الرطوبة الخارجية غير العادية، - خاليا من الرائحة و/أو الطعم الغريب.</p>	<p>يجب أن يكون نمو ومرحلة نضج المشمش على النحو الذي يسمح له بمواصلة عملية النضج وبلوغ درجة كافية من النضج. يجب أن تكون الفواكه غير مفرطة النضج وغير رخوة جدا. اللون المميز للصنف والمختلف عن لون العمق، يجب أن يظهر على 30% على الأقل، من المساحة الأقل نضجاً للفاكهة. يجب أن يكون نمو وحالة المشمش على النحو الذي يسمح له : - بتحمل النقل والتداول، و - بالوصول في ظروف مرضية إلى المكان المقصود.</p>	<p>يجب أن يكون المشمش : - سليما وخاليا من التعفن أو التلف اللذين يجعلانه غير صالح للاستهلاك، وخاليا من الأمراض أو العيوب الواضحة التي يمكن أن تضر بنوعيته وبمظهره وبصلاحيته للاستهلاك أو بحفظه، - خاليا تقريبا من الأجسام الضارة وخاليا من الأضرار الناتجة عن الأجسام الضارة التي تتلف اللب. يجب ألا يظهر المشمش العيوب الآتية : - تعفن، حتى لو كانت الآثار طفيفة جدا، - عفنيات داخل الفاكهة أو خارجها، - نواة مكسورة ومعفنة، - عيوب ناتجة عن درجات الحرارة المنخفضة أو الجليد، - رضوض بليغة، - عيوب ناتجة عن حبات البرد التي تتلف اللب، - حروق واضحة ناتجة عن الشمس.</p>
	<p>يجب أن يكون المشمش المصنف في هذه الفئة من نوعية عالية. يجب أن يظهر مميزات الصنف، مع أخذ بعين الاعتبار منطقة الإنتاج. يجب أن يكون اللب خالياً من أي تلف. يجب أن لا يظهر عيوباً، باستثناء تلف سطحي طفيف جداً، بشرط أن لا يؤثر هذا التلف على المظهر العام للمنتج وعلى نوعيته وعلى حفظه وعلى عرضه في التغليف.</p>	<p>يجب أن يكون المشمش المصنف في هذه الفئة من نوعية جيدة، ويجب أن يظهر مميزات الصنف، مع أخذ بعين الاعتبار منطقة الإنتاج. يجب أن يكون اللب خالياً من أي تلف. غير أنه، يمكن أن يظهر العيوب الطفيفة الآتية، بشرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتج وعلى نوعيته وعلى حفظه وعلى عرضه في التغليف :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- عيب طفيف في الشكل،</li> <li>- عيب طفيف في النمو،</li> <li>- علامات ضغط طفيفة على 1 سم<sup>2</sup>، على الأكثر، من المساحة الكلية،</li> <li>- عيوب طفيفة في القشرة، بما في ذلك شقوق طفيفة ملتئمة، بشرط أن لا تتجاوز : <ul style="list-style-type: none"> <li>• طول 1 سم، بالنسبة للعيوب ذات الشكل الطولي،</li> <li>• 0,5 سم<sup>2</sup> من المساحة الكلية بالنسبة للعيوب الأخرى،</li> <li>• 10% من المساحة الكلية في حالة التمغر (لون شبيه بالصدأ).</li> </ul> </li> </ul>	<p>الفئة "الممتازة"</p>
التصنيف	<p>الفئة الأولى</p>		

## الملحق الأول (تابع)

التصنيف	الفئة الثانية	تشمل هذه الفئة المشمش الذي لا يمكن تصنيفه في الفئات العليا ولكنه يستجيب للمميزات النوعية الدنيا المعرفة أعلاه. يجب أن يكون اللب خالياً من أي تلف. يمكن أن يظهر العيوب الآتية، بشرط أن يحتفظ بمميزاته الأساسية للنوعية وللحفظ والعرض : - عيوب في الشكل، - عيوب في النمو، بما في ذلك نوى مكسورة، بشرط أن تكون الفاكهة مغلقة وأن يكون اللب سليماً وبدون إسمرار، - رضوض على 1 سم <sup>2</sup> ، على الأكثر، من المساحة الكلية، - عيوب في القشرة، بما في ذلك شقوق طفيفة ملتئمة، بشرط أن لا تتجاوز : • طول 2 سم، بالنسبة للعيوب ذات الشكل الطولي، • 1 سم <sup>2</sup> ، من المساحة الكلية بالنسبة للعيوب الأخرى، • 15 % من المساحة الكلية في حالة التمغر (لون شبيه بالصدأ).	
العيار	يتم تحديد العيار بالقطر الأقصى للقسم الاستوائي في الفاكهة. العيار الأدنى 30 مم. من أجل ضمان عيار متجانس، يجب أن لا يتجاوز الفرق في العيار بالنسبة للمنتجات من نفس التغليف 5 مم بالنسبة للفئة "الممتازة"، و 10 مم بالنسبة للفئتين الأولى والثانية (في حالة عيار المشمش). يجب أن يكون العيار متجانساً بالنسبة للفئتين "الممتازة" والأولى.		
التجانس	يجب أن يكون محتوى كل طرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) متجانساً وأن لا يحتوي إلا على مشمش من نفس الأصل والصفة والنوعية والعيار (في حالة عيار المشمش)، وبالنسبة للفئات "الممتازة"، أن يكون من لون موحد. يجب أن يكون الجزء الظاهر من محتوى الطرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) ممثلاً لكل المحتوى.		
التوضيب	يجب توضيب المشمش بطريقة تضمن حماية ملائمة للمنتج.		
التفاضي	يقبل بالتفاضي في النوعية والعيار في كل حصة بالنسبة للمنتجات غير المطابقة لمتطلبات الفئة المشار إليها.		
المعايير	الفئة "الممتازة"	الفئة الأولى	الفئة الثانية
النوعية	5% (1)	10% (2)	10% (3)
العيار	10% (4)	10% (4)	10% (4)

(1) يقبل بالتفاضي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن المشمش الذي لا يستجيب لمميزات الفئة، ولكن يكون مطابقاً لمميزات الفئة الأولى. في حدود هذا التفاضي، على الأكثر، 0,5% من المنتوجات يمكنها أن تظهر المميزات النوعية للفئة الثانية.

(2) يقبل بالتفاضي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، المشمش الذي لا يستجيب لمميزات الفئة، ولكن يكون مطابقاً لمميزات الفئة الثانية. في حدود هذا التفاضي، على الأكثر 1% من المنتوجات يمكن أن لا يستجيب للمميزات النوعية للفئة الثانية ولا لمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً، أو يمكنها أن تكون مصابة بالتضرر.

(3) يقبل بالتفاضي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، المشمش الذي لا يستجيب لمميزات الفئة ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً. في حدود هذا التفاضي، على الأكثر، 2% من المنتوجات يمكن أن تكون مصابة بالتضرر.

في حدود هذا التفاضي، تقبل الفواكه المنشقة في تجويف العنق وكذا الفواكه ذات النوى المكسورة.

(4) يقبل بالتفاضي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، المشمش الذي لا يستجيب للمتطلبات المتعلقة بالعيار.

## الملحق الأول (تابع)

## الحمضيات :

المميزات الفيزيائية	المميزات النوعية الدنيا
<p>يجب أن تكون الحمضيات :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- كاملة،</li> <li>- خالية من الإصابات و/أو رضوض ملتئمة ممتدة،</li> <li>- نظيفة، خالية تقريبا من أي مواد غريبة مرئية،</li> <li>- خالية من علامات الجفاف والتجفيف،</li> <li>- خالية من الأضرار الناتجة عن درجات الحرارة المنخفضة أو الصقيع،</li> <li>- خالية من الرطوبة الخارجية غير العادية،</li> <li>- خالية من كل رائحة و/أو طعم غريب.</li> </ul>	<p><b>النضج</b></p> <p>يجب أن تكون الحمضيات قد بلغت نموها وحالة من النضج مناسبتين، مع أخذ بعين الاعتبار مميزات الصنف وفترة الجني ومنطقة الإنتاج.</p> <p>يجب أن يكون نمو وحالة الحمضيات على النحو الذي يسمح لها :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- بتحمل النقل والتداول، و</li> <li>- بالوصول في ظروف مرضية إلى المكان المقصود.</li> </ul> <p>يتم تحديد نضج الحمضيات لكل نوع من خلال المعايير الآتية :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- اللون،</li> <li>- المحتوى الأدنى من العصير،</li> <li>- المحتوى الكلي الأدنى من العناصر الصلبة الذائبة، بمعنى المحتوى الأدنى من السكر،</li> <li>- النسبة الدنيا سكر - حمض.</li> </ul> <p><b>1- اللون :</b></p> <p>يجب أن تكون درجة اللون كما في حالة نموها الطبيعي، تبلغ الحمضيات اللون النموذجي لصنفها في مكان الوجهة، كما يأتي :</p> <p><b>(أ) البرتقال :</b> يجب أن يكون اللون نموذجياً للصنف، مع أخذ بعين الاعتبار فترة الجني ومنطقة الزراعة ومدة النقل.</p> <p>تقبل الفواكه التي يكون اللون الأخضر الفاتح فيها لا يتجاوز خمس (5/1) المساحة الكلية للفاكهة. يقبل البرتقال الذي يظهر لونا أخضرا يتجاوز خمس (5/1) مساحته الكلية، المنتج في مناطق تتميز بدرجات حرارة مرتفعة للمحيط الخارجي ورطوبة نسبية عالية خلال فترة النمو، شرط أن يتطابق مع المتطلبات الدنيا المتعلقة بمحتوى العصير.</p> <p><b>(ب) اليوسفي (المندرين) والكلمنتين :</b> يجب أن يكون اللون نموذجياً للصنف، على الأقل على ثلث (3/1) مساحة الفاكهة.</p> <p><b>(ج) الليمون :</b> يجب أن يكون اللون نموذجياً للصنف. تقبل الفواكه ذات اللون الأخضر (بشرط ألا يكون اللون داكنا)، بشرط أن يتطابق مع المتطلبات الدنيا المتعلقة بمحتوى العصير.</p> <p><b>(د) الليمون الحامض :</b> يجب أن يكون اللون نموذجياً للصنف على ثلثي (3/2) مساحة الفاكهة على الأقل. يجب أن تكون الفاكهة خضراء اللون، غير أنها يمكن أن تظهر فقداناً طفيفاً في اللون (بقع صفراء) لا تتجاوز 30% من مساحتها.</p> <p><b>(هـ) البوميليموس :</b> يجب أن يكون اللون نموذجياً للصنف و/أو النوع التجاري على ثلثي (3/2) مساحة الفاكهة على الأقل، مع أخذ بعين الاعتبار الصنف و/أو النوع التجاري وفترة الجني.</p> <p><b>(و) البوميلوس وهجائنه :</b> يجب أن يكون اللون نموذجياً للصنف. تقبل الفواكه ذات اللون المخضر (الأخضر بالنسبة للنوع Oroblanco) بشرط أن تستوفي المتطلبات الدنيا المتعلقة بمحتوى العصير.</p>

## الملحق الأول (تابع)

النضج

2- المحتوى الأدنى من العصير، النسبة الدنيا (سكر - حمض) والمحتوى الأدنى من السكر (بدرجة البريكس) :  
أ. البرتقال :

النسبة الدنيا (سكر - حمض)	المحتوى الأدنى من العصير	البرتقال
1 : 6,5	% 30	البرتقال الأحمر
1 : 6,5	% 33	مجموعة النافال (Groupe des navels)
1 : 6,5	% 35	أصناف أخرى
/	% 33	أصناف Pacitan, Sathgudi, Mosambi بحيث اللون الأخضر يتجاوز خمس (5/1) المساحة الكلية
/	% 45	أصناف أخرى حيث اللون الأخضر يتجاوز خمس (5/1) المساحة الكلية

ب. اليوسفي (المندرين) والكلمنتين :

النسبة الدنيا (سكر - حمض)	المحتوى الأدنى من العصير	اليوسفي (المندرين) والكلمنتين
1 : 6,5	% 33	ساتسوما
1 : 7,0	% 40	كليمنتين
1 : 7,5	% 33	أصناف أخرى من اليوسفي (المندرين) وهجائنه

ج. الليمون :

النسبة الدنيا (سكر - حمض)	المحتوى الأدنى من العصير	الليمون
/	% 20	

د. الليمون الحامض :

النسبة الدنيا (سكر - حمض)	المحتوى الأدنى من العصير	الليمون الحامض
/	% 42	

المميزات النوعية الدنيا

## الملحق الأول (تابع)

هـ. بومبليموس :

المحتوى الأدنى من السكر (بدرجة البريكس)	المحتوى الأدنى من العصير	بومبليموس
8	/	

و. بوميلوس وهجائنه :

المحتوى الأدنى من السكر (بدرجة البريكس)	المحتوى الأدنى من العصير	بوميلوس وهجائنه
/	% 35	بوميلوس وهجائنه
9	% 35	أوروبلانكو

## الحالة الصحية

يجب أن تكون الحمضيات :  
- سليمة، خالية من التعفن أو التلف اللذين يجعلانها غير صالحة للاستهلاك، خالية من الأمراض والشوائب مهما كانت طبيعتها ومن المواد المعالجة التي يمكن أن تضر بنوعية الفواكه وصلاحيتها للاستهلاك، خالية من الإصابات غير الملتئمة،  
- خالية تقريبا من الأجسام الضارة، وخالية من تلف اللب الناتج عن الأجسام الضارة.  
يجب أن لا تظهر الفواكه العيوب الآتية :

بومبليموس وبوميلوس	الليمون والليمون الحامض	الحمضيات الصغيرة	البرتقال
- تعفن بني، - عفنيات خضراء.	- تعفن بني، - عفنيات خضراء. - Sénescence، - (Chancre Xhantomonas).	Pitting (غير سطحي)، - تعفن بني، - عفنيات خضراء.	Pitting (غير سطحي)، - تعفن بني، - عفنيات خضراء.

## الفئة "الممتازة"

يجب أن تكون الحمضيات المصنفة في هذه الفئة ذات نوعية عالية. يجب أن تظهر مميزات الصنف و / أو النوع التجاري. يجب أن لا تظهر عيوباً، باستثناء تلف سطحي طفيف جداً، بشرط أن لا تؤثر هذه الأخيرة على المظهر العام للمنتوج وعلى نوعيته وعلى حفظه وعلى عرضه في التغليف.

المميزات النوعية الدنيا

التصنيف

**الملحق الأول (تابع)**

**التصنيف**

**الفئة الأولى**

يجب أن تكون الحمضيات المصنفة في هذه الفئة ذات نوعية جيدة. يجب أن تظهر مميزات الصنف و / أو النوع التجاري.

غير أنه، يمكن أن تظهر العيوب الطفيفة المذكورة أدناه، بشرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتوج وعلى نوعيته وعلى حفظه وعلى عرضه في التغليف :

- عيوب طفيفة في الشكل،
- عيوب طفيفة في اللون، بما في ذلك الحروق الطفيفة الناتجة عن الشمس،
- عيوب طفيفة في القشرة من طبيعة متزايدة، شرط أن لا تتلف اللب،
- عيوب طفيفة في القشرة تظهر أثناء تكوين الفاكهة، مثل القشور الفضية أو تمغر (لون شبيه بالصدأ) أو أضرار ناتجة عن الأجسام الضارة،
- عيوب طفيفة ملتئمة ناتجة عن سبب ميكانيكي مثل تأثير حبات البرد أو الاحتكاك أو الصدمات الناتجة عن التداول،
- انفصال طفيف وجزئي للقشرة (أو القشرة الخارجية) بالنسبة لجميع الفواكه من مجموعة اليوسفي (المندرين).

**الفئة الثانية**

تشمل هذه الفئة الحمضيات التي لا يمكن تصنيفها في الفئات العليا، ولكنها تتطابق مع المميزات النوعية الدنيا المعروفة أعلاه. يمكن أن تظهر الفواكه العيوب الآتية، بشرط أن تحتفظ بميزاتها الأساسية للنوعية وللحفظ والعرض :

- عيوب في الشكل،
- عيوب في اللون، بما في ذلك الحروق الناتجة عن الشمس،
- عيوب في القشرة من طبيعة متزايدة، شرط أن لا تتلف اللب،
- عيوب في القشرة تظهر أثناء تكوين الفاكهة، مثل القشور الفضية أو تمغر (لون شبيه بالصدأ) أو الأضرار الناتجة عن الأجسام الضارة،
- عيوب ملتئمة راجعة إلى سبب ميكانيكي مثل تأثير حبات البرد أو الاحتكاك أو الصدمات الناتجة عن التداول،
- تلف سطحي ملتئم في القشرة،
- قشرة خارجية خشنة،
- انفصال طفيف وجزئي للقشرة (أو القشرة الخارجية) بالنسبة للبرتقال وانفصال جزئي للقشرة (أو القشرة الخارجية) بالنسبة لجميع الفواكه من مجموعة اليوسفي (المندرين).

**العيار**

يتم تحديد العيار بالقطر الأقصى للقسم الاستوائي للفاكهة أو بالعدد.

يجب أن تظهر الحمضيات التي تنتمي إلى نفس الحصة عيارا متجانسا.

- بالنسبة للفئات "الممتازة" والأولى والثانية، تطبق العيارات الدنيا الآتية :

الفاكهة	القطر (مم)
البرتقال	53
كلمنتين	35
ساتسوما، أنواع أخرى من اليوسفي (المندرين) وهجائنه	45
ليمون	45
ليمون حامض	42
بوميلوس وهجائنه	70
بومبليموس	100

## الملحق الأول (تابع)

<b>التجانس</b>			
يجب أن يكون محتوى كل طرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) متجانسا وأن لا يحتوي إلا على حمضيات من نفس الأصل، الصنف أو النوع التجاري، النوعية والعيار، وتقريبا من نفس درجة النمو والنضج. إضافة إلى ذلك، بالنسبة للفئة "المتمازة"، يجب أن يكون اللون متجانساً. يجب أن يكون الجزء الظاهر من محتوى الطرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) ممثلاً لكل المحتوى.			
<b>التوضيب</b>			
يجب توضيب الحمضيات بطريقة تضمن حماية ملائمة للمنتج. يقبل بعرض الفاكهة التي تحتوي على غصن قصير وغير متخشب يحمل بعض الأوراق الخضراء داخل الطرود.			
<b>التفاضلي</b>			
يقبل بالتفاضلي في النوعية والعيار في كل حصة بالنسبة للمنتجات غير المطابقة لمتطلبات الفئة المشار إليها.			
<b>المعايير</b>	<b>الفئة "المتمازة"</b>	<b>الفئة الأولى</b>	<b>الفئة الثانية</b>
<b>النوعية</b>	5 % (1)	10 % (2)	10 % (3)
<b>العيار</b>	10 % (4)	10 % (4)	10 % (4)

(1) يقبل بالتفاضلي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن الحمضيات التي لا تستجيب لمميزات الفئة، ولكن تكون مطابقة للمميزات الخاصة بالفئة الأولى. في حدود هذا التفاضلي، تحدد المنتوجات التي تستجيب لمتطلبات الفئة الثانية بـ 0,5 % من الإجمال.

(2) يقبل بالتفاضلي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن الحمضيات التي لا تستجيب لمميزات الفئة، ولكن تكون مطابقة للمميزات الخاصة بالفئة الثانية. في حدود هذا التفاضلي، تحدد المنتوجات التي لا تستجيب لمميزات الفئة الثانية ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقا، أو المنتوجات المصابة بالتضرر، بـ 1 % من الإجمال.

(3) يقبل بالتفاضلي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن الحمضيات التي لا تستجيب لمميزات الفئة ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقا. في حدود هذا التفاضلي، تحدد المنتوجات المصابة بالتضرر بـ 2 % من الإجمال.

(4) يقبل بالتفاضلي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن الحمضيات التي لا تستجيب لمتطلبات المتعلقة بالعيار. في جميع الحالات، هذا التفاضلي يكون فقط بالنسبة للفواكه التي لا يقل عيارها عن القيم الدنيا المذكورة سابقا.

## الخوخ والنكتارين :

<b>المميزات الفيزيائية</b>	يجب أن يكون الخوخ والنكتارين : - كاملين، - نظيفين وخاليين تقريبا من أي مواد غريبة مرئية، - خاليين من التفلفات في تجويف العنق، - خاليين من الرطوبة الخارجية غير العادية، - خاليين من كل رائحة و/أو طعم غريب.
	<b>النضج</b>
<b>المميزات النوعية الدنيا</b>	يجب أن يكون نمو الفواكه كافٍ، ويجب أن تظهر نضجا كافيا. يجب أن يكون مؤشر الانكسار الأدنى لللب مساوياً أو أكبر من 8 درجات بريكس. يجب أن يكون الخوخ ناضجا، بمعنى نصف قشرته ملونا على الأقل. يجب أن يكون نمو وحالة الخوخ والنكتارين على النحو الذي يسمح لهما : - بتحمل النقل والتداول، و - بالوصول في حالة مرضية إلى المكان المقصود.

**الملحق الأول (تابع)**

	<p><b>الحالة الصحية</b></p>	<p><b>التصنيف</b></p>
	<p>يجب أن يكون الخوخ والنكتارين : - سليمين وخاليين من التعفن أو التلف اللذين يجعلانها غير صالحين للاستهلاك، خاليين من الأمراض أو العيوب الواضحة التي تؤثر خاصة على شكلهما وقابليتهما للاستهلاك أو حفظهما، - خاليين تقريبا من الأجسام الضارة، وخاليين من تلف اللب الناتج عن الأجسام الضارة. يجب أن لا يظهر الخوخ والنكتارين العيوب الآتية : - التعفن، حتى لو كانت علامات التعفن طفيفة جداً، - نواة مكسورة مع وجود أثر للعفنيات في الفاكهة المغلقة، - أضرار بليغة بسبب درجات الحرارة المنخفضة أو الصقيع، - رضوض بليغة، - أضرار على مستوى اللب بسبب الجليد، - حروق بليغة بسبب الشمس، - شقوق ملتئمة/جافة تتلف اللب، - الصمغ.</p>	
	<p><b>الفئة "الممتازة"</b></p> <p>يجب أن يكون الخوخ والنكتارين المصنغان في هذه الفئة من نوعية عالية ويجب أن يظهرها مميزات الصنف. يجب أن يكون اللب خالياً من كل تلف. يجب أن لا يظهر عيوباً، باستثناء تلف سطحي طفيف جداً، بشرط أن لا تؤثر هذه الأخيرة على المظهر العام للمنتوج وعلى نوعيته وعلى حفظه وعلى عرضه في التغليف.</p>	
	<p><b>الفئة الأولى</b></p> <p>يجب أن يكون الخوخ والنكتارين المصنغان في هذه الفئة ذوي نوعية جيدة. يجب أن يظهرها مميزات الصنف. يجب أن يكون اللب خالياً من كل تلف. غير أنه، يمكن أن يظهر عيوباً طفيفة في القشرة، المذكورة أدناه، إذا كانت هذه العيوب لا تؤثر على المظهر العام للمنتوج وعلى نوعيته وعلى حفظه وعلى عرضه في التغليف :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- عيب طفيف في الشكل،</li> <li>- عيب طفيف في النمو،</li> <li>- عيوب طفيفة في اللون،</li> <li>- علامات طفيفة للضغط على 1 سم<sup>2</sup>، على الأكثر، من المساحة الكلية،</li> <li>- عيوب طفيفة في القشرة، يجب أن لا تتجاوز : <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1,5 سم طولا، بالنسبة للعيوب ذات الشكل الطولي،</li> <li>• 1 سم<sup>2</sup> من المساحة الكلية، بالنسبة للعيوب الأخرى.</li> </ul> </li> </ul>	
	<p><b>الفئة الثانية</b></p> <p>تشمل هذه الفئة الخوخ والنكتارين اللذين لا يمكن تصنيفهما في الفئات العليا، ولكنهما يستجيبان للمميزات النوعية الدنيا المعروفة أعلاه. يجب أن لا يظهر اللب عيباً كبيراً. يمكن أن يظهر الخوخ والنكتارين عيوباً في القشرة، المذكورة أدناه، بشرط أن يحتفظا بمميزاتها الأساسية للنوعية وللحفظ والعرض، الآتية :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- عيوب في الشكل،</li> <li>- عيوب في النمو، بما في ذلك الأنوية المكسورة، بشرط أن تكون الفاكهة مغلقة واللب سليماً،</li> <li>- عيوب في اللون،</li> <li>- الرضوض التي يمكن أن تكون فقدت لونها قليلاً، على 2 سم<sup>2</sup>، على الأكثر من المساحة الكلية،</li> <li>- عيوب في القشرة، يجب أن لا تتجاوز : <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2,5 سم طولا، بالنسبة للعيوب ذات الشكل الطولي،</li> <li>• 2 سم<sup>2</sup> من المساحة الكلية، بالنسبة للعيوب الأخرى.</li> </ul> </li> </ul>	

## الملحق الأول (تابع)

<p><b>العيار</b></p> <p>يجب أن يظهر الخوخ والنكتارين اللذان ينتميان إلى نفس الحصة عيارا متجانسا. يتم تحديد العيار بالقطر الأقصى للقسم الاستوائي، بالوزن أو بالعدد. العيار الأدنى هو :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 56 مم أو 85 غراما، بالنسبة للفئة "الممتازة"،</li> <li>• 51 مم أو 65 غراما، بالنسبة للفئتين الأولى والثانية.</li> </ul>													
<p><b>التجانس</b></p> <p>يجب أن يكون محتوى كل طرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) متجانسا وأن لا يحتوي إلا على خوخ أو نكتارين من نفس الأصل والصفة والنوعية ودرجة النضج والعيار (في حالة العيار)، وبالنسبة للفئة "الممتازة"، من لون موحد.</p> <p>يجب أن يكون الجزء الظاهر من محتوى الطرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) ممثلاً لكل المحتوى.</p>													
<p><b>التوضيب</b></p> <p>يجب توضيب الخوخ والنكتارين بطريقة تضمن الحماية الملائمة للمنتوج.</p>													
<p><b>التفاضلي</b></p> <p>يقبل بالتفاضلي في النوعية والعيار في كل طرد بالنسبة للمنتوجات غير المطابقة لمتطلبات الفئة المشار إليها.</p> <table border="1" data-bbox="140 1198 1155 1568"> <thead> <tr> <th>المعايير</th> <th>الفئة "الممتازة"</th> <th>الفئة الأولى</th> <th>الفئة الثانية</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>النوعية</td> <td>5 % (1)</td> <td>10 % (2)</td> <td>10 % (3)</td> </tr> <tr> <td>العيار</td> <td>10 % (4)</td> <td>10 % (4)</td> <td>10 % (4)</td> </tr> </tbody> </table>	المعايير	الفئة "الممتازة"	الفئة الأولى	الفئة الثانية	النوعية	5 % (1)	10 % (2)	10 % (3)	العيار	10 % (4)	10 % (4)	10 % (4)	
المعايير	الفئة "الممتازة"	الفئة الأولى	الفئة الثانية										
النوعية	5 % (1)	10 % (2)	10 % (3)										
العيار	10 % (4)	10 % (4)	10 % (4)										

(1) يقبل بالتفاضلي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، الخوخ أو النكتارين اللذان لا يستجيبان لمميزات الفئة، ولكن يتطابقان مع المميزات الخاصة بالفئة الأولى. في حدود هذا التفاضلي، تحدد المنتوجات التي تستجيب لمميزات الفئة الثانية بـ 0,5 % من الإجمال.

(2) يقبل بالتفاضلي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، الخوخ أو النكتارين اللذان لا يستجيبان لمميزات الفئة، ولكن يتطابقان مع المميزات الخاصة بالفئة الثانية. في حدود هذا التفاضلي، تحدد المنتوجات التي لا تستجيب لمميزات الفئة الثانية ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقا، أو المنتوجات المصابة بالتضرر بـ 1 % من الإجمال.

(3) يقبل بالتفاضلي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، الخوخ أو النكتارين اللذان لا يستجيبان لمميزات الفئة ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقا. في حدود هذا التفاضلي، تحدد المنتوجات المصابة بالتضرر بـ 2 % من الإجمال.

(4) يقبل بالتفاضلي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، الخوخ أو النكتارين اللذان لا يستجيبان للمتطلبات المتعلقة بالعيار.

الملحق الأول (تابع)

زعرور اليابان :

المميزات النوعية الدنيا		المميزات الفيزيائية	يجب ألا تظهر الفواكه أي أثار للفسحة الشمس أو ندبة أو إصابة أو أثار الرممد أو الإصابة بالأمراض. يجب أن تكون نظيفة كليا وذات لون موحد.
		النضج	يجب أن لا تكون الفواكه ذابلة أو جافة. ويجب أن تصل إلى درجة كافية من النضج.
		الحالة الصحية	يجب أن يكون زعرور اليابان سليما وخاليا من أي نوع من الشوائب مهما كانت طبيعتها.
التصنيف		يصنف زعرور اليابان إلى فئتين (2) : الفئة الأولى والفئة الثانية.	
العيار		يجب أن يعرض زعرور اليابان الذي ينتمي إلى نفس الحصة عيارا متجانسا.	
التوضيب		يجب توضيب زعرور اليابان بطريقة تضمن حماية ملائمة للمنتوج.	
التفاضلي		المعايير	
		النوعية :	
		- المميزات الفيزيائية	
		- النضج (غير كافٍ أو زائد)	
		- الحالة الصحية	
الفئة الأولى	الفئة الثانية	العيار	
أقل من 10 %	من 10 إلى 15 %	أقل من 10 %	
أقل من 5 %	من 5 إلى 10 %	أقل من 2 %	
أقل من 2 %	من 2 إلى 5 %	أقل من 10 %	
أقل من 10 %	من 10 إلى 15 %	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التفاضلي	
أقل من 10 %	20 %		

التفاح :

المميزات الفيزيائية	يجب أن يكون التفاح : - كاملا، ويمكن أن يكون العنق غير موجود، بشرط أن يكون الكسر نظيفا وقشرة تجويف العنق غير متضررة، - متينا (يقصد بالمتانة مستوى ملائما من نضج الفاكهة وليس مرحلة نضج هذا المعيار يختلف حسب أصناف التفاح)، - نظيفا، خاليا تقريبا من أي مواد غريبة مرئية، - خاليا من الرطوبة الخارجية غير العادية، باستثناء التكثيف الذي يظهر بعد إخراجه من غرفة التبريد، - خاليا من كل رائحة و/ أو طعم غريب، - خاليا من الأضرار الناتجة عن درجات الحرارة المنخفضة و/ أو المرتفعة، - خاليا تقريبا من علامات الجفاف.	المميزات النوعية الدنيا
---------------------	---	-------------------------

## الملحق الأول (تابع)

المميزات النوعية الدنيا	النضج	يجب أن يكون التفاح قد بلغ مرحلة النمو التي تسمح له بمواصلة عملية النضج والتي تمكنه من بلوغ درجة النضج المناسبة حسب خصائص الصنف. يجب أن تعرض الفواكه للبيع في المرحلة الموافقة لبداية تغير لونها، بمعنى قبل بلوغ اللون الطبيعي الكامل الخاص بالصنف. يجب أن يكون للتفاح اللون المميز للصنف ومنطقة الإنتاج. يجب أن تكون الفواكه في حالة تسمح لها بتحمل النقل والتداول إلى غاية نقاط البيع.
التصنيف	الحالة الصحية	<p>يجب أن يكون التفاح :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- سليما وخاليا من التعفن أو التلف اللذين يجعلانه غير صالح للاستهلاك، خاليا من الأمراض والشوائب مهما كانت طبيعتها،</li> <li>- خاليا من المواد المعالجة التي يمكن أن تضر بنوعيته،</li> <li>- خاليا تقريبا من الأجسام الضارة ومن الأضرار الناتجة عن الأجسام الضارة التي تؤثر على المظهر العام للمنتوج.</li> <li>يجب أن لا يظهر التفاح العيوب الآتية :</li> <li>- تعفن، حتى لو كانت الآثار طفيفة جداً،</li> <li>- مرض ( maladie liégeuse )،</li> <li>- بقع جوناثان (Taches Jonathan) أو بقع لنتيسلاغ (pontuations lenticellaires)،</li> <li>- قلب وردي،</li> <li>- تعفن القلب،</li> <li>- عفنيات في القلب،</li> <li>- اسمرار بسبب البرودة،</li> <li>- حروق قبل النضج،</li> <li>- حروق بسبب الشمس،</li> <li>- رضوض واضحة تتلف اللب،</li> <li>- أضرار واضحة ناتجة عن حبات البرد،</li> <li>- تمغر (لون شبيه بالصدأ) خشن / متصدع،</li> <li>- جرب (تبقع) واضح.</li> </ul>
"الممتازة"	الفئة	<p>يجب أن يكون التفاح في هذه الفئة ذا نوعية عالية. يجب أن يكون اللب سليماً. ويجب أن يظهر مميزات الصنف. يجب أن يكون خاليا من العيوب، باستثناء تلف سطحي طفيف جدا، بشرط أن لا يؤثر هذا التلف على المظهر العام للمنتوج أو على نوعيته، أو على حفظه أو على عرضه في التغليف، مع مراعاة التغاضي المتعلق بالعيوب القصوى المذكورة أدناه.</p>
الفئة الأولى	الفئة الأولى	<p>يجب أن يكون التفاح المصنف في هذه الفئة من نوعية جيدة. يجب أن يكون اللب سليماً. يجب أن يظهر مميزات الصنف. غير أنه يمكن أن يظهر العيوب الطفيفة الآتية، بشرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتوج أو على نوعيته أو على حفظه أو على عرضه في التغليف (مع مراعاة التغاضي المتعلق بالعيوب القصوى المذكورة أدناه) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- عيب طفيف في الشكل والنمو،</li> <li>- عيب طفيف في اللون،</li> <li>- عيوب طفيفة في القشرة وعيوب سطحية أخرى.</li> </ul>

## الملحق الأول (تابع)

## التصنيف

تشمل هذه الفئة التفاح الذي لا يمكن تصنيفه في الفئات العليا، ولكنه يستجيب للمميزات نوعية الدنيا المعرفة أعلاه. غير أنه يمكن أن يظهر العيوب الآتية، بشرط أن يحتفظ التفاح بمميزاته الأساسية للنوعية، للحفظ والعرض (مع مراعاة التغاضي المتعلق بالعيوب القصوى المذكورة أدناه) :

- عيوب في الشكل والنمو،
- عيوب في اللون،
- عيوب في القشرة أو غيرها.

## العيار

يتم تحديد العيار بالقطر الأقصى للقسم الاستوائي أو بوزن كل تفاحة. يجب أن يظهر التفاح الذي ينتمي إلى نفس الحصة عيارا متجانسا. بالنسبة لجميع الأصناف ولجميع الفئات ( "الممتازة" والأولى والثانية)، العيار الأدنى هو 60 مم عند تحديده بالقطر، و 90 غراما عند تحديده بالوزن. يمكن أن تقبل الفواكه من أصغر عيار، إذا كانت قيمة بريكس الخاصة بها تساوي أو أكبر من 10,5 درجة، وإذا كان عيارها لا يقل عن 50 مم أو 70 غراما.

## التوضيب

يجب توضيب التفاح بطريقة تضمن الحماية الملائمة للمنتوج. على وجه الخصوص، يجب أن تكون تغليفات البيع التي يكون وزنها الصافي أكبر من 3 كغ متينة كفاية لحماية المنتوج بشكل ملائم.

## التجانس

يجب أن يكون محتوى كل طرد (أو حصة، إذا كان المنتوج غير معبأ) متجانسا وأن لا يحتوي إلا على تفاح من نفس الأصل والصنف والنوعية والعيار (في حالة العيار) ومن نفس درجة النضج. إضافة إلى ذلك، بالنسبة للفئة "الممتازة"، يجب أن يكون اللون متجانسا. لكن، يمكن أن تحتوي الفواكه المعبأة مسبقاً (التي لا يتجاوز وزنها الصافي 5 كغ) على خليط من الأصناف والعيار، بشرط أن يكون التفاح من نوعية موحدة، وأن تكون الفواكه التي تنتمي إلى كل صنف من نفس الأصل. يجب أن يكون الجزء الظاهر من الطرد (أو حصة، إذا كان المنتوج غير معبأ) ممثلاً لكل المحتوى، باستثناء في حالة التغليف التي تحتوي على فواكه من مختلف العيارات والأصناف.

## التغاضي

يقبل بالتغاضي في النوعية والعيار في كل حصة بالنسبة للمنتوجات غير المطابقة لمتطلبات الفئة المشار إليها.

المعايير	الفئة "الممتازة"	الفئة الأولى	الفئة الثانية
النوعية	5 % (1)	10 % (2)	10 % (3)
العيار	10 % (4)	10 % (4)	10 % (4)

## الملحق الأول (تابع)

## التفاضي المتعلق بالعيوب القصوى :

العيوب المسموح بها	الفئة "الممتازة"	الفئة الأولى	الفئة الثانية
تمغر المساحة خارج الكأس / تجويف العنق	موحد بشكل شبكة	20% من المساحة	50% من المساحة
	موحد متجانس	5% من المساحة	33% من المساحة
يجب ألا يتجاوز مجموع نوعي التمرغر <sup>(5)</sup>	3% من المساحة	20% من المساحة	50% من المساحة
مجموع الخدوش والرضوض : - رضوض مع فقدان طفيف للون، - ندبات ناتجة عن جرب التفاح ( <i>Venturia inaequalis</i> )، - عيوب أخرى / بقع، تشمل علامات ملتئمة ناتجة عن حبات البرد.	0,5 سم <sup>2</sup>	1 سم <sup>2</sup>	1,5 سم <sup>2</sup> (6)
	-	0,25 سم <sup>2</sup>	1 سم <sup>2</sup>
	-	1 سم <sup>2</sup>	2,5 سم <sup>2</sup>
تشققات في العنق أو الكأس (ملتئمة جيدا)	-	0,5 سم	1 سم
الطول الأقصى بالنسبة للعيوب ذات الشكل الطولي	-	2 سم	4 سم

- (1) يقبل بالتفاضي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، التفاح الذي لا يستجيب لمميزات الفئة، ولكن يكون مطابقا للمميزات الخاصة بالفئة الأولى، أو يقبل استثناء ضمن التفاضي لهذه الفئة، في حدود هذا التفاضي، لا تتجاوز المنتوجات المصابة بالتضرر أو التالفة داخليا، 1% من الإجمالي.
- (2) يقبل بالتفاضي، الإجمالي من حيث العدد أو الوزن، التفاح الذي لا يستجيب لمميزات الفئة، ولكن يكون مطابقا للمميزات الخاصة بالفئة الثانية، أو يقبل استثناء ضمن التفاضي لهذه الفئة، في حدود هذا التفاضي، لا تتجاوز المنتوجات المصابة بالتضرر أو التالفة داخليا، 1% من الإجمالي.
- (3) يقبل بالتفاضي، الإجمالي من حيث العدد أو الوزن، التفاح الذي لا يستجيب لمميزات الفئة ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقا، باستثناء المنتوجات المصابة بالتضرر أو التالفة داخليا، التي يجب أن لا يتجاوز التفاضي فيها 2%.
- في حدود هذا التفاضي، لا تتجاوز الفواكه التي تظهر العيوب الآتية : بقع مرة ، أضرار طفيفة أو شقوق غير ملتئمة، ووجود أجسام ضارة حية في الفاكهة أو وجود تلف في اللب بسبب الأجسام الضارة، النسبة القصوى 2% من حيث عدد أو وزن الفواكه.
- (4) يقبل بالتفاضي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، التفاح غير المطابق للعيار المشار إليه على التغليف.
- لا يشمل هذا التفاضي المنتوجات التي يقل عيارها عن 50 مم أو 70 غراما إذا كان معامل قياس الانكسار أقل من 10,5 درجة بريكس.
- (5) يمكن وصف التمرغر (لون شبيه بالصدأ) بأنه "منطقة خشنة بنية أو مثل أخاديد على قشرة التفاح". يعتبر التمرغر ميزة لبعض الأصناف و عيب في النوعية بالنسبة لأصناف أخرى، يطبق التفاضي بالنسبة للتمرغر على أصناف التفاح التي لا يعتبر التمرغر ميزة لها.
- (6) تقبل الرضوض مع فقدان اللون والبقع الداكنة غير المتمزجة مع لون القشرة في الفئة الثانية.

الملحق الأول (تابع)

الإجاص :

المميزات النوعية الدنيا

<p>يجب أن يكون الإجاص :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- كاملا،</li> <li>- نظيفا، خاليا تقريبا من أي مواد غريبة مرئية،</li> <li>- خاليا من الرطوبة الخارجية غير العادية،</li> <li>- خاليا من كل رائحة و/ أو طعم غريب.</li> </ul>	<p><b>المميزات الفيزيائية</b></p>	
<p>يجب أن يكون نمو ومرحلة نضج الإجاص تسمحان له بمواصلة عملية النضج وبلوغ درجة النضج المناسبة حسب مميزات الأصناف.</p> <p>يجب أن تعرض الفواكه للبيع في المرحلة الموافقة لبداية تغير لونها، بمعنى قبل بلوغ اللون الطبيعي الكامل للصنف.</p> <p>يجب أن يكون نمو وحالة الإجاص على النحو الذي يسمح له :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- بتحمل النقل والتداول، و</li> <li>- بالوصول في حالة مرضية إلى المكان المقصود.</li> </ul>	<p><b>النضج</b></p>	
<p>يجب أن يكون الإجاص :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- سليما وخاليا من التعفن أو التلف اللذين يجعلانه غير صالح للاستهلاك، خاليا من الأمراض والشوائب مهما كانت طبيعتها،</li> <li>- خاليا من المواد المعالجة التي قد تضر بنوعيته،</li> <li>- خاليا تقريبا من الأجسام الضارة ومن تلف اللب الناتج عن الأجسام الضارة.</li> </ul> <p>يجب أن لا يظهر الإجاص العيوب الآتية :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- تعفن، حتى لو كانت الآثار طفيفة جداً،</li> <li>- حروق ناتجة عن الشمس،</li> <li>- قلب أسمر وتجاويف،</li> <li>- تضرر الفاكهة بسبب النضج المفرط،</li> <li>- الحروق (عيب فسيولوجي ومتزايد يصيب الجلد)،</li> <li>- فواكه متصلبة،</li> <li>- رضوض واضحة تتلف اللب،</li> <li>- أضرار ناتجة عن حبات البرد،</li> <li>- تمغر (لون شبيه بالصدأ) خشن / متصدع،</li> <li>- جرب واضح.</li> </ul>	<p><b>الحالة الصحية</b></p>	
<p>يجب أن يكون الإجاص المصنف في هذه الفئة من نوعية عالية، ويجب أن يظهر مميزات الصنف.</p> <p>يجب أن يكون اللب خالياً من أي تلف والقشرة خالية من التمغر (لون شبيه بالصدأ) الخشن.</p> <p>يجب أن لا يظهر عيوباً، باستثناء تلف سطحي طفيف جداً، بشرط أن لا تؤثر هذه الأخيرة على المظهر العام للفاكهة وعلى نوعيتها وعلى حفظها وعلى عرضها في التغليف. يجب أن يكون للإجاص عنق سليم. يجب ألا يكون الإجاص متصلباً.</p>	<p><b>الفئة "الممتازة"</b></p>	<p><b>التصنيف</b></p>

## الملحق الأول (تابع)

الفئة الأولى	التصنيف
<p>يجب أن يكون الإحاص المصنف في هذه الفئة من نوعية جيدة. ويجب أن يظهر مميزات الصنف.</p> <p>يجب أن يكون اللب خالياً من أي تلف. غير أنه، يمكن أن يظهر العيوب الطفيفة المذكورة أدناه، على أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتوج وعلى نوعيته وعلى حفظه وعلى عرضه في التغليف :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- عيب طفيف في الشكل،</li> <li>- عيب طفيف في النمو،</li> <li>- عيوب طفيفة في اللون،</li> <li>- تمغر (لون شبيه بالصدأ) خشن طفيف جدا،</li> <li>- رضوض طفيفة لا تتجاوز مساحة 1 سم<sup>2</sup>،</li> <li>- عيوب طفيفة في القشرة يجب أن لا تتجاوز :</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 سم طولاً، بالنسبة للعيوب ذات الشكل الطولي،</li> <li>• مساحة إجمالية قدرها 1 سم<sup>2</sup>، بالنسبة للعيوب الأخرى، باستثناء الجرب (<i>V. inaequalis</i> و <i>Venturia pirina</i>)، الذي يجب أن لا تتجاوز مجموع مساحته 0,25 سم<sup>2</sup>.</li> </ul> <p>يمكن أن يكون العنق متضرراً قليلاً.</p> <p>لا يجب أن يكون الإحاص متصلباً.</p>	<p><b>الفئة الثانية</b></p> <p>تشمل هذه الفئة الإحاص الذي لا يمكن تصنيفه في الفئات العليا، ولكنه يستجيب للمميزات النوعية الدنيا المعروفة أعلاه. يجب أن لا يظهر اللب عيباً كبيراً.</p> <p>غير أنه، يمكن أن يظهر العيوب المذكورة أدناه، بشرط أن يحتفظ بمميزاته الأساسية للنوعية، وللحفظ والعرض :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- عيوب في الشكل،</li> <li>- عيوب في النمو،</li> <li>- عيوب في اللون،</li> <li>- تمغر (لون شبيه بالصدأ) خشن طفيف،</li> <li>- رضوض طفيفة لا تتجاوز مساحة 2 سم<sup>2</sup>،</li> <li>- عيوب في القشرة، يجب أن لا تتجاوز :</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 سم طولاً، بالنسبة للعيوب ذات الشكل الطولي،</li> <li>• مساحة إجمالية قدرها 2,5 سم<sup>2</sup>، بالنسبة للعيوب الأخرى، باستثناء الجرب (<i>V. inaequalis</i> و <i>Venturia pirina</i>)، التي يجب أن لا يتجاوز مجموع مساحتها 1 سم<sup>2</sup>.</li> </ul>

## الملحق الأول (تابع)

## العيار

يجب أن يظهر الإجاص من نفس الحصة عيارا متجانسا.  
يتم تحديد العيار بالقطر الأقصى للقسم الاستوائي أو بالوزن. العيار الأدنى هو :  
1- بالنسبة للفواكه المعاييرة حسب القطر :

الفئة الثانية	الفئة الأولى	الفئة "المتازة"	
55 ملم	55 ملم	60 ملم	أنصاف الفواكه الكبيرة
45 ملم	50 ملم	55 ملم	أنصاف أخرى

## 2- بالنسبة للفواكه المعاييرة حسب الوزن :

الفئة الثانية	الفئة الأولى	الفئة "المتازة"	
110 غرام	110 غرام	130 غرام	أنصاف الفواكه الكبيرة
75 غرام	100 غرام	110 غرام	أنصاف أخرى

## التجانس

يجب أن يكون محتوى كل طرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) متجانسا وأن لا يحتوي إلا على إجاص من نفس الأصل والصفة والنوعية والعيار (في حالة العيار) ومن نفس درجة النضج. بالإضافة إلى ذلك، بالنسبة للفئة "المتازة"، يجب أن يكون اللون متجانسا.  
يجب أن يكون الجزء الظاهر من محتوى الطرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) ممثلاً لكل المحتوى.

## التوضيب

يجب توضيب الإجاص بطريقة تضمن حماية ملائمة للمنتج.

## التفاضي

يقبل بالتفاضي في النوعية والعيار في كل حصة بالنسبة للمنتجات التي لا تتطابق مع متطلبات الفئة المشار إليها.

المعايير	الفئة "المتازة"	الفئة الأولى	الفئة الثانية
النوعية	5 % (1)	10 % (2)	10 % (3)
العيار	10 % (4)	10 % (4)	10 % (4)
أقصى قيمة للاختلاف تقدر بـ 5 مم تحت القطر الأدنى أو 10 غرام تحت الوزن الأدنى (حسب الحالة).			

(1) يقبل بالتفاضي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، الإجاص الذي لا يستجيب لمميزات الفئة، ولكنه يتطابق مع المميزات الخاصة بالفئة الأولى. في حدود هذا التفاضي، تحدد المنتوجات التي تستجيب لمميزات الفئة الثانية بـ 0,5% من الإجمال.

(2) يقبل بالتفاضي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، الإجاص الذي لا يستجيب لمميزات الفئة، ولكنه يتطابق مع المميزات الخاصة بالفئة الثانية. في حدود هذا التفاضي، تحدد المنتوجات التي لا تستجيب لمميزات الفئة الثانية ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقا، أو المنتوجات المصابة بالتضرر بـ 1% من الإجمال.

(3) يقبل بالتفاضي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، الإجاص الذي لا يستجيب لمميزات الفئة ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقا. في حدود هذا التفاضي، تحدد المنتوجات المصابة بالتضرر بـ 2% من الإجمال.

(4) يقبل بالتفاضي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، الإجاص الذي لا يستجيب للمتطلبات المتعلقة بالعيار.

## الملحق الأول (تابع)

## البرقوق :

المميزات النوعية الدنيا		المميزات الفيزيائية
		يجب أن يكون البرقوق : - كاملاً، - نظيفاً وخالياً تقريبا من أي مواد غريبة مرئية، - خالياً من الرطوبة الخارجية غير العادية، - خالياً من الرائحة و/ أو الطعم الغريب.
		<b>النضج</b> يجب أن يكون نمو ومرحلة نضج البرقوق على النحو الذي يسمح له بمواصلة عملية النضج وبلوغ درجة النضج الكافية. يجب أن تكون حالة النضج على النحو الذي يسمح للفواكه بتحمل النقل والتداول وأن تحفظ في ظروف جيدة إلى غاية المكان المقصود.
		<b>الحالة الصحية</b> يجب أن يكون البرقوق : - سليماً وخالياً من التعفن أو التلف اللذين يجعلانه غير صالح للاستهلاك، خالياً من الأمراض أو العيوب الواضحة التي تؤثر خاصة على شكله أو قابليته للاستهلاك أو حفظه، - خالياً تقريبا من الأجسام الضارة وخالياً من الأضرار الناتجة عن الأجسام الضارة التي تتلف اللب. يجب أن لا يظهر البرقوق العيوب الآتية : - رضوض واضحة تضم بقعاً بنية، تسبب لاحقا تلفاً، - أضرار واضحة بسبب حبات البرد (حتى إن كانت ملتئمة)، - آثار بسبب الحرارة ولون داكن، - أمراض، - عيوب فسيولوجية مثل الحروق (بقع بنية منتشرة على القشرة و متزايدة والتي يمكن أن تصل إلى اللب)، - إصابات بالتعفن، - أضرار النمو الصعب مثل بقع واضحة من الصمغ أو الجفاف، - أضرار بليغة ناتجة عن درجة حرارة منخفضة جدا أثناء النقل أو التخزين.
		<b>الفئة "الممتازة"</b> يجب أن يكون البرقوق المصنف في هذه الفئة من نوعية عالية، ويجب أن يظهر مميزات الصنف. يجب أن يكون : - مغطى تقريبا بغباره الشمعي حسب الصنف، و - ذا لب متين. يجب أن لا يظهر عيوباً، باستثناء تلف سطحي طفيف جدا، بشرط أن لا يؤثر هذا التلف على المظهر العام للمنتج وعلى نوعيته وعلى حفظه وعلى عرضه في التغليف.
		<b>الفئة الأولى</b> يجب أن يكون البرقوق المصنف في هذه الفئة من نوعية جيدة، ويجب أن يظهر مميزات الصنف. غير أنه، يمكن أن يظهر العيوب الطفيفة الآتية، بشرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتج وعلى نوعيته وعلى حفظه وعلى عرضه في التغليف : - عيب طفيف في الشكل، - عيب طفيف في النمو، - عيوب طفيفة في اللون، - عيوب طفيفة ذات شكل طولي في القشرة، يجب أن لا تمتد على طول أكبر من ثلث أقصى قطر في الفاكهة، - عيوب طفيفة أخرى في القشرة، يجب أن لا تتجاوز مساحتها الكلية واحداً من ستة عشر (1/16) من مساحة الفاكهة.

التصنيف

## الملحق الأول (تابع)

التصنيف			
تشمل هذه الفئة البرقوق الذي لا يمكن تصنيفه في الفئات العليا ولكنه يستجيب للمميزات النوعية الدنيا المعروفة أعلاه. يمكن أن يظهر العيوب الآتية، بشرط أن يحتفظ بمميزاته الأساسية للنوعية وللحفظ والعرض : - عيوب في الشكل، - عيوب في النمو، - عيوب في اللون، - عيوب في القشرة، يجب أن لا تتجاوز مساحتها الكلية ربع (4/1) المساحة الكلية للفاكهة.			
يجب أن يظهر البرقوق من نفس الحصة عيارا متجانسا. يتم تحديد العيار بالقطر الأقصى للقسم الاستوائي. العيار الأدنى هو :			
الفئة الثانية	الفئة الأولى	الفئة "المتأزة"	العيار
30 ملم	35 ملم	35ملم	أصناف الفواكه الكبيرة
25 ملم	28 ملم	28 ملم	أصناف أخرى
17 ملم	20 ملم	20 ملم	Mirabelles et Damsons
من أجل ضمان عيار متجانس في الفئة "المتأزة"، يجب أن لا يتجاوز الفرق في العيار 10 ملم بالنسبة للمنتوجات من نفس التغليف.			
يجب أن يوضب البرقوق بطريقة تضمن الحماية الملائمة للمنتوج. يجب أن تكون التغليفات صلبة كافية من أجل حماية ملائمة للمنتوج.			
يجب أن يكون محتوى كل طرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) متجانساً وأن لا يحتوي إلا على برقوق من نفس الأصل والصنف والنوعية والعيار (في حالة العيار)، وبالنسبة للفئة "المتأزة" من لون موحد. لكن، يمكن توضيب مزيج من البرقوق من أصناف مختلفة بوضوح في تغليف البيع، شرط أن تكون المنتوجات متجانسة من حيث النوعية وبالنسبة لكل صنف معني متجانسة من حيث الأصل. في هذه الحالة، تجانس العيار غير مطلوب. يجب أن يكون الجزء الظاهر من محتوى الطرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) ممثلاً لكل المحتوى.			
يقبل بالتفاضلي في النوعية والعيار في كل حصة بالنسبة للمنتوجات التي لا تتطابق مع متطلبات الفئة المشار إليها.			
المعايير	الفئة "المتأزة"	الفئة الأولى	الفئة الثانية
النوعية	5 % (1)	10 % (2)	10 % (3)
العيار	10 % (4)	10 % (4)	10 % (4)

(1) يقبل بالتفاضلي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، البرقوق الذي لا يستجيب لمميزات الفئة، ولكن يكون مطابقاً لمميزات الفئة الأولى. في حدود هذا التفاضلي، تحدد المنتوجات التي تستجيب لمميزات الفئة الثانية بـ 0,5% من الإجمال.

(2) يقبل بالتفاضلي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، البرقوق الذي لا يستجيب لمميزات الفئة، ولكن يكون مطابقاً لمميزات الفئة الثانية. في حدود هذا التفاضلي، على الأكثر 1% من المنتوجات يمكن أن لا تستجيب لمميزات الفئة الثانية ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً، أو يمكن أن تكون مصابة بالتضرر. في حدود هذا التفاضلي الذي يساوي 10%، تحدد الفواكه المنفجرة و / أو المصابة بالديدان بـ 2% من الإجمال.

(3) يقبل بالتفاضلي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، البرقوق الذي لا يستجيب لمميزات الفئة ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً. في حدود هذا التفاضلي الذي يساوي 10%، على الأكثر 2% من المنتوجات يمكن أن تكون مصابة بالتضرر. في حدود هذا التفاضلي، تحدد الفواكه المنفجرة و / أو المصابة بالديدان بـ 4% من الإجمال.

(4) يقبل بالتفاضلي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، البرقوق الذي لا يستجيب للمطلبات المتعلقة بالعيار.

## الملحق الأول (تابع)

## عنب المائدة :

المميزات النوعية الدنيا	المميزات الفيزيائية	<p>يجب أن تكون العناقيد وحببات العنب :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- نظيفة وخالية تقريبا من أي مواد غريبة مرئية،</li> <li>- خالية من الرطوبة الخارجية غير العادية، باستثناء التكتيف الذي يظهر عند إخراجها من غرفة التبريد،</li> <li>- خالية من كل رائحة و / أو طعم غريب،</li> <li>- خالية تقريبا من الأضرار التي تسببها درجات الحرارة المنخفضة و / أو المرتفعة.</li> <li>إضافة إلى ذلك، يجب أن تكون حببات العنب :</li> <li>• كاملة،</li> <li>• شكلها جيد،</li> <li>• نامية بشكل عادي.</li> <li>التصبع الناتج عن الشمس لا يشكل عيباً، بشرط أن لا يؤثر إلا على سطح القشرة.</li> </ul>
	النضج	<p>يجب أن يكون نمو عنب المائدة كاف و يجب أن يظهر نضجا كافيا.</p> <p>يقدر النضج بالمذاق الحلو والخالي من الحموضة.</p> <p>يجب أن تصل الفاكهة إلى معامل قياس الانكسار، يساوي على الأقل 16 درجة بريكس .</p> <p>و تقبل الفواكه ذات معامل قياس الانكسار الأقل بشرط أن تكون النسبة سكر / حمض تساوي على الأقل :</p> <p>أ. 1:20 إذا كانت قيمة البريكس أكبر أو تساوي 12,5 درجة بريكس وأقل من 14 درجة بريكس،</p> <p>ب. 1:18 إذا كانت قيمة البريكس أكبر أو تساوي 14 درجة بريكس وأقل من 16 درجة بريكس،</p> <p>يجب أن يكون نمو وحالة عنب المائدة على النحو الذي يسمح له :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- بتحمل النقل والتداول، و</li> <li>- بالوصول في ظروف مرضية إلى المكان المقصود.</li> </ul>
	الحالة الصحية	<p>يجب أن تكون العناقيد وحببات العنب :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- سليمة وخالية من التعفن أو التلف اللذين يجعلانها غير صالحة للاستهلاك، بدون بقايا المواد المعالجة،</li> <li>- خالية تقريبا من الأجسام الضارة ومن الأضرار التي تسببها الأجسام الضارة التي تؤثر على المظهر العام للمنتوج،</li> <li>يجب أن لا يظهر عنب المائدة العيوب الآتية :</li> <li>- حببات عنب وعمشوش و عنيقات الحبات ذابلة،</li> <li>- أضرار أو حروق على حببات العنب بسبب معالجات كيميائية،</li> <li>- حببات عنب منفجرة،</li> <li>- تضرر أو تلف القشرة أو اللب الناتجة عن أمراض فطرية،</li> <li>- التعفن الأسود (<i>Guignardia bidwellii</i>)،</li> <li>- أو يديوم شجرة الكرم (البياض الدقيقي) (<i>Uncinula necator</i>)،</li> <li>- أنثراكنوز شجرة الكرم (<i>Elsinoe ampelina</i>)،</li> <li>- التعفن الرمادي لشجرة الكرم (<i>Botrytis cinerea</i>).</li> </ul>
	الفئة "الممتازة"	<p>يجب أن يكون عنب المائدة المصنف في هذه الفئة من نوعية عالية ويجب أن يظهر مميزات الصنف، مع أخذ بعين الاعتبار منطقة الإنتاج. يجب أن تكون حببات العنب متينة ومتصلة بإحكام بالعمشوش وموزعة بانتظام على العمشوش ومغطاة تقريبا بالكامل بغبارها الشمعي.</p> <p>يجب أن تكون خالية من العيوب، باستثناء تلف سطحي طفيف جدا، بشرط أن لا تؤثر هذه الأخيرة على المظهر العام للمنتوج وعلى نوعيته وعلى حفظه وعلى عرضه في التغليف.</p>

الملحق الأول (تابع)

التصنيف (تابع)	الفئة الأولى	الفئة الثانية
العيار	<p>يجب أن يكون عنب المائدة المصنف في هذه الفئة من نوعية جيدة ويجب أن يظهر مميزات الصنف، مع أخذ بعين الاعتبار منطقة الإنتاج. يجب أن تكون حبات العنب متينة ومتصلة بإحكام بالعمشوش ومغطاة قدر الإمكان بغبارها الشمعي. يمكن أن يكون توزعها على العمشوش أقل انتظاماً مما هو في حالة الفئة "الممتازة".</p> <p>غير أنه، يمكن أن تظهر العيوب الطفيفة المذكورة أدناه، بشرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتوج وعلى نوعيته وعلى حفظه وعلى عرضه في التغليف :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- عيب طفيف في الشكل،</li> <li>- عيوب طفيفة في اللون،</li> <li>- حروق طفيفة جداً ناتجة عن الشمس محدودة حصرياً في القشرة.</li> </ul>	<p>تشمل هذه الفئة عنب المائدة الذي لا يمكن تصنيفه في الفئات العليا ولكنه يستجيب للمميزات النوعية الدنيا المعروفة أعلاه. يمكن أن تُظهر العناقيد عيوباً طفيفة في الشكل والنمو واللون، بشرط عدم تغير المميزات الأساسية للصنف، مع أخذ بعين الاعتبار منطقة الإنتاج. يجب أن تكون حبات العنب متينة ومتصلة بشكل كافٍ بالعمشوش، وإذا أمكن، أن تكون مغطاة بغبارها الشمعي. يمكن أن يكون توزعها غير منتظم على العمشوش أكثر من حالة الفئة الأولى. يمكن أن تظهر العيوب المذكورة أدناه، بشرط أن تحتفظ بمميزات الأساسية للنوعية وللحفظ والعرض :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- عيوب في الشكل،</li> <li>- عيوب في اللون،</li> <li>- حروق طفيفة ناتجة عن الشمس محدودة حصرياً في القشرة،</li> <li>- رضوض طفيفة،</li> <li>- عيوب طفيفة في القشرة.</li> </ul>
التجانس	<p>يجب أن يظهر عنب المائدة الذي ينتمي إلى نفس الحصة عياراً متجانساً. يتم تحديد العيار من خلال وزن العنقود.</p> <p>الوزن الأدنى للعنقود يحدد بـ 75 غراماً، بالنسبة للفئة "الممتازة" والفئة الأولى والفئة الثانية. لا يطبق هذا الحكم على الطرود الموجهة للفرد الواحد.</p>	<p>يجب أن يكون محتوى كل طرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) متجانساً وأن لا يحتوي إلا على عناقيد من نفس الأصل والصنف والنوعية ودرجة النضج. فيما يتعلق بالفئة الممتازة، يجب أن يكون للعناقيد تقريبا لون وعيار متماثل. في حالة الفئة الأولى، يمكن أن تظهر العناقيد اختلافاً طفيفاً في العيار.</p> <p>لكن، يمكن أن تحتوي التغليفات الموجهة للمستهلك والتي لا يتجاوز وزنها الصافي 1 كلغ، على خليط من أصناف مختلفة من عنب المائدة، بشرط أن تكون تلك الأصناف متماثلة من حيث النوعية ودرجة النضج، وبالنسبة لكل صنف متماثلة من حيث الأصل.</p> <p>يجب أن يكون الجزء الظاهر من الطرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) ممثلاً لكل المحتوى.</p>

## الملحق الأول (تابع)

التوضيب			
يجب توضيب عنب المائدة بطريقة تضمن الحماية الملائمة للمنتوج.			
التفاضي			
يقبل بالتفاضي في النوعية والعيار في كل طرد بالنسبة للمنتوجات التي لا تتطابق مع متطلبات الفئة المشار إليها.			
المعايير	الفئة "المتازة"	الفئة الأولى	الفئة الثانية
النوعية	5 % (1)	10 % (2)	10 % (3)
العيار	10 % (4)	10 % (4)	10 % (4)
يمكن أن يحتوي كل تغليف موجه للبيع على عنقود ذي وزن أقل من 75 غرام، من أجل الوصول إلى الوزن المشار إليه، بشرط أن يكون هذا العنقود مطابقاً لكل المتطلبات الأخرى للفئة المشار إليها.			

- (1) يقبل بالتفاضي الإجمالي، من حيث الوزن، العناقيد التي لا تستجيب لمميزات الفئة، ولكن تتطابق مع المميزات الخاصة بالفئة الأولى أو تقبل استثناء ضمن التفاضلي لهذه الفئة.
- (2) يقبل بالتفاضي الإجمالي، من حيث الوزن، العناقيد التي لا تستجيب لمميزات الفئة، ولكن تتطابق مع المميزات الخاصة بالفئة الثانية أو تقبل استثناء ضمن التفاضلي لهذه الفئة.
- (3) يقبل بالتفاضي الإجمالي، من حيث الوزن، العناقيد التي لا تستجيب لمميزات الفئة ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً، باستثناء المنتوجات المصابة بالتعفن أو بأي تلف آخر يجعلها غير صالحة للاستهلاك.
- (4) يقبل بالتفاضي الإجمالي، من حيث الوزن، العناقيد التي لا تستجيب للمتطلبات المتعلقة بالعيار.

## الطماطم :

المميزات النوعية الدنيا	المميزات الفيزيائية
	<p>يجب أن تكون الطماطم :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- كاملة،</li> <li>- نظيفة وخالية تقريبا من أي مواد غريبة مرئية،</li> <li>- خالية من الرطوبة الخارجية غير العادية، باستثناء التكتيف الذي يظهر عند إخراجها من غرفة التبريد،</li> <li>- خالية من كل رائحة و/أو طعم غريب.</li> <li>- ذات مظهر طازج.</li> </ul> <p>فيما يخص الطماطم في شكل عناقيد، يجب أن تكون السيقان طازجة وسليمة ونظيفة وخالية من الأوراق و أي مواد غريبة مرئية.</p>
	النضج
	<p>يجب أن يكون نمو الطماطم كافٍ، ويجب أن تظهر نضجاً كافياً.</p> <p>يجب أن يكون نمو الطماطم ومرحلة نضجها على النحو الذي يسمح لها بمواصلة عملية النضج من أجل أن تكون قادرة على الوصول إلى درجة النضج المناسبة.</p> <p>يجب أن يكون نمو وحالة الطماطم على النحو الذي يسمح لها :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- بتحمل النقل والتداول، و</li> <li>- بالوصول في ظروف مرضية إلى المكان المقصود.</li> </ul>

الملحق الأول (تابع)

المميزات النوعية الدنيا	الحالة الصحية	التصنيف
	<p>يجب أن تكون الطماطم : - سليمة وخالية من التعفن أو التلف اللذين يجعلانها غير صالحة للاستهلاك، خالية من الأمراض والشوائب مهما كانت طبيعتها التي يمكن أن تضر بنوعيتها أو حفظها، - خالية تقريبا من الأجسام الضارة ومن الأضرار التي تسببها الأجسام الضارة، التي تضر بالمظهر العام للمنتوج. يجب أن لا تظهر الطماطم العيوب الآتية : - رضوض واضحة (مسطحة رخوة) تتلف اللب، ناتجة عن معاملات عنيفة للمنتوج و / أو تغليف ضيق جدا، - شقوق حديثة ناتجة عن انفجارها أثناء معاملة عنيفة، - شقوق غير ملتئمة (دائرية أو عمودية) ناتجة عن ظاهرة النمو، - أضرار غير ملتئمة ناتجة عن حبات البرد، تظهر إصابات في العمق أو خشونة فليينية، - أضرار ناتجة عن أمراض، - أضرار بليغة ناتجة عن درجات حرارة منخفضة.</p>	التصنيف
	<p>يجب أن تكون الطماطم المصنفة في هذه الفئة ذات نوعية عالية. يجب أن تكون ذات لب متين وأن تظهر مميزات الصنف من حيث الشكل والمظهر والنمو. يجب أن يكون حجمها موحداً. يجب أن يكون لونها مقارن بحالة نضجها، يسمح لها بالاستجابة لمتطلبات النضج المعرفة أعلاه. يجب أن لا تظهر "ظهر أخضر" و عيوب أخرى، باستثناء تلف سطحي طفيف جدا في القشرة، بشرط أن لا يؤثر هذا التلف على المظهر العام للمنتوج وعلى نوعيته وعلى حفظه وعلى عرضه في التغليف.</p>	التصنيف
	<p>يجب أن تكون الطماطم المصنفة في هذه الفئة من نوعية جيدة. يجب أن تكون متينة بشكل كافٍ وأن تظهر مميزات الصنف من حيث الشكل والمظهر والنمو. يجب أن يكون حجمها موحداً. يجب أن تكون خالية من الشقوق و "الظهر الأخضر". غير أنه، يمكن أن تظهر العيوب الطفيفة الآتية، بشرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتوج وعلى نوعيته وعلى حفظه وعلى عرضه في التغليف : - عيب طفيف في الشكل والنمو، - عيب طفيف في اللون، - عيوب طفيفة في القشرة، - رضوض طفيفة جدا. بالإضافة إلى ذلك، يمكن أن تظهر الطماطم "المضلعة" : - شقوقاً سطحية ملتئمة طولها 1 سم على الأكثر، - بروزات بشكل غير مفرط، - سرّة صغيرة لا تظهر شكلاً فليينياً، - ندبات فليينية لها شكل سرّة في الطرف الزهري، يجب أن لا تتجاوز مساحتها الكلية 1 سم<sup>2</sup>، - ندبة خطية، يجب أن لا يتجاوز طولها ثلثي (3/2) أقصى قطر في الفاكهة.</p>	التصنيف
	<p>تشمل هذه الفئة الطماطم التي لا يمكن تصنيفها في الفئات العليا، ولكنها تستجيب للمميزات النوعية الدنيا المعرفة أعلاه. يجب أن تكون متينة بشكل كافٍ (ولكن يمكن أن تكون أقل متانة بشكل طفيف جدا من تلك المصنفة في الفئة الأولى)، ويجب أن لا تظهر شقوقاً غير ملتئمة. غير أنه، يمكن أن تظهر العيوب الآتية، بشرط أن تحتفظ الطماطم بمميزات الأساسية للنوعية وللحفظ والعرض : - عيوب في الشكل والنمو واللون،</p>	التصنيف

## الملحق الأول (تابع)

التصنيف	الفئة الثانية (تابع)			
	<p>- عيوب في القشرة أو رضوض ، مع مراعاة أن لا تسبب ضررا بليغا للفاكهة، - شقوق سطحية ملتئمة طولها 3 سم على الأكثر، بالنسبة للطماطم "المستديرة" أو "المضلعة" أو "المستطيلة". بالإضافة إلى ذلك، يمكن أن تظهر الطماطم "المضلعة": - بروزات أكثر وضوحا مقارنة بالفئة الأولى، دون أن يكون هناك تشوه في المظهر، - سُرّة واحدة، - ندبات فليينية ذات شكل سُري في الطرف الزهري، يجب أن لا تتجاوز مساحتها الكلية 2 سم<sup>2</sup>، - ندبة رقيقة على مستوى الطرف الزهري لها شكل طولي (تشبه الخياطة).</p>			
العيار	<p>يتم تحديد العيار بالقطر الأقصى للقسم الاستوائي، بالوزن أو بالعدد. لا يطبق التصنيف بالعيار على الطماطم على شكل عنقود وهو اختياري بالنسبة للفئة الثانية. يجب أن تظهر الطماطم التي تنتمي إلى نفس الحصة عياراً متجانساً.</p>			
التجانس	<p>يجب أن يكون محتوى كل طرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) متجانساً وأن لا يحتوي إلا على طماطم من نفس الأصل، الصنف أو النوع التجاري، النوعية والعيار (في حاله العيار). يجب أن تكون الطماطم المصنفة في الفئة "الممتازة" و الفئة الأولى، تقريبا متجانسة من حيث النضج و اللون. إضافة إلى ذلك، بالنسبة للطماطم "المستطيلة"، يجب أن يكون الطول موحداً بشكل كافٍ. يجب أن يكون الجزء الظاهر من محتوى الطرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) ممثلاً لكل المحتوى.</p>			
التوضيب	<p>يجب توضيب الطماطم بطريقة تضمن حماية ملائمة للمنتوج.</p>			
التفاضل	<p>يقبل بالتفاضل في النوعية والعيار في كل طرد بالنسبة للمنتوجات التي لا تتطابق مع متطلبات الفئة المشار إليها.</p>			
	المعايير	الفئة "الممتازة"	الفئة الأولى	الفئة الثانية
	النوعية	5 % (1)	10 % (2)	10 % (3)
	العيار	10 % (4)	10 % (4)	10 % (4)

(1) يقبل بالتفاضل الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، الطماطم التي لا تستجيب لمميزات الفئة، ولكن تكون مطابقة للمميزات الخاصة بالفئة الأولى، أو تقبل استثناء ضمن التفاضل لهذه الفئة.

(2) يقبل بالتفاضل الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، الطماطم التي لا تستجيب لمميزات الفئة، ولكن تكون مطابقة للمميزات الخاصة بالفئة الثانية، أو تقبل استثناء ضمن التفاضل لهذه الفئة.

في حالة الطماطم على شكل عنقود، يقبل بتفاضل قدره 5% من حيث عدد أو وزن الطماطم، المنفصلة عن الساق.

(3) يقبل بالتفاضل الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، الطماطم التي لا تتطابق مع مميزات هذه الفئة و لا مع المميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقا، باستثناء المنتوجات المصابة بالتعفن أو رضوض واضحة أو أي تلف آخر يجعلها غير صالحة للاستهلاك.

في حالة الطماطم على شكل عنقود، يقبل بتفاضل قدره عشرة بالمائة (10%) من حيث عدد أو وزن الطماطم، المنفصلة عن الساق.

(4) يقبل بالتفاضل الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، الطماطم التي لا تستجيب للمتطلبات المتعلقة بالعيار.

**ملاحظة:** تصنف الطماطم إلى أربعة أنواع تجارية:

- الطماطم "المستديرة"،
- الطماطم "المضلعة"،
- الطماطم "المستطيلة" أو الطماطم "الممدودة"،
- الطماطم "الكرزية" (تشمل الطماطم "الكوكتيل").

الملحق الأول (تابع)

الفراولة :

المميزات النوعية الدنيا

التصنيف

<p>يجب أن تكون الفراولة :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- كاملة، بدون إصابات،</li> <li>- نظيفة، خالية تقريبا من أي مواد غريبة مرئية،</li> <li>- مظهرها طازج ولكن غير مغسولة،</li> <li>- تحتوي على الكأس (باستثناء الفراولة البرية (fraises des bois))، يجب أن يكون العنق، عند وجود الكأس، طازجا وأخضرًا،</li> <li>- خالية من الرطوبة الخارجية غير العادية،</li> <li>- خالية من كل رائحة و/أو طعم غريب.</li> </ul>	<p><b>المميزات الفيزيائية</b></p>	
<p>يجب أن يكون نمو الفراولة كافٍ، ويجب أن تظهر تضججا كافيا.</p> <p>يجب أن يكون نمو وحالة الفواكه على النحو الذي يسمح لها :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- بتحمل النقل والتداول، و</li> <li>- بالوصول في ظروف مُرضية إلى المكان المقصود.</li> </ul>	<p><b>التضج</b></p>	
<p>يجب أن تكون الفراولة :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- سليمة وخالية من التعفن أو التلف اللذين يجعلانها غير صالحة للاستهلاك، خالية من الأمراض أو العيوب الواضحة التي تؤثر خاصة على شكلها أو قابليتها للاستهلاك أو حفظها،</li> <li>- خالية تقريبا من الأجسام الضارة ومن الأضرار الناتجة عن الأجسام الضارة.</li> </ul> <p>يجب أن لا تظهر الفراولة العيوب الآتية :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- رضوض واضحة تتلف اللب،</li> <li>- حروق ناتجة عن الشمس،</li> <li>- آثار ناتجة عن الإصابة بالأمراض.</li> </ul>	<p><b>الحالة الصحية</b></p>	
<p>يجب أن تكون الفراولة المصنفة في هذه الفئة من نوعية عالية، ويجب أن تظهر مميزات الصنف.</p> <p>يجب أن تكون :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ذات مظهر لامع، مع أخذ بعين الاعتبار مميزات الصنف، و</li> <li>- خالية من التربة.</li> </ul> <p>يجب أن لا تظهر عيوباً، باستثناء تلف سطحي طفيف جدا، بشرط أن لا يؤثر هذا التلف على المظهر العام للمنتوج وعلى نوعيته وعلى حفظه وعلى عرضه في التغليف.</p>	<p><b>الفئة "الممتازة"</b></p>	
<p>يجب أن تكون الفراولة المصنفة في هذه الفئة من نوعية جيدة.</p> <p>يجب أن تظهر مميزات الصنف.</p> <p>غير أنه، يمكن أن تظهر العيوب الطفيفة الآتية، شرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتوج وعلى نوعيته وعلى حفظه وعلى عرضه في التغليف :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- عيب طفيف في الشكل،</li> <li>- بقعة بيضاء صغيرة لا تتجاوز عشر (10/1) المساحة الكلية للفاكهة،</li> <li>- علامات سطحية طفيفة ناتجة عن الضغط،</li> <li>- يجب أن تكون خالية تقريبا من التربة.</li> </ul>	<p><b>الفئة الأولى</b></p>	
<p>تشمل هذه الفئة الفراولة التي لا يمكن تصنيفها في الفئات العليا ولكنها تستجيب للمميزات النوعية الدنيا المعروفة أعلاه.</p> <p>يمكن أن تظهر العيوب الآتية، شرط أن تحتفظ بمميزات الأساسية للنوعية وللحفظ والعرض :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- عيوب في الشكل،</li> <li>- بقعة بيضاء، يجب أن لا تتجاوز مساحتها خمس (5/1) المساحة الكلية للفاكهة،</li> <li>- رضوض جافة طفيفة غير قابلة للامتداد،</li> <li>- آثار طفيفة للتربة.</li> </ul>	<p><b>الفئة الثانية</b></p>	

## الملحق الأول (تابع)

<p>يتم تحديد العيار بالقطر الأقصى للقسم الاستوائي. العيار الأدنى هو :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 25 ملم بالنسبة للفئة "المتازة"،</li> <li>• 18 ملم بالنسبة للفئتين الأولى والثانية.</li> </ul> <p>لا يطبق أي عيار أدنى، بالنسبة للفراولة البرية.</p>			
<p><b>التجانس</b></p> <p>يجب أن يكون محتوى كل طرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) متجانساً وأن لا يحتوي إلا على فراولة من نفس الأصل والصنف والنوعية.</p> <p>يجب أن تكون فراولة الفئة "المتازة"، باستثناء الفراولة البرية، على وجه الخصوص، متجانسة ومتسقة فيما يتعلق بدرجة النضج واللون والعيار. فراولة الفئة الأولى، يمكن أن تظهر عياراً أقل تجانسا.</p> <p>يجب أن يكون الجزء الظاهر من محتوى الطرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) ممثلاً لكل المحتوى.</p>			
<p><b>التوضيب</b></p> <p>يجب توضيب الفراولة بطريقة تضمن الحماية الملائمة للمنتج.</p>			
<p><b>التفاضلي</b></p> <p>يقبل بالتفاضلي في النوعية والعيار في كل حصة بالنسبة للمنتجات التي لا تتطابق مع متطلبات الفئة المشار إليها.</p>			
	<b>المعايير</b>	<b>الفئة "المتازة"</b>	<b>الفئة الأولى</b>
	النوعية	5 % (1)	10 % (2)
	العيار	10 % (4)	10 % (4)
<b>الفئة الثانية</b>			10 % (3)

- (1) يقبل بالتفاضلي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، الفراولة التي لا تستجيب لمميزات الفئة ولكن تتطابق مع المميزات الخاصة بالفئة الأولى. في حدود هذا التفاضلي، تحدد المنتوجات التي تستجيب لمتطلبات الفئة الثانية بـ 0,5% من الإجمال.
- (2) يقبل بالتفاضلي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، الفراولة التي لا تستجيب لمميزات الفئة ولكن تتطابق مع المميزات الخاصة بالفئة الثانية. في حدود هذا التفاضلي، تحدد المنتوجات التي لا تستجيب لمميزات الفئة الثانية ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة أعلاه، أو المنتوجات المصابة بالتضرر بـ 2% من الإجمال.
- (3) يقبل بالتفاضلي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، الفراولة التي لا تستجيب لمميزات الفئة ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة أعلاه. في حدود هذا التفاضلي، تحدد المنتوجات المصابة بالتضرر بـ 2% من الإجمال.
- (4) يقبل بالتفاضلي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، الفراولة التي لا تستجيب للمتطلبات المتعلقة بالعيار الأدنى.

## البطيخ الأحمر :

<b>المميزات النوعية الدنيا</b>	<b>المميزات الفيزيائية</b>	<p>يجب أن يكون البطيخ الأحمر :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- كاملاً،</li> <li>- نظيفاً، خالياً تقريباً من أي مواد غريبة مرئية،</li> <li>- خالياً من الرطوبة الخارجية غير العادية،</li> <li>- خالياً من كل رائحة و/أو طعم غريب.</li> </ul>
	<b>النضج</b>	<p>يجب أن يكون نمو البطيخ الأحمر كافٍ، ويجب أن يظهر نضجاً كافياً.</p> <p>يجب أن يكون لون وطعم اللب موافقاً لحالة نضج كافية.</p> <p>يجب أن يكون مؤشر قياس الانكسار في اللب والمقاس في المنطقة الوسطى لللب، على مستوى المنطقة الاستوائية، أكبر أو يساوي 8 درجة بريكس.</p>
	<b>الحالة الصحية</b>	<p>يجب أن يكون البطيخ الأحمر :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- سليماً وخالياً من التعفن أو التلف اللذين يجعلانه غير صالح للاستهلاك، خالياً من الأمراض أو العيوب الواضحة التي تؤثر خاصة على شكله أو قابليته للاستهلاك أو حفظه،</li> <li>- خالياً تقريباً من الأجسام الضارة وخالياً من الأضرار الناتجة عن الأجسام الضارة التي تتلف اللب.</li> </ul>

**الملحق الأول (تابع)**

**التصنيف**

<p>يجب أن يكون البطيخ الأحمر المصنف في هذه الفئة من نوعية عالية، ويجب أن يظهر مميزات الصنف. يجب أن لا يتجاوز طول العنق في البطيخ الأحمر 5 سم. يجب أن لا يظهر عيوباً، باستثناء تلف سطحي طفيف جداً، بشرط أن لا يؤثر هذا التلف على المظهر العام للمنتوج وعلى نوعيته وعلى حفظه وعلى عرضه في التغليف. لا يعتبر عيباً، اللون الفاتح لجزء البطيخ الذي كان ملامساً للتربة أثناء فترة النمو.</p>	<p><b>الفئة "الممتازة"</b></p>	
<p>يجب أن يكون البطيخ الأحمر المصنف في هذه الفئة من نوعية جيدة ويجب أن يظهر مميزات الصنف. يجب أن لا يتجاوز طول العنق في البطيخ الأحمر 5 سم. غير أنه، يمكن أن يظهر العيوب الطفيفة الآتية، بشرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتوج وعلى نوعيته وعلى حفظه وعلى عرضه في التغليف : - عيب طفيف في الشكل، - عيب طفيف في لون القشرة الخارجية، لا يعتبر عيباً اللون الفاتح لجزء البطيخ الأحمر الذي كان ملامساً للتربة أثناء فترة النمو، - شقوق سطحية طفيفة ملتئمة، - عيوب طفيفة في القشرة ناتجة عن الاحتكاك أو المعاملة. يجب أن لا تتجاوز المساحة الكلية للجزء المصاب واحداً على ستة عشر (16/1) من مساحة الفاكهة.</p>	<p><b>الفئة الأولى</b></p>	
<p>تشمل هذه الفئة البطيخ الأحمر الذي لا يمكن تصنيفه في الفئة الأولى ولكنه يستجيب للمميزات النوعية الدنيا المعروفة أعلاه. يمكن أن يظهر العيوب الآتية، بشرط أن يحتفظ بمميزاته الأساسية للنوعية، للحفظ والعرض : - عيوب في الشكل، - عيوب في لون القشرة الخارجية، لا يعتبر عيباً اللون الفاتح لجزء البطيخ الأحمر الذي كان ملامساً للتربة أثناء فترة النمو، - شقوق سطحية ملتئمة، - عيوب في القشرة ناتجة عن الاحتكاك أو المعاملة، أو عن الأضرار الناتجة عن الأجسام الضارة أو الإصابة بالأمراض، يجب أن لا تتجاوز المساحة الكلية للجزء المصاب ثمن (8/1) مساحة الفاكهة، - رضوض طفيفة.</p>	<p><b>الفئة الثانية</b></p>	
<p>يتم تحديد العيار بوزن الحبة. من أجل ضمان عيار متجانس، يجب أن لا يتجاوز الفرق في العيار بالنسبة للمنتوجات من نفس التغليف 2 كغ أو 3,5 كغ عندما يتجاوز وزن أخف حبة 6 كغ. احترام هذا التجانس في الوزن غير إلزامي، في حالة البطيخ الأحمر المعروض غير معبأ.</p>	<p><b>العيار</b></p>	
<p>يجب أن يكون محتوى كل طرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) متجانساً وأن لا يحتوي إلا على بطيخ أحمر من نفس الأصل والصنف والنوعية والعيار (في حالة العيار). بالإضافة إلى ذلك، يجب أن يكون شكل ولون قشرة البطيخ الأحمر موحداً في الفئتين "الممتازة" و "الأولى" يجب أن يكون الجزء الظاهر من محتوى الطرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) ممثلاً لكل المحتوى.</p>	<p><b>التجانس</b></p>	
<p>يجب توضيب البطيخ الأحمر بطريقة تضمن حماية ملائمة للمنتوج. يجب أن يكون البطيخ الأحمر الذي يتم نقله غير معبأ في وسيلة النقل معزولاً عن أرضية وجدران و وسيلة النقل عن طريق مادة مناسبة تحمي المنتج والتي يجب أن تكون نظيفة ولا تتسبب في اكتساب الفاكهة لطعم أو رائحة غير عادية.</p>	<p><b>التوضيب</b></p>	

## الملحق الأول (تابع)

التفاضلي			
يقبل بالتفاضلي في النوعية والعيار في كل حصة بالنسبة للمنتوجات التي لا تتطابق مع متطلبات الفئة المشار إليها.			
الفئة الثانية	الفئة الأولى	الفئة "الممتازة"	المعايير
10 % (3)	10 % (2)	5 % (1)	النوعية
10 % (4)	10 % (4)	10 % (4)	العيار

(1) يقبل بالتفاضلي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، البطيخ الأحمر الذي لا يستجيب لمميزات الفئة، ولكن يتطابق مع المميزات الخاصة بالفئة الأولى. في حدود هذا التفاضلي، على الأكثر 5% من المنتوجات يمكن أن تظهر المميزات النوعية للفئة الثانية.

(2) يقبل بالتفاضلي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، البطيخ الأحمر الذي لا يستجيب لمميزات الفئة، ولكن يتطابق مع المميزات الخاصة بالفئة الثانية. في حدود هذا التفاضلي، على الأكثر 1% من المنتوجات يمكن أن لا تستجيب للمميزات النوعية للفئة الثانية ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً، أو يمكن أن تكون متضررة.

(3) يقبل بالتفاضلي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، البطيخ الأحمر الذي لا يستجيب لمميزات الفئة الثانية ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً. في حدود هذا التفاضلي، على الأكثر 2% من المنتوجات يمكن أن تكون متضررة.

(4) يقبل بالتفاضلي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، البطيخ الأحمر الذي لا يستجيب للمتطلبات المتعلقة بالعيار.

## الرمان :

المميزات النوعية الدنيا	المميزات الفيزيائية
	يجب أن يكون الرمان : - كاملاً، - نظيفاً وخالياً من أي مواد غريبة مرئية، - خالياً من الرطوبة الخارجية غير العادية، باستثناء التكتيف الذي يظهر عند إخراجها من غرفة التبريد، - خالياً من كل رائحة و/ أو طعم غريب، - خالياً من الأضرار الناتجة عن الجليد، - خالياً من الأضرار الناتجة عن درجات الحرارة المنخفضة و/أو المرتفعة، - خالياً من حروق الشمس التي تؤثر على أريل الفاكهة لحد جعلها غير صالحة للاستهلاك.
	النضج
	يجب أن يكون الرمان قد بلغ درجة كافية من النمو والنضج حسب المعايير الخاصة بالصنف ومنطقة الإنتاج. يجب أن يكون نمو وحالة الرمان على النحو الذي يسمح له : - بتحمل النقل والتداول، و - بالوصول في ظروف مُرضية إلى المكان المقصود.
	الحالة الصحية
	يجب أن يكون الرمان : - سليماً وخالياً من التعفن أو التلف اللذين يجعلانه غير صالح للاستهلاك وخالياً من الأمراض أو العيوب الواضحة التي تؤثر خاصة على شكله، قابليته للاستهلاك أو حفظه، - خالياً من الأجسام الضارة والأضرار الناتجة عن الأجسام الضارة التي تؤثر على المظهر العام للمنتوج.
التصنيف	الفئة "الممتازة"
	يجب أن يكون الرمان في هذه الفئة من نوعية عالية، ويجب أن يظهر مميزات الصنف. يجب أن يكون خالياً من العيوب، باستثناء تلف سطحي طفيف جداً، بشرط أن لا يؤثر هذا التلف على المظهر العام للمنتوج أو على نوعيته أو على حفظه أو على عرضه في التغليف.

## الملحق الأول (تابع)

التصنيف (تابع)		الفئة الأولى	الفئة الثانية
يجب أن يكون الرمان في هذه الفئة من نوعية جيدة، ويجب أن يظهر مميزات الصنف. غير أنه، يمكن أن يظهر العيوب الطفيفة الآتية، بشرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتوج أو على نوعيته أو على حفظه أو على عرضه في التغليف : - عيوب طفيفة في الشكل، - عيوب طفيفة في اللون، - عيوب طفيفة في القشرة، بما في ذلك الكسور. يجب أن لا تؤثر هذه العيوب في جميع الحالات على أرييل الفاكهة.		تشمّل هذه الفئة الرمان الذي لا يمكن تصنيفه في الفئات العليا ولكنه يستجيب للمميزات النوعية الدنيا المعرّفة أعلاه. غير أنه، يمكن أن يظهر العيوب الآتية، بشرط أن يحتفظ الرمان بمميزات الأساسية للنوعية وللحفظ والعرض : - عيوب في الشكل، - عيوب في اللون، - عيوب في القشرة، بما في ذلك الكسور. يجب أن لا تؤثر هذه العيوب في جميع الحالات على أرييل الفاكهة.	
يمكن تحديد عيار الرمان حسب عدده (عدد الفواكه في التغليف) أو قطره (القطر الأقصى للقسم الاستوائي لكل فاكهة) أو وزنه (الوزن الفردي لكل فاكهة).		العيار	
يجب أن يكون محتوى كل طرد (أو حصة، إذا كان المنتوج غير معبأ) متجانساً وأن لا يحتوي إلاّ على رمان من نفس الأصل والصنف والنوعية والعيار (في حالة العيار). يمكن أن تحتوي الفواكه المعبأة مسبقاً على مزيج من الأصناف والعيار، شرط أن يكون الرمان موحداً في النوعية وأن تكون الفواكه التي تنتمي إلى كل صنف لها نفس الأصل. يجب أن يكون الجزء الظاهر من محتوى الطرد (أو حصة، إذا كان المنتوج غير معبأ) ممثلاً لكل المحتوى.		التجانس	
يجب توضيب الرمان بطريقة تضمن حماية ملائمة للمنتوج.		التوضيب	
يقبل بالتغاضي في النوعية والعيار في كل طرد بالنسبة للمنتوجات التي لا تتطابق مع متطلبات الفئة المشار إليها.		التغاضي	
المعايير	الفئة "المتأزة"	الفئة الأولى	الفئة الثانية
النوعية	5 % (1)	10 % (2)	10 % (3)
العيار	10 % (4)	10 % (4)	10 % (4)

(1) يقبل بالتغاضي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، الرمان الذي لا يستجيب لمميزات الفئة، ولكن يتطابق مع المميزات الخاصة بالفئة الأولى، أو يقبل استثناء ضمن التغاضي لهذه الفئة.

(2) يقبل بالتغاضي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، الرمان الذي لا يستجيب لمميزات الفئة، ولكن يتطابق مع المميزات الخاصة بالفئة الثانية، أو يقبل استثناء ضمن التغاضي لهذه الفئة.

(3) يقبل بالتغاضي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، الرمان الذي لا يستجيب لمميزات الفئة ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً، باستثناء المنتوجات المصابة بالتعفن أو بأي تلف آخر يجعلها غير صالحة للاستهلاك.

(4) يقبل بالتغاضي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، الرمان الذي لا يستجيب للمتطلبات المتعلقة بالعيار.

## الملحق الأول (تابع)

## الشمام (البطيخ الأصفر) :

المميزات النوعية الدنيا	المميزات الفيزيائية
	<p>يجب أن يكون الشمام (البطيخ الأصفر) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- كاملاً، غير أنه، لا تعتبر عيباً ندبة صغيرة جافة، ناتجة عن استعمال القياس الآلي لمعامل الانكسار،</li> <li>- نظيفاً وخالياً تقريبا من أي مواد غريبة مرئية،</li> <li>- ذا مظهر طازج،</li> <li>- متيناً،</li> <li>- خالياً من الرطوبة الخارجية غير العادية،</li> <li>- خالياً من الرائحة و / أو الطعم غريب.</li> </ul>
	<p>يجب أن يكون نمو الشمام (البطيخ الأصفر) كافٍ، ويجب أن يظهر نضجاً كافياً.</p> <p>يجب أن يكون معامل قياس الانكسار في اللب، المقاس في المنطقة الوسطى من لب الفاكهة على مستوى المنطقة الاستوائية، مساوياً أو أكبر من عشر 10 درجات بريكس بالنسبة للبطيخ الأصفر (Charentais) وثمانين 8 درجات بريكس بالنسبة للأصناف الأخرى.</p> <p>يجب أن يكون نمو وحالة البطيخ الأصفر على النحو الذي يسمح له :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- بتحمل النقل والتداول، و</li> <li>- بالوصول في ظروف مرضية إلى المكان المقصود.</li> </ul>
	<p>يجب أن يكون الشمام (البطيخ الأصفر) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- سليماً وخالياً من التعفن أو التلف اللذين يجعلانه غير صالح للاستهلاك وخالياً من الأمراض أو العيوب الواضحة التي تؤثر خاصة على شكله وقابليته للاستهلاك أو حفظه،</li> <li>- خالياً تقريبا من الأجسام الضارة وخالياً من الأضرار الناتجة عن الأجسام الضارة التي تتلف اللب.</li> </ul> <p>يجب أن لا يظهر البطيخ الأصفر العيوب الآتية :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- الميليديو والعفنيتات،</li> <li>- البكتريوز.</li> </ul>
التصنيف	<p>يجب أن يكون الشمام (البطيخ الأصفر) المصنف في هذه الفئة من نوعية جيدة، ويجب أن يظهر مميزات الصنف و/أو النوع التجاري.</p> <p>غير أنه، يمكن أن يظهر العيوب الطفيفة الآتية، بشرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتوج وعلى نوعيته وعلى حفظه وعلى عرضه في التغليف :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- عيب طفيف في الشكل،</li> <li>- عيوب طفيفة في اللون (لا يعتبر عيباً اللون الفاتح للقشرة الخارجية في المنطقة التي كانت فيها الفاكهة تلامس التربة أثناء فترة نموها)،</li> <li>- عيوب طفيفة في القشرة، ناتجة عن الاحتكاك أو المعاملة،</li> <li>- تشققات طفيفة ملتئمة حول العنق، طولها أقل من 2 سم ولا تصل إلى اللب.</li> </ul> <p>يجب أن يكون طول عنق الفواكه التي تجنى بأعناقها أقل من 2 سم.</p> <p>تشمل هذه الفئة الشمام (البطيخ الأصفر) الذي لا يمكن تصنيفه في الفئة الأولى ولكنه يستجيب للمميزات النوعية الدنيا المعروفة أعلاه.</p> <p>يمكن أن يظهر العيوب الآتية، بشرط أن يحتفظ بمميزاته الأساسية للنوعية وللحفظ والعرض :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- عيوب في الشكل،</li> <li>- عيوب في اللون (لا يعتبر عيباً اللون الفاتح للقشرة الخارجية في المنطقة التي كانت فيها الفاكهة تلامس التربة أثناء فترة نموها)،</li> <li>- عيوب في القشرة، ناتجة عن الاحتكاك أو المعاملة،</li> <li>- تشققات طفيفة أو تفلقات جافة، لا تؤثر على لب الفاكهة،</li> <li>- رضوض طفيفة.</li> </ul>

## الملحق الأول (تابع)

<p>يتم تحديد العيار إما بواسطة وزن الحبة أو قطر القسم الاستوائي. تحدد العيارات الدنيا بالنسبة للفئات الأولى والثانية، كما يأتي:</p> <p><b>العيار بالوزن:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• شاغونتي (Charentais) و الشّمَام (البطيخ الأصفر) من نوع Ogen ونوع غاليا Galia : 250 غ،</li> <li>• أنواع أخرى من الشّمَام (البطيخ الأصفر): 300 غ.</li> </ul> <p><b>العيار بالقطر:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• شاغونتي (Charentais) و الشّمَام (البطيخ الأصفر) من نوع Ogen ونوع غاليا Galia : 7,5 سم،</li> <li>• أنواع أخرى من الشّمَام (البطيخ الأصفر): 8 سم.</li> </ul> <p>من أجل ضمان عيار متجانس يجب أن لا يتجاوز الفرق في العيار بالنسبة للمنتوجات من نفس التغليف:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 50% (30% بالنسبة للشّمَام (البطيخ الأصفر) من نوع شاغونتي (Charentais)) من أصغر وزن للشّمَام (البطيخ الأصفر).</li> <li>• 20% (10% بالنسبة للشّمَام (البطيخ الأصفر) من نوع شاغونتي (Charentais)) من أصغر قطر للشّمَام (البطيخ الأصفر).</li> </ul>	<p><b>العيار</b></p>	
<p>يجب أن يكون محتوى كل طرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) متجانساً وأن لا يحتوي إلا على الشّمَام (البطيخ الأصفر) من نفس الأصل، الصنف أو النوع التجاري، النوعية والعيار وتقريباً من نفس حالة النمو والنضج وتقريباً من نفس اللون.</p> <p>يجب أن يكون الجزء الظاهر من محتوى الطرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) ممثلاً لكل المحتوى.</p>	<p><b>التجانس</b></p>	
<p>يجب توضيب الشّمَام بطريقة تضمن حماية ملائمة للمنتوج.</p>	<p><b>التوضيب</b></p>	
<p>يقبل بالتفاضلي في النوعية والعيار في كل حصة بالنسبة للمنتوجات التي لا تتطابق مع متطلبات الفئة المشار إليها.</p>	<p><b>التفاضلي</b></p>	
<p><b>الفئة الثانية</b></p>	<p><b>الفئة الأولى</b></p>	<p><b>المعايير</b></p>
<p>10% (2)</p>	<p>10% (1)</p>	<p><b>النوعية</b></p>
<p>10% (3)</p>	<p>10% (3)</p>	<p><b>العيار</b></p>

(1) يقبل بالتفاضلي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، الشّمَام (البطيخ الأصفر) الذي لا يستجيب لمميزات الفئة ولكن يتطابق مع المميزات الخاصة بالفئة الثانية. في حدود هذا التفاضلي، على الأكثر 1% من المنتوجات يمكن أن لا تستجيب للمميزات النوعية للفئة الثانية ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً، أو يمكن أن تكون مصابة بالتضرر.

(2) يقبل بالتفاضلي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، الشّمَام (البطيخ الأصفر) الذي لا يستجيب لمميزات الفئة ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً. في حدود هذا التفاضلي، على الأكثر 2% من المنتوجات يمكن أن تكون مصابة بالتضرر.

(3) يقبل بالتفاضلي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، (البطيخ الأصفر) الذي لا يستجيب للمتطلبات المتعلقة بالعيار.

## الملحق الأول (تابع)

## التين الطازج :

المميزات النوعية الدنيا	المميزات الفيزيائية	النضج	الحالة الصحية
التصنيف	<p>يجب أن يكون التين الطازج :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- كاملاً،</li> <li>- نظيفاً وخالياً تقريبا من أي مواد غريبة مرئية،</li> <li>- ذا مظهر طازج،</li> <li>- خالياً من الرطوبة الخارجية غير العادية،</li> <li>- خالياً من الرائحة و/ أو الطعم الغريب.</li> </ul>	<p>يجب أن يكون نمو ومرحلة نضج التين الطازج على النحو الذي يسمح له بمواصلة عملية النضج والوصول إلى درجة النضج المناسبة.</p> <p>يجب أن يكون نمو وحالة التين الطازج على النحو الذي يسمح له :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- بتحمل النقل والتداول،</li> <li>- بالوصول في ظروف مرضية إلى المكان المقصود.</li> </ul>	<p>يجب أن يكون التين الطازج :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- سليماً وخالياً من التعفن أو التلف اللذين يجعلانه غير صالح للاستهلاك وخالياً من الأمراض أو العيوب الواضحة التي تؤثر خاصة على شكله أو قابليته للاستهلاك أو حفظه،</li> <li>- خالياً تقريبا من الأجسام الضارة وخالياً من الأضرار الناتجة عن الأجسام الضارة التي تتلف اللب.</li> </ul> <p>يجب أن لا يظهر التين الطازج العيوب الآتية :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- العفنيات والحموضة وفضلات الحشرات (تسبب تلوثاً مرئياً للفاكهة وتغير لونها).</li> </ul>
	<p>يجب أن يكون التين الطازج المصنف في هذه الفئة من نوعية عالية.</p> <p>يجب أن يظهر مميزات الصنف و/ أو النوع التجاري وأن يكون له عنق كامل.</p> <p>يجب أن يكون اللب خالياً من العيوب.</p> <p>يجب أن لا يظهر عيوباً، باستثناء تلف سطحي طفيف جداً، بشرط أن لا يؤثر هذا التلف على المظهر العام للمنتوج أو على نوعيته أو على حفظه أو على عرضه في التغليف.</p>	<p>يجب أن يكون التين الطازج المصنف في هذه الفئة من نوعية جيدة.</p> <p>يجب أن يظهر مميزات الصنف و/ أو النوع التجاري ويجب أن يكون اللب خالياً من العيوب.</p> <p>غير أنه، يمكن أن يظهر العيوب الطفيفة الآتية، بشرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتوج وعلى نوعيته وعلى حفظه وعلى عرضه في التغليف :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- عيب طفيف في الشكل والنمو،</li> <li>- عيوب طفيفة في اللون،</li> <li>- عنق متضرر قليلاً، مع مراعاة أن لا يسبب أي تمزق للقشرة،</li> <li>- عيوب طفيفة في القشرة ضمن الحدود الآتية :</li> <li>• شقوق طولية طفيفة في القشرة،</li> <li>• شقوق في الجزء الخلفي المقابل للعنق مع مراعاة أن لا يتجاوز طولها الإجمالي 3 سم،</li> <li>• تشكل طفيف للفلين في القشرة أو أثر طفيف لاحتكاك على طول لا يتجاوز 1 سم بالنسبة للعيوب ذات الشكل الطولي أو 0,5 سم<sup>2</sup> بالنسبة للعيوب الأخرى،</li> <li>• عيوب طفيفة في القشرة ناتجة عن الأجسام الضارة لا تتجاوز 1 سم بالنسبة للعيوب ذات الشكل الطولي أو 0,5 سم<sup>2</sup> بالنسبة للعيوب الأخرى.</li> </ul>	
	<p>يجب أن يكون التين الطازج المصنف في هذه الفئة من نوعية جيدة.</p> <p>يجب أن يظهر مميزات الصنف و/ أو النوع التجاري ويجب أن يكون اللب خالياً من العيوب.</p> <p>غير أنه، يمكن أن يظهر العيوب الطفيفة الآتية، بشرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتوج وعلى نوعيته وعلى حفظه وعلى عرضه في التغليف :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- عيب طفيف في الشكل والنمو،</li> <li>- عيوب طفيفة في اللون،</li> <li>- عنق متضرر قليلاً، مع مراعاة أن لا يسبب أي تمزق للقشرة،</li> <li>- عيوب طفيفة في القشرة ضمن الحدود الآتية :</li> <li>• شقوق طولية طفيفة في القشرة،</li> <li>• شقوق في الجزء الخلفي المقابل للعنق مع مراعاة أن لا يتجاوز طولها الإجمالي 3 سم،</li> <li>• تشكل طفيف للفلين في القشرة أو أثر طفيف لاحتكاك على طول لا يتجاوز 1 سم بالنسبة للعيوب ذات الشكل الطولي أو 0,5 سم<sup>2</sup> بالنسبة للعيوب الأخرى،</li> <li>• عيوب طفيفة في القشرة ناتجة عن الأجسام الضارة لا تتجاوز 1 سم بالنسبة للعيوب ذات الشكل الطولي أو 0,5 سم<sup>2</sup> بالنسبة للعيوب الأخرى.</li> </ul>	<p>يجب أن يكون التين الطازج المصنف في هذه الفئة من نوعية جيدة.</p> <p>يجب أن يظهر مميزات الصنف و/ أو النوع التجاري ويجب أن يكون اللب خالياً من العيوب.</p> <p>غير أنه، يمكن أن يظهر العيوب الطفيفة الآتية، بشرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتوج وعلى نوعيته وعلى حفظه وعلى عرضه في التغليف :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- عيب طفيف في الشكل والنمو،</li> <li>- عيوب طفيفة في اللون،</li> <li>- عنق متضرر قليلاً، مع مراعاة أن لا يسبب أي تمزق للقشرة،</li> <li>- عيوب طفيفة في القشرة ضمن الحدود الآتية :</li> <li>• شقوق طولية طفيفة في القشرة،</li> <li>• شقوق في الجزء الخلفي المقابل للعنق مع مراعاة أن لا يتجاوز طولها الإجمالي 3 سم،</li> <li>• تشكل طفيف للفلين في القشرة أو أثر طفيف لاحتكاك على طول لا يتجاوز 1 سم بالنسبة للعيوب ذات الشكل الطولي أو 0,5 سم<sup>2</sup> بالنسبة للعيوب الأخرى،</li> <li>• عيوب طفيفة في القشرة ناتجة عن الأجسام الضارة لا تتجاوز 1 سم بالنسبة للعيوب ذات الشكل الطولي أو 0,5 سم<sup>2</sup> بالنسبة للعيوب الأخرى.</li> </ul>	

**الملحق الأول (تابع)**

التصنيف	الفئة الثانية	العيار	العيار	التجانس	التوضيب	التفاضي	المعايير												
	<p>تشمل هذه الفئة التين الطازج الذي لا يمكن تصنيفه في الفئات العليا ولكنه يستجيب للمميزات النوعية الدنيا المعرفة أعلاه. يجب أن لا يظهر اللب عيوباً كبيرة. يمكن أن يظهر العيوب الآتية، بشرط أن يحتفظ بمميزاته الأساسية للنوعية وللحفظ والعرض : - عيوب في الشكل والنمو، - عيوب في اللون، - يمكن أن يشكل العنق عيباً، بشرط أن لا يؤدي غيابه إلى تمزق عميق في القشرة، - عيوب في القشرة ضمن الحدود الآتية : • شقوق طولية في القشرة، • شقوق في الجزء الخلفي المقابل للعنق، مع مراعاة أن لا يتجاوز طولها الإجمالي 3 سم، • تشكل طفيف للفلين في القشرة أو أثر طفيف لاحتكاك على طول لا يتجاوز 2 سم بالنسبة للعيوب ذات الشكل الطولي أو 1,5 سم<sup>2</sup> بالنسبة للعيوب الأخرى، • عيوب طفيفة في القشرة ناتجة عن الأجسام الضارة لا تتجاوز 2 سم بالنسبة للعيوب ذات الشكل الطولي أو 1,5 سم<sup>2</sup> بالنسبة للعيوب الأخرى.</p>	<p>يتم تحديد العيار بالقطر الأقصى للقسم الاستوائي. العيار الأدنى هو 40 مم، بالنسبة للفئات "الممتازة" والأولى والثانية. من أجل ضمان عيار متجانس، يجب أن لا يتجاوز الفرق في العيار بالنسبة للمنتجات من نفس التغليف : • 5 مم بالنسبة للفواكه المعروضة على شكل طبقات مرتبة، • 10 مم بالنسبة للفواكه المعروضة غير المرتبة في التغليف.</p>	<p>يجب أن يكون محتوى كل طرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) متجانساً وأن لا يحتوي إلا على التين الطازج من نفس الأصل، الصنف أو النوع التجاري، النوعية، تقريبا من نفس حالة النضج، وبالنسبة للفئة "الممتازة" أن يكون له لون موحد. لكن، يمكن توضيب مزيج من التين الطازج مختلف بوضوح من حيث الأصناف و/أو الأنواع التجارية في نفس تغليف البيع، شرط أن تكون المنتجات متجانسة من حيث النوعية وبالنسبة لكل صنف أو نوع تجاري معني متجانسة من حيث الأصل. في هذه الحالة تجانس العيار ليس إلزامياً. يجب أن يكون الجزء الظاهر من محتوى الطرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) ممثلاً لكل المحتوى.</p>	<p>يجب توضيب التين الطازج بطريقة تضمن حماية ملائمة للمنتج.</p>	<p>يقبل بالتفاضي في النوعية والعيار في كل حصة بالنسبة للمنتجات التي لا تتطابق مع متطلبات الفئة المشار إليها.</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>الفئة الثانية</th> <th>الفئة الأولى</th> <th>الفئة "الممتازة"</th> <th>المعايير</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10 % (3)</td> <td>10 % (2)</td> <td>5 % (1)</td> <td>النوعية</td> </tr> <tr> <td>10 % (4)</td> <td>10 % (4)</td> <td>10 % (4)</td> <td>العيار</td> </tr> </tbody> </table>	الفئة الثانية	الفئة الأولى	الفئة "الممتازة"	المعايير	10 % (3)	10 % (2)	5 % (1)	النوعية	10 % (4)	10 % (4)	10 % (4)	العيار	
الفئة الثانية	الفئة الأولى	الفئة "الممتازة"	المعايير																
10 % (3)	10 % (2)	5 % (1)	النوعية																
10 % (4)	10 % (4)	10 % (4)	العيار																

(1) يقبل بالتفاضي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، التين الطازج الذي لا يستجيب لمميزات الفئة، ولكن يتطابق مع المميزات الخاصة بالفئة الأولى. في حدود هذا التفاضلي، على الأكثر 0,5% من المنتجات يمكن أن تظهر المميزات النوعية للفئة الثانية.  
(2) يقبل بالتفاضي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، التين الطازج الذي لا يستجيب لمميزات الفئة، لكنه يتطابق مع مميزات الفئة الثانية. في حدود هذا التفاضلي، على الأكثر 1% من المنتجات يمكن أن لا تستجيب للمميزات النوعية للفئة الثانية ولا مع المميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً أو يمكن أن تكون مصابة بالتضرر.  
(3) يقبل بالتفاضي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، التين الطازج الذي لا يستجيب لمميزات الفئة ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً. في حدود هذا التفاضلي، على الأكثر 2% من المنتجات يمكن أن تكون مصابة بالتضرر.  
(4) يقبل بالتفاضي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، التين الطازج الذي لا يستجيب للمتطلبات المتعلقة بالعيار.

## الملحق الأول (تابع)

## التين الشوكي :

المميزات النوعية الدنيا	المميزات الفيزيائية	<p>يجب أن يكون التين الشوكي :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- كاملاً،</li> <li>- نظيفاً وخالياً تقريبا من أي مواد غريبة مرئية،</li> <li>- خالياً من الرطوبة الخارجية غير العادية، باستثناء التكتيف الذي يظهر عند إخراجها من غرفة التبريد،</li> <li>- خالياً من أي رائحة و/أو طعم غريب،</li> <li>- متيناً،</li> <li>- ذا مظهر طازج،</li> <li>- خالياً من الأضرار التي تسببها درجات الحرارة المنخفضة،</li> <li>- خالياً من الشوك،</li> <li>- خالياً من الرضوض الواضحة.</li> </ul> <p>حسب صنف التين الشوكي، قرص الزهرة للفاكهة يكون مسطحاً أو غائراً بشكل طفيف. يجب أن يكون التين الشوكي ذا شكل ولون وطعم ورائحة مميزة للنوع.</p>
	النضج	<p>يجب أن يكون التين الشوكي نامياً بشكل كافٍ، وبلغ درجة نضج كافية، حسب طبيعة المنتج.</p> <p>يجب أن يكون نمو وحالة التين الشوكي على النحو الذي يسمح له :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- بتحمل النقل والتداول، و</li> <li>- بالوصول في ظروف مرضية إلى المكان المقصود.</li> </ul>
	الحالة الصحية	<p>يجب أن يكون التين الشوكي :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- سليماً وخالياً من التعفن أو التلف اللذان يجعلانه غير صالح للاستهلاك، خالياً من الأمراض أو العيوب الواضحة التي تؤثر خاصة على شكله أو قابليته للاستهلاك أو حفظه،</li> <li>- خالياً تقريبا من الأضرار التي تسببها الأجسام الضارة.</li> </ul>
	الفئة "الممتازة"	<p>يجب أن يكون التين الشوكي في هذه الفئة من نوعية عالية ويجب أن يظهر مميزات الصنف و / أو النوع التجاري.</p> <p>يجب أن يكون خالياً من العيوب باستثناء تلف سطحي طفيف جداً، بشرط أن لا يؤثر هذا التلف على المظهر العام للمنتج أو على نوعيته أو على حفظه أو على عرضه في التغليف.</p>
	الفئة الأولى	<p>يجب أن يكون التين الشوكي في هذه الفئة من نوعية جيدة ويجب أن يظهر مميزات الصنف و / أو النوع التجاري.</p> <p>غير أنه، يمكن أن يظهر العيوب الطفيفة الآتية، بشرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتج أو على نوعيته أو على حفظه أو على عرضه في التغليف :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- عيوب طفيفة في الشكل واللون،</li> <li>- عيوب طفيفة في القشرة، مثل رضوض وبقع ناتجة عن الشمس وقشور وتلف وعيوب سطحية أخرى.</li> </ul> <p>يجب أن لا تتجاوز النسبة الإجمالية للمساحة المصابة 4%.</p> <p>في كل الحالات ، يجب ألا تؤثر هذه العيوب على لب الفاكهة.</p>
	الفئة الثانية	<p>تشمل هذه الفئة التين الشوكي الذي لا يمكن تصنيفه في الفئات العليا، ولكنه يستجيب للمميزات النوعية الدنيا المعروفة أعلاه.</p> <p>يجب أن يظهر مميزات الصنف و / أو النوع التجاري. غير أنه، يمكن أن يظهر العيوب الآتية، بشرط أن يحتفظ التين الشوكي بمميزاته الأساسية للنوعية وللحفظ والعرض :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- عيوب في الشكل واللون، طالما أن المنتج يملك المميزات المشتركة للتين الشوكي،</li> <li>- عيوب طفيفة في القشرة مثل رضوض وندبات وقشور وبقع ناتجة عن الشمس وعيوب أخرى.</li> </ul> <p>يجب أن لا تتجاوز النسبة الإجمالية للمساحة المصابة 8% . يجب أن لا تؤثر هذه العيوب في كل الحالات على لب الفاكهة.</p>

التصنيف

الملحق الأول (تابع)

يحدد العيار بوزن التين الشوكي.			
<b>التجانس</b>			
يجب أن يكون محتوى كل طرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) متجانساً وأن لا يحتوي إلا على تين شوكي من نفس الأصل والصنف والنوعية والعيار. بالنسبة للفئة "الممتازة"، يجب أن يكون اللون ودرجة النضج موحدة. يجب أن يكون الجزء الظاهر من محتوى الطرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) ممثلاً لكل المحتوى.			
<b>التوضيب</b>			
يجب توضيب التين الشوكي بطريقة تضمن حماية ملائمة للمنتج.			
<b>التفاضلي</b>			
يقبل بالتفاضلي في النوعية والعيار في كل تغليف بالنسبة للمنتجات التي لا تتطابق مع متطلبات الفئة المشار إليها.			
<b>المعايير</b>	<b>الفئة "الممتازة"</b>	<b>الفئة الأولى</b>	<b>الفئة الثانية</b>
<b>النوعية</b>	5 % (1)	10 % (2)	10 % (3)
<b>العيار</b>	5 % (4)	10 % (4)	10 % (4)

- (1) يقبل بالتفاضلي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، التين الشوكي الذي لا يستجيب لمميزات الفئة ولكنه يتطابق مع مميزات الفئة الأولى أو يقبل استثناء ضمن حدود التفاضلي لهذه الفئة.
- (2) يقبل بالتفاضلي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، التين الشوكي الذي لا يستجيب لمميزات الفئة ولكنه يتطابق مع مميزات الفئة الثانية أو يقبل استثناء ضمن حدود التفاضلي لهذه الفئة.
- (3) يقبل بالتفاضلي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، التين الشوكي الذي لا يستجيب لمميزات هذه الفئة ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً. باستثناء، المنتجات المصابة بالتعفن أو عدم تناسق واضح في الشكل أو كل تلف آخر يجعلها غير صالحة للاستهلاك.
- (4) يقبل بالتفاضلي الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، التين الشوكي الذي لا يستجيب للمتطلبات المتعلقة بالعيار.

الكرز :

<b>المميزات النوعية الدنيا</b>	<b>المميزات الفيزيائية</b>	يجب أن يكون الكرز : - كاملاً، لا يعتبر غياب العنق عيباً، بشرط أن لا تكون القشرة متضررة وعدم وجود فقدان كبير في العصير، - نظيفاً وخالياً تقريباً من أي مواد غريبة مرئية، - ذا مظهر طازج، - متيناً (حسب الصنف)، - خالياً من الرطوبة الخارجية غير العادية، - خالياً من الرائحة و / أو الطعم الغريب.
	<b>النضج</b>	يجب أن يكون نمو الكرز كافٍ، ويجب أن يظهر نضجاً كافياً. يجب أن يكون نمو وحالة الكرز على النحو الذي يسمح له : - بتحمل النقل والتداول، - بالوصول في ظروف مرضية إلى المكان المقصود.
	<b>الحالة الصحية</b>	يجب أن يكون الكرز : - سليماً وخالياً من التعفن أو التلف اللذين يجعلانه غير صالح للاستهلاك وخالياً من الأمراض أو العيوب الواضحة التي تؤثر خاصة على شكله أو قابليته للاستهلاك أو حفظه، - خالياً تقريباً من الأجسام الضارة ومن الأضرار الناتجة عن الأجسام الضارة، - يجب أن لا يظهر الكرز العيوب الآتية : مونيليوز (moniliose) ورضوض بليغة.

## الملحق الأول (تابع)

				التصنيف
يجب أن يكون الكرز المصنف في هذه الفئة من نوعية عالية ويجب أن يظهر مميزات الصنف. يجب أن لا يظهر عيوباً، باستثناء تلف سطحي طفيف جداً، بشرط أن لا يؤثر هذا التلف على المظهر العام للمنتوج وعلى نوعيته وعلى حفظه وعلى عرضه في التغليف.				
يجب أن يكون الكرز المصنف في هذه الفئة من نوعية جيدة، ويجب أن يظهر مميزات الصنف. غير أنه، يمكن أن يظهر العيوب الطفيفة الآتية، بشرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتوج وعلى نوعيته وعلى حفظه وعلى عرضه في التغليف : - عيب طفيف في الشكل، - عيوب طفيفة في اللون.				الفئة الأولى
تشمل هذه الفئة الكرز الذي لا يمكن تصنيفه في الفئات العليا، ولكنه يستجيب للمميزات النوعية الدنيا المعرفة أعلاه. يمكن أن يظهر العيوب الآتية، بشرط أن يحتفظ بمميزات الأساسية للنوعية وللحفظ والعرض : - عيوب في الشكل، - عيوب في اللون، - عيوب طفيفة ملتزمة في القشرة.				الفئة الثانية
يتم تحديد العيار بقطر القسم الاستوائي. العيار الأدنى هو : • 20 مم بالنسبة للكرز من نوع بيكوتا (Picota) في الفئة "الممتازة"، • 22 مم بالنسبة للأصناف الأخرى في الفئة "الممتازة"، • 17 مم بالنسبة للفئتين الأولى والثانية.				العيار
يجب أن يكون محتوى كل طرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) متجانساً وأن لا يحتوي إلا على الكرز من نفس الأصل والصنف والنوعية. يجب أن يكون العيار تقريباً متجانساً. بالإضافة إلى ذلك، يجب أن يظهر الكرز المصنف في الفئة "الممتازة" لوناً ونضجاً موحدين. يجب أن يكون الجزء الظاهر من محتوى الطرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) ممثلاً لكل المحتوى.				التجانس
يجب أن يوضب الكرز بطريقة تضمن حماية ملائمة للمنتوج.				التوضيب
يقبل بتفاضل في النوعية والعيار في كل حصة بالنسبة للمنتوجات التي لا تتطابق مع متطلبات الفئة المشار إليها.				التفاضل
المعايير	الفئة "الممتازة"	الفئة الأولى	الفئة الثانية	
النوعية	5 % (1)	10 % (2)	10 % (3)	
العيار	10 % (4)	10 % (4)	10 % (4)	

(1) يقبل بالتفاضل الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، الكرز الذي لا يستجيب لمميزات الفئة ولكنه يتطابق مع مميزات الفئة الأولى. في حدود هذا التفاضل، على الأكثر 0,5% من المنتوجات يمكن أن تظهر المميزات النوعية للفئة الثانية وعلى الأكثر 2% من الفواكه يمكن أن تكون منفجرة أو مصابة بالدود.

(2) يقبل بالتفاضل الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، الكرز الذي لا يستجيب لمميزات الفئة ولكنه يتطابق مع مميزات الفئة الثانية. في حدود هذا التفاضل، على الأكثر 1% من المنتوجات يمكن أن لا تستجيب للمميزات النوعية للفئة الثانية و لا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً أو يمكن أن تكون متضررة وعلى الأكثر 4% من الفواكه يمكن أن تكون منفجرة أو مصابة بالدود.

(3) يقبل بالتفاضل الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، الكرز الذي لا يستجيب لمميزات الفئة و لا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً. في حدود هذا التفاضل، على الأكثر 4% من إجمالي الفواكه يمكن أن تكون مفرطة النضج أو منفجرة أو مصابة بالدود أو يمكن أن تكون متضررة.

(4) يقبل بالتفاضل الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، الكرز الذي لا يستجيب للمتطلبات المتعلقة بالعيار.

**الملحق الثاني**  
**مميزات بعض الخضر الطازجة الموجهة للاستهلاك البشري**

**الخرشوف (القرنون) :**

المميزات النوعية الدنيا	المميزات الفيزيائية
<p><b>النضج</b></p> <p>يجب أن يكون نمو وحالة الخرشوف على النحو الذي يسمح له : - بتحمل النقل والتداول؛ و - بالوصول في ظروف مرضية إلى المكان المقصود.</p>	<p>يجب أن يكون الخرشوف : - كاملاً، - نظيفاً، خالياً تقريباً من كل المواد الغريبة المرئية، - ذا مظهر طازج، لا يظهر أي علامات للذبوله خصوصاً، - خالياً من الرطوبة الخارجية غير العادية، - خالياً من الرائحة و/ أو الطعم الغريب، - يجب أن تظهر السويقات تقطيعاً جيداً وأن لا يزيد طولها عن 10 سم. ولا يطبق هذا الحكم الأخير على الخرشوف المعروف على شكل باقات، بمعنى الذي يتكون من عدد معين من الرؤوس المتصلة على مستوى السويقة، وكذلك على الخرشوف من صنف سبينوزو " Spinoso".</p>
<p><b>الفئة "الممتازة"</b></p> <p>يجب أن يكون الخرشوف المصنف في هذه الفئة من نوعية عالية. يجب أن يظهر مميزات الصنف و/ أو النوع التجاري. يجب أن تكون القنابات المركزية متراسة جيداً حسب مميزات الصنف. يجب أن لا يظهر العمق بداية للتخشب. يجب أن لا يظهر الخرشوف عيوباً، باستثناء تلف سطحي طفيف جداً، بشرط أن لا يؤثر هذا التلف على المظهر العام للمنتج، على نوعيته، على حفظه وعلى عرضه في التغليف.</p>	<p><b>الحالة الصحية</b></p> <p>يجب أن يكون الخرشوف : - سليماً، خالياً من التعفن أو التلف اللذين يجعلانه غير صالح للاستهلاك، - يجب أن تكون الرؤوس وسويقاتها خالية من الأمراض والشوائب مهما كانت طبيعتها والتي يمكن أن تضر بنوعيته أو بحفظه، - خالياً تقريباً من الأجسام الضارة ومن الأضرار الناتجة عن الأجسام الضارة.</p>
<p><b>الفئة الأولى</b></p> <p>يجب أن يكون الخرشوف المصنف في هذه الفئة من نوعية جيدة. يجب أن يظهر مميزات الصنف و/ أو النوع التجاري. يجب أن تكون القنابات المركزية متراسة جيداً حسب مميزات الصنف. يجب أن لا يظهر العمق بداية للتخشب. غير أنه، يمكن أن يظهر الخرشوف العيوب الطفيفة الآتية، بشرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتج، على نوعيته، على حفظه وعلى عرضه في التغليف : - عيب طفيف في الشكل، - عيوب طفيفة في القشرة، - تلف طفيف بسبب الجليد (شقوق)، - رضوض طفيفة جداً.</p>	<p><b>الفئة الثانية</b></p> <p>تضم هذه الفئة الخرشوف الذي لا يمكن تصنيفه في الفئات العليا، ولكنه يستجيب للمميزات النوعية الدنيا المعروفة أعلاه . يمكن أن يكون الخرشوف مفتوحاً قليلاً. يمكن أن يظهر الخرشوف العيوب الآتية، بشرط أن يحتفظ بمميزاته الأساسية للنوعية، للحفاظ والعرض : - عيوب في الشكل، - عيوب في القشرة، - تلف ناتج عن الجليد (انفصال طفيف وجزئي للقشرة)، - رضوض طفيفة، - بقع طفيفة على القنابات الخارجية، - بداية تخشب العمق.</p>

## الملحق الثاني (تابع)

<p>يحدد العيار بالقطر الأقصى للقسم الاستوائي للرؤوس.</p> <p>العيار الأدنى هو 6 سم بالنسبة للفئات "الممتازة" والأولى والثانية.</p> <p>من أجل ضمان عيار متجانس، يجب أن لا يتجاوز الفرق في العيار للمنتوجات في نفس التغليف:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1,5 سم، عندما يكون قطر أصغر خرشوف في التغليف يساوي 6 سم، ويستبعد الخرشوف بقطر 9 سم،</li> <li>• 2 سم، عندما يكون قطر أصغر خرشوف في التغليف يساوي 9 سم على الأقل.</li> </ul> <p>زيادة على ذلك، يستبعد الخرشوف بقطر 3,5 سم و قطر 6 سم، ويسمح بالنسبة لأنواع البوافغاد " Poivrade " أو البوكيه " Bouquet " .</p> <p>يجب أن يكون العيار متجانساً بالنسبة للفئتين "الممتازة" والأولى.</p>	<p><b>العيار</b></p>		
<p>يجب أن يكون محتوى كل طرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) متجانساً ولا يحتوي إلا على خرشوف من نفس الأصل، الصنف أو النوع التجاري، النوعية والعيار (في حالة العيار).</p> <p>يجب أن يكون الجزء الظاهر من محتوى الطرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) ممثلاً لكل المحتوى.</p>	<p><b>التجانس</b></p>		
<p>يجب توضيب الخرشوف بطريقة تضمن حماية ملائمة للمنتوج.</p>	<p><b>التوضيب</b></p>		
<p>يقبل بتفاضلي في النوعية والعيار في كل حصة بالنسبة للمنتوجات التي لا تتطابق مع متطلبات الفئة المشار إليها.</p>	<p><b>التفاضلي</b></p>		
<p><b>الفئة الثانية</b></p>	<p><b>الفئة الأولى</b></p>	<p><b>الفئة "الممتازة"</b></p>	<p><b>المعايير</b></p>
<p>10%<sup>(3)</sup></p>	<p>10%<sup>(2)</sup></p>	<p>5%<sup>(1)</sup></p>	<p><b>النوعية</b></p>
<p>10%<sup>(4)</sup></p>	<p>10%<sup>(4)</sup></p>	<p>10%<sup>(4)</sup></p>	<p><b>العيار</b></p>

(1) يقبل بهذا التفاضلي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن الخرشوف، لا يستجيب لمميزات الفئة، ولكن يتطابق مع مميزات الفئة الأولى.

في حدود هذا التفاضلي، على الأكثر 0,5 % من المنتوجات يمكن أن تظهر المميزات النوعية للفئة الثانية.

(2) يقبل بهذا التفاضلي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن الخرشوف، لا يستجيب لمميزات الفئة، ولكن يتطابق مع مميزات الفئة الثانية.

في حدود هذا التفاضلي، على الأكثر 1% من المنتوجات يمكن أن لا تستجيب للمميزات النوعية للفئة الثانية ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً، أو يمكن أن تكون مصابة بالتضرر.

(3) يقبل بهذا التفاضلي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن الخرشوف، لا يستجيب لمميزات الفئة ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً. في حدود هذا التفاضلي، على الأكثر 2 % من المنتوجات يمكن أن تكون مصابة بالتضرر.

(4) يقبل بهذا التفاضلي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن الخرشوف، لا يستجيب للمتطلبات المتعلقة بالعيار، مع مراعاة أن يكون عيار الخرشوف مطابقاً لـ 5 سم على الأقل. لا يسمح بأي تخاض في العيار بالنسبة للخرشوف المسمى البوافغاد " Poivrade " أو البوكيه " Bouquet ".

**الملحق الثاني (تابع)**

**الخرشف :**

يجب أن يعرض الخرشف الشكل المميز للصنف. يجب أن يكون الخرشف طازجا، نظيفا وممسوحا. يجب أن تكون الأوراق مقطوعة ابتداء من جزء الساق غير القابل للاستهلاك.		<b>المميزات الفيزيائية</b>	<b>المميزات النوعية الدنيا</b>
يجب أن يكون الخرشف سليماً، خاليا من الآثار الظاهرة لضرر الأجسام الضارة والشوائب مهما كانت طبيعتها والتي يمكنها أن تضر بقابليته للاستهلاك.		<b>الحالة الصحية</b>	
يصنف الخرشف حسب التفاضلي المبين أدناه إلى فئتين (2): الفئة الأولى والفئة الثانية.			<b>التصنيف</b>
يجب توضيب الخرشف بطريقة تضمن الحماية الملائمة للمنتوج.			<b>التوضيب</b>
<b>الفئة الثانية</b>	<b>الفئة الأولى</b>	<b>المعايير</b>	<b>التفاضلي</b>
من 5 إلى 10%	أقل من 5%	<b>المميزات الفيزيائية</b>	
2% كحد أقصى	2% كحد أقصى	<b>الحالة الصحية</b>	
من 5 إلى 10%	أقل من 5%	<b>العيار</b>	
10%	5%	<b>يجب أن لا يتعدى مجموع التفاضلي</b>	

**الباذنجان :**

يجب أن يكون الباذنجان : - كاملاً ، - يحمل كأس وسويقة، يمكن أن يكونا متضررين قليلا، - متيناً، - ذا مظهر طازج، - نظيفاً، خالياً تقريبا من كل المواد الغريبة المرئية، - خالياً من الرطوبة الخارجية غير العادية، باستثناء التكثيف الذي يظهر بعد إخرجه من غرفة التبريد، - خالياً من الرائحة و/ أو الطعم الغريب، - خالياً من الرضوض أو الإصابات العريضة الملتئمة، - خالياً من الأضرار الناتجة عن درجات الحرارة المنخفضة أو المرتفعة.		<b>المميزات الفيزيائية</b>	<b>المميزات النوعية الدنيا</b>
يجب أن يكون الباذنجان ناميا بشكل كافٍ، دون أن يكون اللب ليفيا أو خشبيا وبدون بذور صلبة. يجب أن يكون نمو وحالة الباذنجان على النحو الذي يسمح له : - بتحمل النقل والتداول، - بالوصول في ظروف مرضية إلى المكان المقصود.		<b>النضج</b>	

## الملحق الثاني (تابع)

	الحالة الصحية	يجب أن يكون الباذنجان : - سليماً، وخالياً من التعفن أو التلف اللذين يجعلانه غير صالح للاستهلاك، وخالياً من الأمراض والشوائب مهما كانت طبيعتها والتي يمكن أن تضر بنوعيته أو بحفظه، - خالياً تقريبا من الأجسام الضارة ومن الأضرار الناتجة عن الأجسام الضارة.
التصنيف	الفئة "الممتازة"	يجب أن يكون الباذنجان المصنف في هذه الفئة من نوعية عالية. يجب أن يكون متينا وأن يظهر مميزات الصنف و / أو النوع التجاري. يجب أن يكون العنق كاملاً واللبن سليماً، يجب أن يكون الباذنجان خالياً من العيوب، باستثناء تلف سطحي طفيف، بشرط أن لا يؤثر هذا التلف على المظهر العام للمنتج، على نوعيته، على حفظه وعلى عرضه في التغليف.
	الفئة الأولى	يجب أن يكون الباذنجان في هذه الفئة من نوعية جيدة. يجب أن يظهر مميزات الصنف و / أو النوع التجاري. غير أنه، يمكن أن يظهر الباذنجان العيوب الطفيفة الآتية، بشرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتج، على نوعيته، على حفظه وعلى عرضه في التغليف : - عيب طفيف في الشكل والنمو، - عيوب طفيفة في اللون حسب الصنف، - عيوب طفيفة في القشرة، بما في ذلك رضوض و / أو إصابات ملتئمة بشرط أن لا تتلف لب الفاكهة.
	الفئة الثانية	تشمل هذه الفئة الباذنجان الذي لا يمكن تصنيفه في الفئات العليا، ولكنه يستجيب للمميزات النوعية الدنيا المعروفة أعلاه. غير أنه، يمكن أن يظهر الباذنجان العيوب الآتية، بشرط أن يحتفظ الباذنجان بمميزاته الأساسية للنوعية، للحفظ والعرض : - عيوب في الشكل والنمو، - عيب في اللون حسب الصنف، - رضوض طفيفة و / أو إصابات طفيفة ملتئمة و / أو حروق طفيفة ناتجة عن الشمس، - عيوب طفيفة من القشرة الجافة، بشرط أن لا تتلف لب الفاكهة.
	العيار	يحدد العيار : - إما بالقطر (القطر الأقصى للقسم الاستوائي عند المحور الطولي)، - إما بالوزن، - إما بالعدد.

**الملحق الثاني (تابع)**

<p>من أجل ضمان تجانس العيار، يجب أن لا يتجاوز الفرق في العيار بين المنتوجات من نفس التغليف:</p> <p>(أ) بالنسبة للعيار حسب القطر:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 20 مم بالنسبة للباذنجان ذي الشكل الممدود،</li> <li>• 25 مم بالنسبة للباذنجان ذي الشكل الكروي / المستدير والبيضاوي.</li> </ul> <p>(ب) بالنسبة للعيار حسب الوزن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 غ بالنسبة للباذنجان بين 20-50 غ،</li> <li>• 20 غ بالنسبة للباذنجان بين 50-100 غ،</li> <li>• 75 غ بالنسبة للباذنجان بين 100-300 غ،</li> <li>• 100 غ بالنسبة للباذنجان بين 300-500 غ،</li> <li>• 250 غ بالنسبة للباذنجان فوق 500 غ.</li> </ul> <p>يجب أن يكون الفرق في العيار متجانسا فقط بالنسبة للفئة الممتازة. وليس إلزاميا بالنسبة للباذنجان الذي قطره أقل أو يساوي 30 مم.</p>	<p><b>العيار</b></p>		
<p>يجب أن يكون محتوى كل طرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) متجانسا ولا يحتوي إلا على باذنجان من نفس الأصل، الصنف أو النوع التجاري، النوعية، اللون والعيار (في حالة العيار).</p> <p>يجب أن يكون الجزء الظاهر من محتوى الطرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) ممثلاً لكل المحتوى.</p> <p>لكن، يمكن تعبئة خليط من الباذنجان من أنواع تجارية مختلفة بوضوح في نفس التغليف، بشرط أن تكون المنتوجات متجانسة من حيث نوعيتها، وبالنسبة لكل نوع تجاري معني، متجانسة من حيث أصلها.</p>	<p><b>التجانس</b></p>		
<p>يجب توضيب الباذنجان بطريقة تضمن الحماية الملائمة للمنتوج.</p>	<p><b>التوضيب</b></p>		
<p>يقبل بتفاضلي في النوعية والعيار في كل حصة بالنسبة للمنتوجات التي لا تتطابق مع متطلبات الفئة المشار إليها.</p>	<p><b>التفاضلي</b></p>		
<p><b>الفئة الثانية</b></p>	<p><b>الفئة الأولى</b></p>	<p><b>الفئة "الممتازة"</b></p>	<p><b>المعايير</b></p>
<p>10%<sup>(3)</sup></p>	<p>10%<sup>(2)</sup></p>	<p>5%<sup>(1)</sup></p>	<p><b>النوعية</b></p>
<p>10%<sup>(4)</sup></p>	<p>10%<sup>(4)</sup></p>	<p>10%<sup>(4)</sup></p>	<p><b>العيار</b></p>

(1) يقبل بهذا التفاضلي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن الباذنجان، لا يستجيب لمميزات الفئة الممتازة، ولكن يتطابق مع مميزات الفئة الأولى. في حدود هذا التفاضلي، على الأكثر 1% من المنتوجات يمكن أن تكون مصابة بالتضرر، بتعفن طري و/أو بتلف داخلي.

(2) يقبل بهذا التفاضلي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن الباذنجان، لا يستجيب لمميزات الفئة الأولى، ولكن يتطابق مع مميزات الفئة الثانية. في حدود هذا التفاضلي، على الأكثر 1% من المنتوجات يمكن أن تكون مصابة بالتضرر، بتعفن طري و/أو بتلف داخلي.

(3) يقبل بهذا التفاضلي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن الباذنجان، لا يستجيب لمميزات الفئة الثانية ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقا. في حدود هذا التفاضلي، على الأكثر 2% من المنتوجات يمكن أن تكون مصابة بالتضرر، بتعفن طري و/أو بتلف داخلي.

(4) يقبل بهذا التفاضلي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن الباذنجان، لا يستجيب للمتطلبات المتعلقة بالعيار.

## الملحق الثاني (تابع)

الجزر :

المميزات النوعية الدنيا	المميزات الفيزيائية
التصنيف	<p>يجب أن يكون الجزر:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- كاملا،</li> <li>- متينا،</li> <li>- غير متفرع إلى جذور وخاليا من الجذور الثانوية،</li> <li>- غير متخشب،</li> <li>- لم يدخل في مراحل تكوين البذور،</li> <li>- خاليا من الرطوبة الخارجية غير العادية، بمعنى مجففا بشكل كافٍ بعد غسل محتمل،</li> <li>- خاليا من الرائحة و/أو الطعم الغريب،</li> <li>- نظيفا، بمعنى :</li> <li>• بالنسبة للجزر المغسول، خاليا تقريبا من المواد الغريبة المرئية،</li> <li>• بالنسبة للجزر غير المغسول، خاليا تقريبا من كل الأوساخ الكبيرة.</li> </ul> <p>في حالة الجزر منزوع الأوراق، يجب قطع الأوراق كلياً أو قصها قريبا من الأكتاف. يسمح البيع بالحزمة.</p> <p><b>النضج</b></p> <p>يجب أن يكون نمو وحالة الجزر على النحو الذي يسمح له :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- بتحمل النقل والتداول، و</li> <li>- بالوصول في ظروف مرضية إلى المكان المقصود.</li> </ul> <p><b>الحالة الصحية</b></p> <p>يجب أن يكون الجزر:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- سليماً، خالياً من التعفن أو التلف اللذين يجعلانه غير صالح للاستهلاك، خالياً من الأمراض والشوائب مهما كانت طبيعتها والتي يمكن أن تضر بنوعيته أو بحفظه،</li> <li>- خالياً تقريبا من الأجسام الضارة ومن الأضرار الناتجة عن الأجسام الضارة،</li> <li>- يجب أن تكون جذور وقلب الجزر خاليين من اللون الأخضر.</li> </ul> <p><b>الفئة "الممتازة"</b></p> <p>يجب أن يكون الجزر المصنف في هذه الفئة من نوعية عالية ويجب أن يكون مغسولا. يجب أن يظهر مميزات الصنف أو النوع الصنفي.</p> <p>يجب أن تكون الجذور :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ملساء،</li> <li>- ذات مظهر طازج،</li> <li>- ذات شكل منتظم،</li> <li>- غير متصدعة،</li> <li>- خالية من الرضوض والشقوق،</li> <li>- خالية من الأضرار الناتجة عن الجليد،</li> <li>- خالية من اللون الأخضر أو الأرجواني / القرمزي في الأكتاف.</li> </ul> <p>إذا عرض الجزر بأوراقه، يجب أن يكون مظهر هذه الأوراق طازجاً.</p> <p>يجب أن لا يظهر الجزر عيوباً، باستثناء تلف سطحي طفيف جداً، بشرط أن لا يؤثر هذا التلف على المظهر العام للمنتوج، على نوعيته، على حفظه و/أو على عرضه في التغليف.</p>

**الملحق الثاني (تابع)**

التصنيف	الفئة الأولى	الفئة الثانية	العيار
	<p>يجب أن يكون الجذر المصنف في هذه الفئة من النوعية الجيدة. يجب أن يظهر مميزات الصنف أو النوع الصنفي.</p> <p>يجب أن تكون الجذور ذات مظهر طازج، إذا عرض الجذر بأوراقه يجب أن يكون مظهر هذه الأوراق طازجاً.</p> <p>غير أنه، يمكن أن يظهر الجذر العيوب الطفيفة الآتية، بشرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتوج، على نوعيته، على حفظه وعلى عرضه في التغليف :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- عيب طفيف في الشكل،</li> <li>- عيوب طفيفة في اللون،</li> <li>- شقوق طفيفة ملتئمة،</li> <li>- شقوق طفيفة أو تفلقات ناتجة عن التداول أو الغسل،</li> <li>- لون أخضر أو أرجواني /قرمزي في الأكتاف في حدود :</li> <li>• 1 سم بالنسبة للجذور التي لا يزيد طولها عن 10 سم،</li> <li>• 2 سم بالنسبة للجذور الأخرى.</li> </ul>	<p>تشمل هذه الفئة الجذر الذي لا يمكن تصنيفه في الفئات العليا، ولكنه يستجيب للمميزات النوعية الدنيا المعروفة أعلاه.</p> <p>يمكن أن يظهر العيوب الآتية، بشرط أن يحتفظ بمميزاته الأساسية للنوعية، للحفظ والعرض :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- عيوب في الشكل،</li> <li>- عيوب في اللون،</li> <li>- شقوق ملتئمة لا تصل إلى القلب،</li> <li>- شقوق أو تفلقات ناتجة عن التداول أو الغسل،</li> <li>- لون أخضر أو أرجواني /قرمزي في الأكتاف في حدود :</li> <li>• 2 سم بالنسبة للجذور التي لا يزيد طولها عن 10 سم،</li> <li>• 3 سم بالنسبة للجذور الأخرى.</li> </ul>	<p>يتم تحديد العيار بالقطر الأقصى أو بوزن الجذر بدون أوراق.</p> <p>يحدد العيار الأدنى بالنسبة للفئات "الممتازة" والأولى والثانية بـ :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 مم بالقطر أو 8 غ بالوزن بالنسبة للجذر المبكر (جذور لم توقف مرحلة الإنبات) والأصناف ذات الجذور الصغيرة،</li> </ul>

## الملحق الثاني (تابع)

<p>• 20 مم بالقطر أو 50 غ بالوزن بالنسبة للجزر المحفوظ والأصناف ذات الجذور الكبيرة. يحدد العيار الأقصى بـ:</p> <p>• 40 مم بالقطر أو 150 غ بالوزن بالنسبة للجزر الميكر والأصناف ذات الجذور الصغيرة،</p> <p>• 45 مم بالقطر و 200 غ بالوزن بالنسبة للجزر المحفوظ والأصناف ذات الجذور الكبيرة من الفئة الممتازة.</p> <p>من أجل ضمان عيار متجانس، يجب أن لا يتجاوز الفرق في العيار بالنسبة للمنتوجات من نفس التغليف :</p> <p>• 20 مم أو 150 غ بالنسبة للفئة "الممتازة"،</p> <p>• 30 مم أو 200 غ بالنسبة للفئة الأولى.</p>	<p><b>العيار</b></p>		
<p>يجب أن يكون محتوى كل طرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) متجانساً ولا يحتوي إلا على جزر من نفس الأصل، الصنف أو النوع الصنفي، النوعية والعيار (في حالة العيار). يجب أن يكون الجزء الظاهر من محتوى الطرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) ممثلاً لكل المحتوى.</p>	<p><b>التجانس</b></p>		
<p>يجب توضيب الجزر بطريقة تضمن حماية ملائمة للمنتوج.</p>	<p><b>التوضيب</b></p>		
<p>يقبل بتفاضلي في النوعية والعيار في كل حصة بالنسبة للمنتوجات التي لا تتطابق مع متطلبات الفئة المشار إليها.</p>	<p><b>التفاضلي</b></p>		
<p><b>الفئة الثانية</b></p>	<p><b>الفئة الأولى</b></p>	<p><b>الفئة "الممتازة"</b></p>	<p><b>المعايير</b></p>
<p>10%<sup>(3)</sup></p>	<p>10%<sup>(2)</sup></p>	<p>5%<sup>(1)</sup></p>	<p><b>النوعية</b></p>
<p>10%<sup>(4)</sup></p>	<p>10%<sup>(4)</sup></p>	<p>10%<sup>(4)</sup></p>	<p><b>العيار</b></p>

(1) يقبل بهذا التفاضلي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن الجزر، لا يستجيب لمميزات الفئة، ولكن يتطابق مع مميزات الفئة الأولى. في حدود هذا التفاضلي، على الأكثر 0,5% من المنتوجات يمكن أن تظهر المميزات النوعية للفئة الثانية.

إضافة إلى ذلك، يقبل بتفاضلي قدره 5% من وزن الجزر الذي له آثار طفيفة من اللون الأخضر أو الأرجواني /القرمزي في الأكتاف.

(2) يقبل بهذا التفاضلي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن الجزر، لا يستجيب لمميزات الفئة، ولكن يتطابق مع مميزات الفئة الثانية. في حدود هذا التفاضلي، على الأكثر 1% من المنتوجات يمكن أن لا تستجيب للمميزات النوعية للفئة الثانية ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً، أو يمكن أن تكون مصابة بالتضرر. غير أنه، تستبعد من هذا التفاضلي الجذور المكسورة و/أو التي تكون بدون طرف الجذر.

إضافة إلى ذلك، يقبل بتفاضلي قدره 10% من وزن الجزر المكسور و/أو الذي يكون بدون طرف الجذر.

(3) يقبل بهذا التفاضلي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن الجزر، لا يستجيب لمميزات الفئة ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً. في حدود هذا التفاضلي، على الأكثر 2% من المنتوجات يمكن أن تكون مصابة بالتضرر.

إضافة إلى ذلك، يقبل بتفاضلي قدره 25% من وزن الجزر المكسور.

(4) يقبل بهذا التفاضلي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن الجزر، لا يستجيب للمتطلبات المتعلقة بالعيار.

الملحق الثاني (تابع)

القرنبيط :

المميزات النوعية الدنيا	المميزات الفيزيائية
التصنيف	<p><b>الفئة "الممتازة"</b></p> <p>يجب أن يكون القرنبيط المصنف في هذه الفئة من نوعية عالية.</p> <p>يجب أن يظهر مميزات الصنف و/أو النوع التجاري. يجب أن تكون كعبرة القرنبيط (الرأس) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ذات شكل جيد، متينة، متراسة،</li> <li>- ذات حبيبات متراسة جيدا،</li> <li>- بالنسبة للصنف الأبيض، ذا لون أبيض موحد أو قشدي قليلاً.</li> </ul> <p>يجب أن لا يظهر القرنبيط عيوباً، باستثناء تلف سطحي طفيف جداً، بشرط أن لا يؤثر هذا التلف على المظهر العام للمنتوج، على نوعيته، على حفظه أو على عرضه في التغليف.</p> <p>إضافة إلى ذلك، يجب أن تكون الأوراق ذات مظهر طازج، إذا كان القرنبيط معروضاً بالأوراق "أو" على شكل تاج".</p>
	<p><b>الحالة الصحية</b></p> <p>يجب أن تكون كعبرة القرنبيط (الرأس) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- سليمة، خالية من التعفن أو التلف اللذين يجعلانها غير صالحة للاستهلاك، خالية من الأمراض والشوائب مهما كانت طبيعتها والتي يمكن أن تضر بنوعيتها أو بحفظها،</li> <li>- خالية تقريبا من الأجسام الضارة و من الأضرار الناتجة عن الأجسام الضارة.</li> </ul>
	<p><b>النضج</b></p> <p>يجب أن تجنى كعبرة القرنبيط (الرأس)، عند النضج الفيزيولوجي.</p> <p>يجب أن يكون نمو وحالة القرنبيط على النحو الذي يسمح له :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- بتحمل النقل والتداول،</li> <li>- بالوصول في ظروف مرضية إلى المكان المقصود.</li> </ul>
	<p><b>المميزات الفيزيائية</b></p> <p>يجب أن تكون كعبرة القرنبيط (الرؤوس) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- كاملة، غير أنه، يمكن عرض القرنبيط "بالأوراق"، "بدون أوراق" أو "على شكل تاج" بشرط استيفاء المتطلبات الآتية :</li> <li>• "بالأوراق": قرنبيط مغطى بأوراق خضراء سليمة، بدرجة كافية في العدد والطول لتغطية وحماية الرأس بالكامل. يجب قطع ساق القرنبيط أسفل قليلاً من أوراق الحماية،</li> <li>• "بدون أوراق": قرنبيط بدون أي أوراق وبدون الجزء غير الصالح للاستهلاك من الساق. يمكن كحد أقصى قبول خمس أوراق صغيرة ليّنة، لونها أخضر شاحب، كاملة ومتراسة على كعبرة القرنبيط (الرأس)،</li> <li>• "على شكل تاج": يبقى القرنبيط مزوداً بعدد كافٍ من الأوراق لحماية كعبرة القرنبيط (الرأس). يجب أن تكون الأوراق سليمة وخضراء ومقطوعة عن بعد 3 سم على الأكثر من أعلى كعبرة القرنبيط (الرأس). يجب قطع ساق القرنبيط أسفل قليلاً من أوراق الحماية،</li> <li>- نظيفة، خالية تقريبا من كل المواد الغريبة المرئية،</li> <li>- ذات مظهر طازج،</li> <li>- خالية من الرطوبة الخارجية غير العادية،</li> <li>- خالية من الروائح و/أو الطعم الغريب،</li> <li>- يجب أن تظهر كعبرة القرنبيط (الرؤوس) الشكل واللون المميزين للصنف.</li> </ul>

## الملحق الثاني (تابع)

	الفئة الأولى	التصنيف
<p>يجب أن يكون القرنبيط المصنف في هذه الفئة من نوعية جيدة. يجب أن يظهر مميزات الصنف و/أو النوع التجاري.</p> <p>يجب أن تكون كعبرة القرنبيط (الرأس):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- متينة ،</li> <li>- ذات حبيبات متراسة ،</li> <li>- بالنسبة للصنف الأبيض، ذا لون أبيض إلى عاجي أو قشدي.</li> <li>- خالية من العيوب مثل البقع، بروز الأوراق في كعبرة القرنبيط (الرأس)، آثار الجليد، الرضوض.</li> </ul> <p>غير أنه، يمكن أن يظهر القرنبيط العيوب الطفيفة الآتية، بشرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتج، على نوعيته، على حفظه وعلى عرضه في التغليف :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• عيب طفيف في الشكل أو النمو،</li> <li>• عيوب طفيفة في اللون،</li> <li>• زغب طفيف جدا.</li> </ul> <p>بالإضافة إلى ذلك، إذا تم عرض القرنبيط "بالأوراق" أو "على شكل تاج"، يجب أن تكون الأوراق طازجة المظهر.</p>	<p><b>الفئة الثانية</b></p> <p>تشمل هذه الفئة القرنبيط الذي لا يمكن تصنيفه في الفئات العليا ولكنه يستجيب للمميزات النوعية الدنيا المعرفة أعلاه.</p> <p>يمكن أن يظهر القرنبيط العيوب الآتية، بشرط أن يحتفظ بمميزاته الأساسية للنوعية، للحفظ والعرض :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- عيوب في الشكل أو النمو،</li> <li>- حبيبات غير متراسة قليلا،</li> <li>- بالنسبة للصنف الأبيض ، ذات لون مصفر،</li> <li>- حروق طفيفة ناتجة عن الشمس،</li> <li>- خمس (5) أوراق على الأكثر صغيرة خضراء شاحبة بارزة في كعبرة القرنبيط (الرأس)،</li> <li>- زغب طفيف (باستثناء كل زغب ملمسه رطب ودهني).</li> </ul> <p>يمكن أيضا أن تظهر عيبين من العيوب الثلاثة الآتية :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• آثار طفيفة لأضرار ناتجة عن الأجسام الضارة،</li> <li>• أضرار طفيفة سطحية ناتجة عن الجليد،</li> <li>• رضوض طفيفة.</li> </ul>	
<p>يتم تحديد العيار بالقطر الأقصى للقسم الاستوائي.</p> <p>من أجل ضمان عيار متجانس، يجب أن لا يتجاوز الفرق في العيار بالنسبة للمنتجات من نفس التغليف 4 سم.</p> <p>لا تطبق الأحكام المتعلقة بالعيار على القرنبيط ذي الساق الطويل والرأس غير المتماسك.</p>	<p><b>العيار</b></p>	

**الملحق الثاني (تابع)**

<b>التجانس</b>			
يجب أن يكون محتوى كل طرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) متجانساً ولا يحتوي إلا على قرنبيط من نفس الأصل، الصنف أو النوع التجاري، النوعية والعيار (في حالة العيار). إضافة إلى ذلك، بالنسبة للفئة الممتازة، يجب أن يكون اللون متجانساً. يجب أن يكون الجزء الظاهر من محتوى الطرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) ممثلاً لكل المحتوى.			
<b>التوضيب</b>			
يجب توضيب القرنبيط بطريقة تضمن الحماية الملائمة للمنتج.			
<b>التفاضلي</b>			
يقبل بتفاضلي في النوعية والعيار في كل حصة بالنسبة للمنتجات التي لا تتطابق مع متطلبات الفئة المشار إليها.			
<b>المعايير</b>	<b>الفئة "الممتازة"</b>	<b>الفئة الأولى</b>	<b>الفئة الثانية</b>
<b>النوعية</b>	5% <sup>(1)</sup>	10% <sup>(2)</sup>	10% <sup>(3)</sup>
<b>العيار</b>	10% <sup>(4)</sup>	10% <sup>(4)</sup>	10% <sup>(4)</sup>

- (1) يقبل بهذا التفاضلي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن القرنبيط، لا يستجيب لمميزات الفئة، ولكن يتطابق مع مميزات الفئة الأولى. في حدود هذا التفاضلي، على الأكثر 0,5% من المنتجات يمكن أن تظهر المميزات النوعية للفئة الثانية.
- (2) يقبل بهذا التفاضلي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن القرنبيط، لا يستجيب لمميزات الفئة، ولكن يتطابق مع مميزات الفئة الثانية. في حدود هذا التفاضلي، على الأكثر 1% من المنتجات يمكن أن لا تستجيب للمميزات النوعية للفئة الثانية ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً، أو يمكن أن تكون متضررة.
- (3) يقبل بهذا التفاضلي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن القرنبيط، لا يستجيب لمميزات الفئة ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً. في حدود هذا التفاضلي، على الأكثر 2% من المنتجات يمكن أن تكون متضررة.
- (4) يقبل بهذا التفاضلي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن القرنبيط، لا يستجيب للمتطلبات المتعلقة بالعيار.

**الكرب:**

<b>المميزات الفيزيائية</b>	يجب أن يكون الكرب نظيفاً ومتيناً وكاملاً. يجب أن تكون الكعبرة لينة وتعرض باللون المميز للصنف.	
	<b>الدليل النوعية</b>	
<b>الحالة الصحية</b>	يجب أن يكون الكرب سليماً وخالياً من الرضوض الناتجة عن الجليد ولفحات الشمس. يجب أن يكون خالياً من التلف الناتج عن الأمراض أو نقرات الحشرات التي يمكنها أن تضر بحفظها.	
<b>التصنيف</b>	يصنف الكرب إلى فئتين (2): الأولى والثانية.	
<b>التوضيب</b>	يجب توضيب الكرب بطريقة توفر الحماية الملائمة للمنتج.	
<b>التفاضلي</b>		
<b>المعايير</b>	<b>الفئة الأولى</b>	<b>الفئة الثانية</b>
<b>المميزات الفيزيائية</b>	أقل من 5%	من 5 إلى 10%
<b>الحالة الصحية</b>	0%	2% كحد أقصى
<b>العيار</b>	أقل من 5%	من 5 إلى 10%
<b>يجب أن لا يتعدى مجموع التفاضلي</b>	5%	10%

## الملحق الثاني (تابع)

الكوسى :

المميزات النوعية الدنيا	المميزات الفيزيائية	النضج	الحالة الصحية	التصنيف	
	<p>يجب أن تكون الكوسى والكوسى بالزهرة :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- كاملة وتحتوي على سويق يمكن أن يكون متضررا قليلاً،</li> <li>- نظيفة، خالية تقريباً من كل مواد غريبة مرئية،</li> <li>- ذات مظهر طازج،</li> <li>- خالية من الرطوبة الخارجية غير العادية،</li> <li>- خالية من الروائح و/ أو الطعم الغريب،</li> <li>- منتفخة وخالية من بقايا مواد المعالجة (ما عدا الكبريت).</li> </ul> <p>بالإضافة إلى ذلك، يجب أن تكون الكوسى :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• متينة،</li> <li>• خالية من التجاوييف،</li> <li>• خالية من الشقوق،</li> <li>• وصلت إلى مرحلة نمو كافية، قبل أن تصبح البذور متينة.</li> </ul>	<p>يجب أن يكون نمو وحالة الكوسى على النحو الذي يسمح لها :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- بتحمل النقل والتداول، و</li> <li>- بالوصول في ظروف مرضية إلى المكان المقصود.</li> </ul>	<p>يجب أن تكون الكوسى والكوسى بالزهرة :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- سليمة، خالية من التعفن أو التلف اللذين يجعلانها غير صالحة للاستهلاك، خالية من الأمراض والشوائب مهما كانت طبيعتها والتي يمكن أن تضر بقابليتها للاستهلاك،</li> <li>- خالية تقريباً من الأجسام الضارة وخالية من الأضرار الناتجة عن الأجسام الضارة التي تتلف اللب.</li> </ul>	<p>يجب أن تكون الكوسى المصنفة في هذه الفئة من نوعية عالية.</p> <p>يجب أن تظهر مميزات الصنف و/ أو النوع التجاري. يجب أن تكون :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- نامية جيداً،</li> <li>- شكلها جيداً،</li> <li>- تحتوي على العنق، المقطوع جيداً و بطول 3 سم كحد أقصى.</li> </ul> <p>يجب أن لا تظهر الكوسى عيوباً، باستثناء تلف سطحي طفيف جداً، بشرط أن لا يؤثر هذا التلف على المظهر العام للمنتوج، على نوعيته، على حفظه وعلى عرضه في التغليف.</p>	<p>"الممتازة"</p>

**الملحق الثاني (تابع)**

التصنيف	الفئة الأولى	الفئة الثانية
	العيار	<p>يجب أن تكون الكوسى المصنفة في هذه الفئة من نوعية جيدة. يجب أن تظهر مميزات الصنف و/أو النوع التجاري.</p> <p>يجب أن تحتوي الكوسى على سويق لا يزيد طوله عن 3 سم.</p> <p>غير أنه، يمكن أن تظهر الكوسى العيوب الطفيفة الآتية، بشرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتج، على نوعيته، على حفظه وعلى عرضه في التغليف :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- عيب طفيف في الشكل،</li> <li>- عيوب طفيفة في اللون،</li> <li>- عيوب طفيفة جدا في القشرة،</li> <li>- عيوب طفيفة جدا ناتجة عن الأمراض بشرط أن لا تكون متزايدة وأن لا تؤثر على اللب.</li> </ul>
<p>يتم تحديد العيار إما بالطول المقاس بين نقطة الاتصال مع العنق ونهاية التويج في الكوسى، أو بوزن الوحدة.</p> <p><b>أ) العيار حسب الطول :</b></p> <p>الحد الأدنى للعيار 7 سم، بالنسبة للفئة "الممتازة" والأولى والثانية.</p> <p>من أجل ضمان عيار متجانس، يجب أن يكون عيار المنتوجات من نفس التغليف ضمن النطاق :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 7 سم إلى 14 سم (تنتمي)،</li> <li>• 14 سم (تُستبعد) إلى 21 سم (تنتمي)،</li> <li>• 21 سم (تُستبعد) إلى 35 سم (تنتمي)،</li> <li>• 35 سم (تُستبعد) وما فوق.</li> </ul>		

## الملحق الثاني (تابع)

<p><b>العيار</b></p> <p><b>(ب) العيار بالوزن :</b></p> <p>العيار الأدنى 50 غراماً، بالنسبة للفئة "الممتازة"، والأولى والثانية.</p> <p>من أجل ضمان عيار متجانس، يجب أن يكون عيار المنتوجات من نفس التغليف ضمن النطاق :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 50 غ إلى 100 غ (تنتمي)،</li> <li>• 100 غ (تُستبعد) إلى 225 غ (تنتمي)،</li> <li>• 225 غ (تُستبعد) إلى 450 غ (تنتمي)،</li> <li>• 450 غ (تُستبعد) وما فوق.</li> </ul> <p>يجب أن يكون العيار متجانساً بالنسبة للفئتين "الممتازة" والأولى.</p> <p>لا تطبق الأحكام المتعلقة بالعيار على المنتوجات الصغيرة (1) أو الكوسى بالزهرة.</p>			
<p><b>التجانس</b></p> <p>يجب أن يكون محتوى كل طرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) متجانساً ولا يحتوي إلا على كوسى من نفس الأصل، الصنف أو النوع التجاري، النوعية والعيار (في حالة العيار) وتقريباً نفس الحالة من النمو واللون.</p> <p>يجب أن يكون الجزء الظاهر من محتوى الطرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) ممثلاً لكل المحتوى.</p>			
<p><b>التوضيب</b></p> <p>يجب توضيب الكوسى بطريقة تضمن الحماية الملائمة للمنتوج.</p>			
<p><b>التفاضلي</b></p> <p>يقبل بتفاضلي في النوعية والعيار في كل حصة بالنسبة للمنتوجات التي لا تتطابق مع متطلبات الفئة المشار إليها.</p>			
<p><b>الفئة الثانية</b></p>	<p><b>الفئة الأولى</b></p>	<p><b>الفئة "الممتازة"</b></p>	<p><b>المعايير</b></p>
<p>10%<sup>(4)</sup></p>	<p>10%<sup>(3)</sup></p>	<p>5%<sup>(2)</sup></p>	<p><b>النوعية</b></p>
<p>10%<sup>(5)</sup></p>	<p>10%<sup>(5)</sup></p>	<p>10%<sup>(5)</sup></p>	<p><b>العيار</b></p>

(1) يُقصد بالمنتوج الصغير، الصنف أو الصنف النباتي لنبته تم الحصول عليها بواسطة وسائل لانتقاء النباتات و / أو تقنيات زراعية خاصة. يجب استيفاء كل المتطلبات الأخرى.

(2) يقبل بهذا التفاضلي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن الكوسى، لا تستجيب لمميزات الفئة، ولكن تتطابق مع مميزات الفئة الأولى. في حدود هذا التفاضلي، على الأكثر 0,5% من المنتوجات يمكن أن تظهر المميزات النوعية للفئة الثانية.

(3) يقبل بهذا التفاضلي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن الكوسى، لا تستجيب لمميزات الفئة، ولكن تتطابق مع مميزات الفئة الثانية. في حدود هذا التفاضلي، على الأكثر 1% من المنتوجات يمكن أن لا تستجيب للمميزات النوعية للفئة الثانية ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً، أو يمكن أن تكون مصابة بالتضرر.

(4) يقبل بهذا التفاضلي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن الكوسى، لا تستجيب لمميزات الفئة ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً. في حدود هذا التفاضلي، على الأكثر 2% من المنتوجات يمكن أن تكون مصابة بالتضرر.

(5) يقبل بهذا التفاضلي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن الكوسى، لا تستجيب للمتطلبات المتعلقة بالعيار.

الملحق الثاني (تابع)

البسباس:

المميزات النوعية الدنيا	المميزات الفيزيائية	النضج	الحالة الصحية	التصنيف
	<p>يجب أن يكون البسباس:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- كاملاً، باستثناء الجذور والأوراق التي يجب أن تقطع،</li> <li>- نظيفاً، خالياً تقريباً من كل مواد غريبة مرئية،</li> <li>- ذا مظهر طازج،</li> <li>- متيناً،</li> <li>- لم يدخل في مراحل تكوين البذور،</li> <li>- خالياً من الأضرار الناتجة عن الجليد،</li> <li>- خالياً من الرطوبة الخارجية غير العادية،</li> <li>- خالياً من رائحة و/أو طعم غريب،</li> </ul> <p>يجب قطع الجذور قريباً جداً من الجزء المنتفخ. يجب أن تقطع الأوراق جيداً عند 10 سنتيمترات كحد أقصى فوق الكعبرة.</p>	<p>يجب أن يكون نمو وحالة البسباس على النحو الذي يسمح له :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- بتحمل النقل والتداول، و</li> <li>- بالوصول في ظروف مرضية إلى المكان المقصود.</li> </ul>	<p>يجب أن يكون البسباس :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- سليماً، خالياً من التعفن أو التلف اللذين يجعلانه غير صالح للاستهلاك، خالياً من الشوائب مهما كانت طبيعتها،</li> <li>- خالياً تقريباً من الأجسام الضارة ومن الأضرار الناتجة عن الأجسام الضارة.</li> </ul>	<p>يجب أن يكون البسباس المصنف في هذه الفئة من نوعية جيدة. يجب أن يظهر مميزات الصنف و/أو النوع التجاري.</p> <p>يجب أن يكون له شكل منتظم خاص بالصنف و/أو النوع التجاري، وأن يكون له أضلاع خارجية متراسة، لحمية، لينة وبيضاء اللون.</p> <p>غير أنه، يمكن أن يظهر العيوب الطفيفة الآتية، بشرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتوج، على نوعيته، على حفظه وعلى عرضه في التغليف :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- عيب طفيف في الشكل،</li> <li>- رضوض طفيفة،</li> <li>- شقوق طفيفة ملتئمة ولم تفقد لونها.</li> </ul>

## الملحق الثاني (تابع)

<p>تشمل هذه الفئة البسباس الذي لا يمكن تصنيفه في الفئة الأولى ولكنه يستجيب للمميزات النوعية الدنيا المعروفة أعلاه.</p> <p>يمكن أن يظهر العيوب الآتية، التي تكون محصورة على الأضلاع الخارجية، شرط أن يحتفظ بخصائصه الأساسية للنوعية، للحفظ والعرض :</p> <p>- عيوب في الشكل، - رضوض، - شقوق ملتئمة لا يتجاوز طولها 3 سم، - بقع خضراء على الجزء الخارجي للكعبرة، على ألا تتجاوز أبعادها ثلث (3/1) مساحته.</p>	<p><b>الفئة الثانية</b></p>	
<p>يتم تحديد العيار بالقطر الأقصى للقسم الاستوائي. من أجل ضمان عيار متجانس، يجب أن لا يتجاوز الفرق في العيار بالنسبة للمنتوجات من نفس التغليف 20 مم.</p>	<p><b>العيار</b></p>	
<p>يجب أن يكون محتوى كل طرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) متجانسا وأن لا يحتوي إلا على بسباس من نفس الأصل، الصنف أو النوع التجاري، النوعية والعيار وتقريبا من نفس الشكل.</p> <p>يجب أن يكون الجزء الظاهر من محتوى الطرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) ممثلا لكل المحتوى.</p>	<p><b>التجانس</b></p>	
<p>يجب توضيب البسباس بطريقة تضمن الحماية الملائمة للمنتوج.</p>	<p><b>التوضيب</b></p>	
<p>يقبل بتفاضي في النوعية والعيار في كل حصة بالنسبة للمنتوجات التي لا تتطابق مع متطلبات الفئة المشار إليها.</p>	<p><b>التفاضي</b></p>	
<p><b>الفئة الثانية</b></p>	<p><b>الفئة الأولى</b></p>	<p><b>المعايير</b></p>
<p>10%<sup>(2)</sup></p>	<p>10%<sup>(1)</sup></p>	<p><b>النوعية</b></p>
<p>10%<sup>(3)</sup></p>	<p>10%<sup>(3)</sup></p>	<p><b>العيار</b></p>

(1) يقبل بهذا التفاضي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن البسباس، لا يستجيب لمميزات الفئة، ولكن يتطابق مع مميزات الفئة الثانية. في حدود هذا التفاضلي، على الأكثر 1% من المنتوجات يمكن أن لا تستجيب للمميزات النوعية للفئة الثانية ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقا، أو يمكن أن تكون مصابة بالتضرر.

(2) يقبل بهذا التفاضلي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن البسباس، لا يستجيب لمميزات الفئة ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقا. في حدود هذا التفاضلي، على الأكثر 2% من المنتوجات يمكن أن تكون مصابة بالتضرر.

(3) يقبل بهذا التفاضلي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن البسباس، لا يستجيب للمتطلبات المتعلقة بالعيار.

الملحق الثاني (تابع)

الشمندر الأحمر، الفجل الصغير، الفجل، اللفت :

المميزات النوعية الدنيا

<p>يجب أن تكون الخضر (الشمندر الأحمر، الفجل الصغير، الفجل، اللفت) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- كاملة، لا يعتبر عيباً عرض خاص للمنتوج بدون طرف الجذر و/ أو بدون جذور جانبية، بشرط أن يكون طرف الجذر مقطوعاً بشكل جيد. في جميع الحالات، تستبعد قطع الجذور، نظيفة، بمعنى :</li> <li>• خالية تقريباً من كل المواد الغريبة المرئية بالنسبة للجذور المغسولة،</li> <li>• خالية تقريباً من كل الأوساخ الكبيرة بالنسبة للجذور غير المغسولة.</li> <li>- ذات مظهر طازج ومتينة،</li> <li>- خالية من تغيرات لون اللب مثل البقع الرمادية أو السوداء،</li> <li>- خالية من الجذور الجانبية (غير متفرعة)،</li> <li>- خالية من الجذور الثانوية،</li> <li>- خالية من التجايف،</li> <li>- غير متخشبة، غير ليفية، غير إسفنجية،</li> <li>- خالية من الرطوبة الخارجية غير العادية،</li> <li>- خالية من رائحة و/ أو طعم غريب،</li> </ul> <p>في حالة المنتوجات المعروضة بالأوراق، يجب أن تكون الأوراق سليمة، نظيفة وذات مظهر طازج.</p> <p>في حالة المنتوجات المعروضة بدون أوراق، يجب قطع الأوراق جيداً وقريباً من الأكتاف.</p>	<p><b>المميزات الفيزيائية</b></p>
<p>يجب أن يكون نمو وحالة الخضر على النحو الذي يسمح لها :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- بتحمل النقل والتداول، و</li> <li>- بالوصول في ظروف مرضية إلى المكان المقصود.</li> </ul>	<p><b>النضج</b></p>
<p>يجب أن تكون الخضر (الشمندر الأحمر، الفجل الصغير، الفجل، اللفت) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- سليمة، خالية من التعفن أو التلف اللذين يجعلانها غير صالحة للاستهلاك، خالية من الأمراض أو العيوب الواضحة التي تؤثر خاصة على شكلها، قابليتها للاستهلاك أو حفظها،</li> <li>- خالية تقريباً من الأجسام الضارة ومن الأضرار الناتجة عن الأجسام الضارة.</li> </ul>	<p><b>الحالة الصحية</b></p>
<p>يجب أن تكون الخضر (الشمندر الأحمر، الفجل الصغير، الفجل، اللفت)، المصنفة في هذه الفئة من نوعية جيدة.</p> <p>يجب أن تظهر مميزات الصنف و/ أو النوع التجاري.</p> <p>يجب أن يكون للجذور شكل جيد.</p> <p>غير أنه، يمكن أن تظهر العيوب الطفيفة الآتية، بشرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتوج، على نوعيته، على حفظه وعلى عرضه في التغليف :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- عيب طفيف في الشكل،</li> <li>- عيوب طفيفة في لون القشرة،</li> <li>- رضوض طفيفة وتلف مع مراعاة إمكانية إزالتها بالتقشير العادي،</li> <li>- عيوب طفيفة في القشرة، بما في ذلك الشقوق الملتئمة.</li> </ul> <p>يجب أن يكون اللب سليماً تماماً.</p> <p>في حالة المنتوجات المعروضة بالأوراق، يمكن أن تكون الأوراق متضررة قليلاً.</p>	<p><b>الفئة الأولى</b></p> <p><b>التصنيف</b></p>

## الملحق الثاني (تابع)

<p>تشمل هذه الفئة الخضر (الشمندر الأحمر، الفجل الصغير، الفجل، اللفت)، التي لا يمكن تصنيفها في الفئة الأولى ولكنها تستجيب للمميزات النوعية الدنيا المعرفة أعلاه. غير أنه، يمكن أن تظهر الخضر العيوب الآتية، بشرط أن تحتفظ بمميزاتها الأساسية للنوعية، للحفظ والعرض :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- عيوب في الشكل،</li> <li>- عيوب طفيفة في لون القشرة،</li> <li>- رضوض وتلف، مع مراعاة إمكانية إزالتها بالتقشير العادي،</li> <li>- شقوق ملتئمة لا تصل إلى القلب،</li> <li>- تفرع واحد،</li> </ul> <p>يجب أن لا يظهر اللب عيوباً كبيرة.</p> <p>في حالة المنتجات المعروضة بالأوراق، يمكن أن تكون الأوراق متضررة، ولكن يجب أن تكون خالية من العيوب المتزايدة التي تصل إلى الجذر.</p>	<p><b>الفئة الثانية</b></p>	
<p>لا توجد متطلبات خاصة بالعيار.</p>	<p><b>العيار</b></p>	
<p>يجب أن يكون محتوى كل طرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) متجانسا ولا يحتوي إلا على خضر (الشمندر الأحمر، الفجل الصغير، الفجل، اللفت) من نفس الأصل، الصنف أو النوع التجاري والنوعية.</p> <p>يجب أن تكون الخضر من الفئة الأولى متجانسة من حيث الشكل واللون.</p> <p>إذا تم عرضه في حزم، يجب أن يكون عدد الجذور في كل حزمة، متجانسا في التغليف.</p> <p>يجب أن يكون الجزء الظاهر من محتوى الطرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) ممثلا لكل المحتوى.</p>	<p><b>التجانس</b></p>	
<p>يجب توضيب الخضر (الشمندر الأحمر، الفجل الصغير، الفجل، اللفت)، بطريقة تضمن الحماية الملائمة للمنتج.</p>	<p><b>التوضيب</b></p>	
<p>يقبل بتغاضٍ في النوعية في كل حصة بالنسبة للمنتجات التي لا تتطابق مع متطلبات الفئة المشار إليها.</p>	<p><b>التغاضي</b></p>	
<p><b>الفئة الثانية</b></p>	<p><b>الفئة الأولى</b></p>	<p><b>المعايير</b></p>
<p>10%<sup>(2)</sup></p>	<p>10%<sup>(1)</sup></p>	<p><b>النوعية</b></p>

(1) يقبل بهذا التغاضي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن الخضر (الشمندر الأحمر، الفجل الصغير، الفجل، اللفت)، لا تستجيب لمميزات الفئة، ولكن تتطابق مع مميزات الفئة الثانية. في حدود هذا التغاضي، على الأكثر 1% من المنتجات يمكن أن لا تستجيب للمميزات النوعية للفئة الثانية ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقا، أو يمكن أن تكون مصابة بالتضرر. بالإضافة إلى ذلك، يقبل بتغاضي قدره 10% من وزن الجذور المكسورة.

(2) يقبل بهذا التغاضي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن الخضر (الشمندر الأحمر، الفجل الصغير، الفجل، اللفت)، لا تستجيب لمميزات الفئة ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقا. في حدود هذا التغاضي، على الأكثر 2% من المنتجات يمكن أن تكون مصابة بالتضرر، بالإضافة إلى ذلك، يقبل بتغاضي قدره 25% من وزن الجذور المكسورة.

**الملحق الثاني (تابع)**

**البصل الأخضر :**

<p><b>المميزات الفيزيائية</b></p>	<p>يجب أن يكون البصل الأخضر طازجا، نظيفا ومسوحا. يجب أن تقطع أوراقه على الأكثر عند عشرة (10) سنتيمترات فوق انفصال الأوراق الخارجية. يجب أن لا يعرض البصل الأخضر الآتية من زنبقة البصل ساق رئيسية مزهرة. يسمح بيعه بالحزمة.</p>	<p><b>المميزات النوعية الدنيا</b></p>												
	<p><b>الحالة الصحية</b></p> <p>يجب أن يكون البصل الأخضر سليماً وخالياً من الشوائب الظاهرة الناتجة من ضرر الأجسام الضارة ومن الشوائب مهما كانت طبيعتها والتي يمكن أن تؤثر على قابليته للاستهلاك.</p>													
<p><b>التصنيف</b></p> <p>يصنف البصل الأخضر إلى فئتين (2) : الأولى والثانية.</p>														
<p><b>التوضيب</b></p> <p>يجب توضيب البصل الأخضر بطريقة تضمن الحماية الملائمة للمنتوج.</p>														
<p><b>التفاضلي</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>المعايير</th> <th>الفئة الأولى</th> <th>الفئة الثانية</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>المميزات الفيزيائية</b></td> <td>أقل من 5%</td> <td>من 5 إلى 10%</td> </tr> <tr> <td><b>الحالة الصحية</b></td> <td>0%</td> <td>2% على الأكثر</td> </tr> <tr> <td><b>يجب أن لا يتعدى مجموع التفاضلي</b></td> <td>5%</td> <td>10%</td> </tr> </tbody> </table>			المعايير	الفئة الأولى	الفئة الثانية	<b>المميزات الفيزيائية</b>	أقل من 5%	من 5 إلى 10%	<b>الحالة الصحية</b>	0%	2% على الأكثر	<b>يجب أن لا يتعدى مجموع التفاضلي</b>	5%	10%
المعايير	الفئة الأولى	الفئة الثانية												
<b>المميزات الفيزيائية</b>	أقل من 5%	من 5 إلى 10%												
<b>الحالة الصحية</b>	0%	2% على الأكثر												
<b>يجب أن لا يتعدى مجموع التفاضلي</b>	5%	10%												

**البصل الجاف :**

<p><b>المميزات الفيزيائية</b></p>	<p>يجب أن تكون زنبقة البصل : - كاملة، - نظيفة، خالية تقريبا من كل مواد غريبة مرئية، - خالية من الأضرار الناتجة عن الجليد، - جافة كفاية حسب الاستخدام الموجهة له (بالنسبة للبصل الموجه للحفظ، يجب أن تكون على الأقل الحرشفتان الخارجيتان الأوليان وكذلك الساق، جافتين تماما)، - خالية من الساق المجوفة والصلبة، - خالية من الإنبات المرئي خارجيا ، - خالية من الرطوبة الخارجية غير العادية، - خالية من الرائحة و / أو الطعم الغريب، بالإضافة إلى ذلك، يجب أن تكون الساق مجدولة أو أن تظهر قطعاً جيدا وأن لا يزيد طولها عن 6 سم (باستثناء البصل المعروض على شكل ضفائر).</p>	<p><b>المميزات النوعية الدنيا</b></p>
	<p><b>النضج</b></p> <p>يجب أن يكون نمو وحالة البصل، على النحو الذي يسمح له : - بتحمل النقل والتداول، و - بالوصول في ظروف مرضية إلى المكان المقصود.</p>	

## الملحق الثاني (تابع)

المميزات النوعية الدنيا	الحالة الصحية	يجب أن يكون البصل : - سليماً، خالياً من التعفن أو التلف اللذين يجعلانه غير صالح للاستهلاك، خالياً من الشوائب مهما كانت طبيعتها والتي يمكن أن تؤثر على قابليته للاستهلاك، - خالياً تقريبا من الأجسام الضارة وخالياً من الأضرار الناتجة عن الأجسام الضارة التي تتلف اللب.
التصنيف	الفئة الأولى	يجب أن يكون البصل المصنف في هذه الفئة من نوعية جيدة. يجب أن يظهر مميزات الصنف و/أو النوع التجاري. يجب أن تكون زنايق البصل : - متينة وصلبة، - خالية تقريبا من الجذور العرضية. غير أنه، بالنسبة للبصل المجني قبل نضجه الكامل، يقبل وجود الجذور العرضية فيه، غير أنه، يمكن أن تظهر العيوب الطفيفة الآتية، بشرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتوج، على نوعيته، على حفظه وعلى عرضه في التغليف : - عيب طفيف في الشكل، - عيوب طفيفة في اللون، - بقع طفيفة لا تتجاوز خمس (5/1) مساحة زنبقة البصل، - كسور سطحية في الحراشف الخارجية والغياب الجزئي لهذه الأخيرة، بشرط أن يكون اللب محميا، - تلف طفيف (Vitescence) لا يؤثر إلا على القرص اللحمي الأكثر سطحية.
	الفئة الثانية	تشمل هذه الفئة البصل الذي لا يمكن تصنيفه في الفئة الأولى ولكنه يستجيب للمميزات النوعية الدنيا المعرفة أعلاه. يجب أن تكون زنايق البصل متينة بدرجة كافية. يمكن أن يظهر العيوب الآتية، بشرط أن يحتفظ بمميزاته الأساسية للنوعية، للحفظ والعرض : - عيوب في الشكل، - عيوب في اللون، - بقع لا تتجاوز نصف (2/1) مساحة زنبقة البصل، - كسور في الحراشف الخارجية والغياب الجزئي لهذه الأخيرة، على ثلث مساحة زنبقة البصل كحد أقصى، بشرط أن لا يكون اللب قد تضرر، - آثار طفيفة ناتجة عن الأجسام الضارة أو الأمراض، - رضوض طفيفة، - جذور عرضية، - تلف خفيف (Vitescence) لا يؤثر إلا على القرصين اللحميين الأكثر سطحية.
العيار		يتم تحديد العيار بالقطر الأقصى للقسم الاستوائي. القطر الأدنى هو 10 مم، بالنسبة للفئتين الأولى والثانية.
التجانس		يجب أن يكون محتوى كل طرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ)، متجانسا ولا يحتوي إلا على بصل من نفس الأصل، الصنف أو النوع التجاري، النوعية والعيار. يجب أن يكون الجزء الظاهر من محتوى الطرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) ممثلا لكل المحتوى.

**الملحق الثاني (تابع)**

يجب توضيب البصل بطريقة تضمن الحماية الملائمة للمنتوج.			<b>التوضيب</b>
يقبل بتفاضٍ في النوعية والعيار في كل حصة بالنسبة للمنتوجات التي لا تتطابق مع متطلبات الفئة المشار إليها.			<b>التفاضي</b>
<b>الفئة الثانية</b>	<b>الفئة الأولى</b>	<b>المعايير</b>	
10% <sup>(2)</sup>	10% <sup>(1)</sup>	<b>النوعية</b>	
10% <sup>(3)</sup>	10% <sup>(3)</sup>	<b>العيار</b>	

(1) يقبل بهذا التفاضي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن البصل، لا يستجيب لمميزات الفئة، ولكن يتطابق مع مميزات الفئة الثانية. في حدود هذا التفاضي، على الأكثر 1% من المنتوجات يمكن أن لا تستجيب للمميزات النوعية للفئة الثانية و لا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقا، أو يمكن أن تكون متضررة. في حدود التفاضي الذي يقدر بـ 1%، يجب أن لا يتجاوز طول الإنبات المرئي خارجياً 1 سم.

(2) يقبل بهذا التفاضي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن البصل، لا يستجيب لمميزات الفئة و لا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقا. في حدود هذا التفاضي، على الأكثر 2% من المنتوجات يمكن أن تكون رخوة أو متضررة.

بالإضافة إلى ذلك، يقبل بتفاضٍ قدره 10% من حيث عدد أو وزن البصل المتين الذي يظهر إنباتاً مرئياً خارجياً.

(3) يقبل بهذا التفاضي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن البصل، لا يستجيب للمتطلبات المتعلقة بالعيار.

**الفلفل الحار :**

<b>المميزات النوعية الدنيا</b>	<b>المميزات الفيزيائية</b>	يجب أن يكون الفلفل الحار: - كاملاً، يمكن أن يكون العنق (الساق) غير موجود، بشرط أن يكون الكسر نظيفاً والقشرة المجاورة غير متضررة، - متيناً، - نظيفاً، خالياً تقريباً من كل المواد الغريبة المرئية، - خالياً من الرطوبة الخارجية غير العادية، باستثناء التكتيف الذي يظهر بعد إخراجها من غرفة التبريد، - خالياً من كل رائحة و/أو طعم غريب، - خالياً من الأضرار التي تسببها درجات الحرارة المنخفضة و/أو المرتفعة.
	<b>النضج</b>	يجب أن يجنى الفلفل الحار عند درجة النمو المناسبة وعند النضج، بمعنى عند اكتمال نضجه الفيزيولوجي (لحم تخين ولون مميز للصنف). يجب أن يكون نمو وحالة الفلفل الحار على النحو الذي يسمح له : - بتحمل النقل والتداول، و - بالوصول في ظروف مرضية إلى المكان المقصود.
	<b>الحالة الصحية</b>	يجب أن يكون الفلفل الحار: - سليماً، خالياً من التعفن أو التلف اللذين يجعلانه غير صالح للاستهلاك، خالياً من الأمراض أو الشوائب مهما كانت طبيعتها والتي يمكن أن تضر بقبليته للاستهلاك. - خالياً تقريباً من الأجسام الضارة ومن الأضرار التي تسببها الأجسام الضارة التي تؤثر على المظهر العام للمنتوج.
<b>التصنيف</b>	<b>الفئة "الممتازة"</b>	يجب أن يكون الفلفل الحار في هذه الفئة من نوعية عالية. يجب أن يظهر مميزات الصنف. يجب أن يكون خالياً من العيوب، باستثناء تلف سطحي طفيف جداً يؤثر على مساحة لا تتجاوز 0,5% من مساحة المنتوج، شرط أن لا يؤثر هذا التلف على المظهر العام للمنتوج، على نوعيته، على حفظه أو على عرضه في التغليف.

## الملحق الثاني (تابع)

التصنيف	الفئة الأولى	يجب أن يكون الفلفل الحار لهذه الفئة من نوعية جيدة. يجب أن يظهر مميزات الصنف. غير أنه، يمكن أن يظهر العيوب الطفيفة الآتية التي تؤثر على مساحة لا تتجاوز 2,0% من مساحة المنتج، شرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتج، على نوعيته، على حفظه أو على عرضه في التغليف.		
	الفئة الثانية	تشمل هذه الفئة الفلفل الحار الذي لا يمكن تصنيفه في الفئات العليا ولكنه يستجيب للمميزات النوعية الدنيا المعروفة أعلاه. غير أنه، يمكن السماح ببعض العيوب التي تؤثر على مساحة لا تتجاوز 3% من مساحة المنتج، بشرط أن يحتفظ الفلفل الحار بمميزاته الأساسية للنوعية، للحفظ والعرض.		
العيار	يتم تحديد العيار بطول الفلفل الحار.			
التجانس	يجب أن يكون محتوى كل طرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) متجانسا ولا يحتوي إلا على فلفل حار من نفس الأصل، الصنف، النوعية والعيار. يجب أن يكون الجزء الظاهر للطرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) ممثلاً لكل المحتوى.			
التوضيب	يجب توضيب الفلفل الحار بطريقة تضمن الحماية الملائمة للمنتج.			
التفاضل	يقبل بتفاضل في النوعية والعيار في كل تغليف بالنسبة للمنتجات التي لا تتطابق مع متطلبات الفئة المشار إليها.			
المعايير	الفئة الممتازة <sup>(1)</sup>	الفئة الأولى <sup>(2)</sup>	الفئة الثانية <sup>(3)</sup>	
النوعية	5% <sup>(1)</sup>	10% <sup>(2)</sup>	10% <sup>(3)</sup>	
العيار	10% <sup>(4)</sup>	10% <sup>(4)</sup>	10% <sup>(4)</sup>	

- (1) يقبل بهذا التفاضل الإجمالي، من حيث عدد أو وزن الفلفل الحار، لا يستجيب لمميزات الفئة، ولكن يتطابق مع مميزات الفئة الأولى، أو يقبل استثناء ضمن التفاضل لهذه الفئة.
- (2) يقبل بهذا التفاضل الإجمالي، من حيث عدد أو وزن الفلفل الحار، لا يستجيب لمميزات الفئة، ولكن يتطابق مع مميزات الفئة الثانية، أو يقبل استثناء ضمن التفاضل لهذه الفئة.
- (3) يقبل بهذا التفاضل الإجمالي، من حيث عدد أو وزن الفلفل الحار، لا يستجيب لمميزات الفئة ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقا، باستثناء المنتجات المصابة بالتعفن أو أي تلف آخر يجعلها غير صالحة للاستهلاك.
- (4) يقبل بهذا التفاضل الإجمالي، من حيث عدد أو وزن الفلفل الحار، لا يستجيب للمتطلبات المتعلقة بالعيار.

## ملاحظة :

## مستويات الحرافة

يمكن بيان على الوسم، الوصف المتعلق بدرجة الحرافة المحدد أدناه، حسب الحالة، كما يأتي :

المحتوى الإجمالي من الكابسايسين (capsaicine) (بالميكروجرام/ غرام من الوزن الجاف)	وحدات على مقياس سكوفيل	درجة الحرافة
133 - 60	1 999 - 900	معتدل
1 333 - 134	19 999 - 2 000	متوسط
6 600 - 1 334	من 100 000 إلى 20 000	حار
6 600 <	100 000 <	حار للغاية

• 15 وحدة من قوة الحرافة على مقياس سكوفيل = 1 ميكروجرام / غرام من المادة الجافة.

الملحق الثاني (تابع)

الفلفل الحلو :

المميزات النوعية الدنيا

التصنيف

المميزات الفيزيائية

النضج

الحالة الصحية

الفئة "الممتازة"

الفئة الأولى

يجب أن يكون الفلفل الحلو:

- كاملاً،
- نظيفاً، خالياً تقريبا من كل المواد الغريبة المرئية،
- ذا مظهر طازج،
- متيناً،
- يحتوي على العنق، يجب أن يكون العنق مقطوعاً بعناية ويجب أن يكون الكأس كاملاً،
- خالياً من الرطوبة الخارجية غير العادية،
- خالياً من الأضرار التي تسببها درجات الحرارة المنخفضة أو الجليد،
- خالياً من الرائحة و / أو الطعم الغريب.

يجب أن يجنى الفلفل الحلو عند النضج، بمعنى عند اكتمال نضجه الفيزيولوجي (لحم ثخين ولون مميز للصنف).  
يجب أن يكون نمو وحالة الفلفل الحلو على النحو الذي يسمح له :  
- بتحمل النقل والتداول،  
- بالوصول في حالة مرضية إلى المكان المقصود.

يجب أن يكون الفلفل الحلو:  
- سليماً، خالياً من التعفن أو التلف اللذين يجعلانه غير صالح للاستهلاك، خالياً من الأمراض أو الشوائب مهما كانت طبيعتها والتي يمكن أن تضر بقابليته للاستهلاك،  
- خالياً تقريبا من الأجسام الضارة ومن تلف اللب الناتج عن الأجسام الضارة.

يجب أن يكون الفلفل الحلو المصنف في هذه الفئة من نوعية عالية.  
يجب أن يظهر مميزات الصنف و / أو النوع التجاري.  
يجب أن لا يظهر عيوباً، باستثناء تلف سطحي طفيف جداً، شرط أن لا يؤثر هذا التلف على المظهر العام للمنتج، على نوعيته، على حفظه وعلى عرضه في التغليف.

يجب أن يكون الفلفل الحلو المصنف في هذه الفئة من نوعية جيدة.  
يجب أن يظهر مميزات الصنف و / أو النوع التجاري.  
غير أنه، يمكن أن يظهر العيوب الطفيفة الآتية، بشرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتج، على نوعيته، على حفظه وعلى عرضه في التغليف :  
- عيب طفيف في الشكل،  
- لون فضي طفيف أو ضرر ناتج عن حشرات التربس على مساحة لا تتجاوز ثلث (3/1) المساحة الكلية،  
- عيوب طفيفة في القشرة، مثل :  
• تنقر، خدوش، حروق الشمس أو علامات للضغط، لا يمكن أن يتجاوز طولها الكلي 2 سم بالنسبة للعيوب ذات الشكل الطولي ومساحة إجمالية تساوي 1 سم<sup>2</sup> بالنسبة للعيوب الأخرى، أو  
• تشققات جافة و سطحية تغطي إجمالاً، ثمن (8/1) المساحة الكلية على الأكثر.  
- عنق متضرر قليلاً.

## الملحق الثاني (تابع)

التصنيف			
تشمل هذه الفئة الفلفل الحلو الذي لا يمكن تصنيفه في الفئات العليا ولكنه يستجيب للمميزات النوعية الدنيا المعرفة أعلاه. يمكن أن يظهر العيوب الآتية، بشرط أن يحتفظ بمميزاته الأساسية للنوعية، للحفظ والعرض : - عيوب في الشكل، - لون فضي قليلا أو ضرر ناتج عن حشرات التربس على مساحة لا تتجاوز ثلثي (3/2) المساحة الكلية على الأكثر، - عيوب في القشرة، مثل : • تنقر، خدوش، حروق الشمس، رضوض وإصابات ملتئمة، لا يمكن أن يتجاوز طولها الكلي 4 سم طولا، بالنسبة للعيوب ذات الشكل الطولي ومساحة كلية 2,5 سم <sup>2</sup> بالنسبة للعيوب الأخرى، أو • تشققات جافة و سطحية تغطي إجمالاً، ثمن (8/1) المساحة الكلية على الأكثر. - تلف على مستوى الطرف الزهري لا يتجاوز 1 سم <sup>2</sup> على الأكثر، - جفاف يغطي ثلث (3/1) المساحة على الأكثر، - العنق والكأس متضرران، بشرط أن يبقى اللب المحيط بهما سليماً.			
العيار			
يتم تحديد العيار بالقطر الأقصى للقسم الاستوائي أو بالوزن. من أجل ضمان عيار متجانس، يجب أن لا يتجاوز الفرق في العيار للمنتوجات في نفس التغليف : (أ) بالنسبة للفلفل الحلو الذي يتم تحديد عياره بالقطر : 20 مم، (ب) بالنسبة للفلفل الحلو الذي يتم تحديد عياره بالوزن : • 30 غ إذا كان وزن أثقل فلفل 180 غ أو أقل، • 40 غ إذا كان وزن أصغر فلفل أكثر من 180 غ. يجب أن يكون للفلفل الحلو ذي الشكل الممدود طول متجانس كفاية. تجانس العيار غير إلزامي بالنسبة للفئة الثانية.			
التجانس			
يجب أن يكون محتوى كل طرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) متجانسا وأن لا يحتوي إلا على فلفل حلو من نفس الأصل، الصنف أو النوع التجاري، النوعية و العيار (في حالة العيار)، وأن يظهر تقريبا نفس درجة النضج واللون بالنسبة للفئتين "الممتازة" والأولى. لكن، يمكن تعبئة خليط من الفلفل الحلو مختلف بوضوح من حيث الأنواع التجارية و/ أو الألوان، ضمن نفس التغليف، شرط أن تكون المنتوجات متجانسة من حيث نوعيتها، وبالنسبة لكل نوع تجاري و/ أو لون معني، من حيث أصلها. يجب أن يكون الجزء الظاهر من محتوى الطرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) ممثلا لكل المحتوى.			
التوضيب			
يجب توضيب الفلفل الحلو بطريقة تضمن الحماية الملائمة للمنتوج.			
التفاضلي			
يقبل بتفاضل في النوعية و العيار في كل حصة بالنسبة للمنتوجات التي لا تتطابق مع متطلبات الفئة المشار إليها.			
المعايير	الفئة "الممتازة"	الفئة الأولى	الفئة الثانية
النوعية	5 % (1)	10 % (2)	10 % (3)
العيار	10 % (4)	10 % (4)	10 % (4)

(1) يقبل بالتفاضل الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن الفلفل الحلو الذي لا يستجيب لمميزات الفئة، ولكن يتطابق مع مميزات الفئة الأولى. في حدود هذا

التفاضلي، تحدد المنتوجات التي تستجيب لمميزات الفئة الثانية بـ 0,5 % من الإجمال.

(2) يقبل بالتفاضل الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن، الفلفل الحلو الذي لا يستجيب لمميزات الفئة، ولكن يتطابق مع مميزات الفئة الثانية. في حدود هذا التفاضلي، تحدد المنتوجات التي لا تستجيب لمميزات الفئة الثانية و لا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقا أو المنتوجات المصابة بالتضرر بـ 1% من الإجمال.

(3) يقبل بالتفاضل الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن الفلفل الحلو الذي لا يستجيب لمميزات الفئة و لا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقا. في حدود هذا التفاضلي، تحدد المنتوجات المصابة بالتضرر بـ 2% من الإجمال.

(4) يقبل بالتفاضل الإجمالي، من حيث العدد أو الوزن الفلفل الحلو الذي لا يستجيب للمتطلبات المتعلقة بالعيار.

الملحق الثاني (تابع)

البازلاء :

المميزات النوعية الدنيا	المميزات الفيزيائية	<p>يجب أن تكون قرون البازلاء :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- كاملة، غير أنه، يسمح بالبازلاء (les pois mange-tout)، مقطوعة الطرف،</li> <li>- نظيفة، خالية تقريبا من كل المواد الغريبة المرئية (بما في ذلك أجزاء من الإزهار)،</li> <li>- خالية من الخيوط الصلبة أو غشاء البرشمان بالنسبة للبازلاء (les pois mange-tout)،</li> <li>- خالية من الرطوبة الخارجية غير العادية،</li> <li>- خالية من الروائح و / أو الطعم الغريب.</li> </ul> <p>يجب أن تكون البذور :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- طازجة،</li> <li>- نامية بشكل عاد بالنسبة للبازلاء المفصصة،</li> <li>- خالية من الروائح و / أو الطعم الغريب،</li> <li>- ليننة وذات عصارة بالنسبة للبازلاء المفصصة.</li> </ul>
التصنيف	الحالة الصحية	<p>يجب أن تظهر قرون البازلاء نضجا متجانسا مع وجود بذور جاهزة للاستهلاك بالنسبة للبازلاء المفصصة.</p> <p>يجب أن يكون نمو وحالة البازلاء على النحو الذي يسمح لها :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- بتحمل النقل والتداول، و</li> <li>- بالوصول في ظروف مرضية إلى المكان المقصود.</li> </ul>
	الفئة الأولى	<p>يجب أن تكون القرون والبذور :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- سليمة، خالية من التعفن أو التلف اللذين يجعلانها غير صالحة للاستهلاك. يجب أن لا تظهر القرون أي تلف داخلي أو خارجي،</li> <li>- خالية تقريبا من الأجسام الضارة ومن الأضرار الناتجة عن الأجسام الضارة.</li> </ul> <p>يجب أن تكون البازلاء المصنفة في هذه الفئة ذات نوعية جيدة. يجب أن تظهر مميزات الصنف و / أو النوع التجاري.</p> <p>يجب أن تكون القرون :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- طازجة ومنتفخة،</li> <li>- خالية من الأضرار البليغة الناتجة عن الجليد،</li> <li>- خالية من التلف الناتج عن الحرارة.</li> </ul> <p><b>بالنسبة للبازلاء المفصصة :</b></p> <p>يجب أن تكون القرون :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- حاملة للعنق،</li> <li>- مملوءة جيدا وتحتوي على خمس بذور على الأقل.</li> </ul> <p>يجب أن تكون البذور :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ذات شكل جيد،</li> <li>- ليننة،</li> <li>- ذات عصارة ومتينة بدرجة كافية : عندما تضغط بين إصبعين، يجب أن تسحق البذور دون أن تنقسم،</li> <li>- وصلت إلى نصف النمو الكامل على الأقل، لكنها لم تبلغ النمو الكامل،</li> <li>- أن لا يكون لها طعم أو شكل دقيق،</li> <li>- غير متضررة، بدون كسور في غشاء البذور.</li> </ul> <p>غير أنه، يمكن أن تظهر البازلاء العيوب الطفيفة الآتية في القرون، بشرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتج ، على نوعيته، على حفظه وعلى عرضه في التغليف :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- عيوب طفيفة في القشرة، أضرار ورضوض،</li> <li>- عيب طفيف في الشكل،</li> <li>- عيوب طفيفة في اللون.</li> </ul>

## الملحق الثاني (تابع)

التصنيف		
<p style="text-align: center;"><b>بالنسبة للبازلاء ( les pois mange-tout ) :</b></p> <p>يجب أن تكون البذور المحتمل وجودها صغيرة وبالكاد مشكّلة. غير أنه، يمكن أن تظهر البازلاء العيوب الطفيفة جدا الآتية في القرون، بشرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتوج، على نوعيته، على حفظه وعلى عرضه في التغليف :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- عيب طفيف جدا في الشكل،</li> <li>- عيوب طفيفة جدا في اللون،</li> <li>- عيوب طفيفة جدا في القشرة، أضرار ورضوض.</li> </ul>		
<p>تشمل هذه الفئة البازلاء التي لا يمكن تصنيفها في الفئة الأولى ولكنها تستجيب للمميزات النوعية الدنيا المعرفة أعلاه.</p> <p style="text-align: center;"><b>بالنسبة للبازلاء المفصصة :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يجب ان تحتوي القرون على ثلاث (3) بذور على الأقل،</li> <li>- يمكن أن تكون البازلاء أكثر نموا من بازلاء الفئة الأولى، ولكن تستبعد البازلاء شديدة النضج.</li> </ul> <p>يمكن أن تظهر البازلاء العيوب الآتية، بشرط أن تحتفظ بمميزاتها الأساسية للنوعية، للحفظ والعرض :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• عيوب في القرون :</li> <li>- عيوب في القشرة، أضرار ورضوض غير متزايدة ولا يمكن أن تسبب تلفاً في البذور،</li> <li>- نقص طفيف في الطزاجة، لكن، تستبعد القرون الذابلة.</li> <li>• عيوب في البذور :</li> <li>- عيب طفيف في الشكل،</li> <li>- عيب طفيف في اللون،</li> <li>- أكثر متانة بقليل،</li> <li>- متضررة قليلاً.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>بالنسبة للبازلاء ( les pois mange-tout ) :</b></p> <p>يمكن أن تظهر البذور المحتمل وجودها نمواً أكثر بقليل من بازلاء الفئة الأولى.</p> <p>يمكن أن تظهر البازلاء العيوب الطفيفة الآتية في القرون، بشرط أن تحتفظ بمميزاتها الأساسية للنوعية، للحفظ والعرض :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- عيوب طفيفة في الشكل، بما في ذلك تلك الناتجة عن تشكّل البذور،</li> <li>- عيوب طفيفة في اللون،</li> <li>- عيوب طفيفة في القشرة، أضرار ورضوض،</li> <li>- نقص طفيف في الطزاجة، تستبعد القرون الذابلة.</li> </ul>		
لا يوجد أي متطلبات متعلقة بالعيار.		
<b>العيار</b>		
<p>يجب أن يكون محتوى كل طرد (أو حصة، إذا كان المنتوج غير معبأ) متجانساً وألا يحتوي إلا على بازلاء من نفس الأصل، الصنف أو النوع التجاري والنوعية.</p> <p>يجب أن يكون الجزء الظاهر من محتوى الطرد (أو حصة، إذا كان المنتوج غير معبأ) ممثلاً لكل المحتوى.</p>		
يجب توضيب البازلاء بطريقة تضمن الحماية الملائمة للمنتوج.		
<b>التجانس</b>		
<p>يقبل بتفاض في النوعية في كل حصة بالنسبة للمنتوجات التي لا تتطابق مع متطلبات الفئة المشار إليها.</p>		
<b>التوضيب</b>		
<b>التفاضي</b>		
<b>الفئة الثانية</b>	<b>الفئة الأولى</b>	<b>المعيار</b>
10 % (2)	10 % (1)	<b>النوعية</b>

(1) يقبل بهذا التفاضي الإجمالي، من حيث وزن البازلاء، لا تستجيب لمميزات الفئة، لكنها تتطابق مع مميزات الفئة الثانية. في حدود هذا التفاضي، على الأكثر 1% من المنتوجات يمكن أن لا تستجيب للمميزات النوعية للفئة الثانية ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً، أو يمكن أن تكون مصابة بالتضرر.

(2) يقبل بهذا التفاضي الإجمالي، من حيث وزن البازلاء، لا تستجيب لمميزات الفئة ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً. في حدود هذا التفاضي، على الأكثر 2% من المنتوجات يمكن أن تكون مصابة بالتضرر.

الملحق الثاني (تابع)

الفول :

المميزات الفيزيائية	يجب أن يكون الفول نظيفاً، كاملاً، طازجاً ومنتفخاً. يجب أن يكون كامل النضج الفيزيولوجي. يجب أن يكون الشكل واللون مطابقين للصنف أو النوع الصنفي.			
	المميزات النوعية	يجب أن يكون الفول سليماً وخالياً من الرضوض الناتجة عن الجليد أو عن لفحات الشمس. يجب أن يكون خالياً من التلف ومن الآثار الناتجة عن الأمراض، الأجسام الضارة والبقايا مهما كانت طبيعتها.		
يصنف الفول إلى ثلاث (3) فئات الفئة "المتمازة" والفئة الأولى والفئة الثانية.				
العيار				
يجب أن يظهر الفول من نفس الحصة عياراً متجانساً.				
التوضيب				
يجب توضيب الفول بطريقة توفر الحماية الملائمة للمنتوج.				
التفاضل	المعايير	الفئة "المتمازة"	الفئة الأولى	الفئة الثانية
	النوعية	% 5	% 10	% 10
	العيار	% 10	% 10	% 10

الخبس :

المميزات النوعية الدينية	يجب أن يكون الخبس : - كاملاً، - نظيفاً ومشذباً، بمعنى خالياً تقريباً من التربة أو أي مادة أخرى وخالياً تقريباً من كل مادة غريبة مرئية، - ذا مظهر طازج، - منتفخاً، - لم يدخل في مراحل تكوين البذور، - خالياً من الرطوبة الخارجية غير العادية، - خالياً من الرائحة و/أو الطعم الغريب، يُسمح بعيب في اللون، يميل إلى اللون الأحمر، ناتج عن درجة حرارة منخفضة أثناء مرحلة الإنبات، دون أن يغير المظهر بشكل كبير. يجب قطع الجذور بعناية، قريبا جدا من الأوراق الأخيرة.		
	النضج		
	يجب أن يظهر الخبس نمواً عادياً. يجب أن يكون نمو وحالة الخبس على النحو الذي يسمح له : - بتحمل النقل والتداول، و - بالوصول في ظروف مرضية إلى المكان المقصود.		
المميزات النوعية			
يجب أن يكون الخبس : - سليماً، خالياً من التعفن أو التلف اللذين يجعلانه غير صالح للاستهلاك، خالياً من الأمراض أو العيوب الواضحة التي تؤثر خاصة على شكله، قابليته للاستهلاك أو حفظه، - خالياً تقريباً من الأجسام الضارة ومن الأضرار الناتجة عن الأجسام الضارة، يجب أن لا يظهر الخبس العيوب الآتية : - تعفن، حتى لو كانت الآثار طفيفة جداً، - حروق واضحة، - ميلديو، - أضرار ناتجة عن الجليد.			

## الملحق الثاني (تابع)

التصنيف		الفئة الأولى	الفئة الثانية	
يجب أن تكون المنتجات المصنفة في هذه الفئة من نوعية جيدة. يجب أن تظهر مميزات الصنف و / أو النوع التجاري. يجب أن تكون المنتجات : - شكلها جيد، - متينة، مع أخذ بعين الاعتبار طريقة الزراعة ونوع المنتج، - خالية من الأضرار والتلف التي تضر بصلاحياتها للإستهلاك، - خالية من الأضرار الناتجة عن الجليد. يجب أن يظهر الخس المكور، كعبرة واحدة شكلها جيد. غير أنه، في حالة الخس المكور المزروع في الظل، يقبل أن يكون شكل الكعبرة صغيرا. يجب أن يظهر الخس الروماني قلبا، يمكن أن يكون صغيرا.		تشمل هذه الفئة المنتجات التي لا يمكن تصنيفها في الفئة الأولى ولكنها تستجيب للمميزات النوعية الدنيا المعروفة أعلاه. يجب أن تكون المنتجات : - ذات شكل حسن ، - خالية من العيوب والتلف التي يمكن أن تضر بشكل كبير بصلاحياتها للاستهلاك. يمكن أن تظهر المنتجات العيوب الطفيفة الآتية، بشرط أن تحتفظ بمميزات الأساسية للنوعية، للحفاظ والعرض : - عيوب طفيفة في اللون، - أضرار طفيفة ناتجة عن الأجسام الضارة. يجب أن يظهر الخس المكور شكل كعبرة، يمكن أن تكون صغيرة. غير أنه، بالنسبة للخس المكور المزروع في الظل يقبل غياب شكل الكعبرة. يمكن أن لا يظهر الخس الروماني قلباً.	يتم تحديد العيار بوزن الوحدة. من أجل ضمان عيار متجانس، يجب أن لا يتجاوز الفرق في العيار بالنسبة للمنتجات من نفس التغليف : • 40 غرام إذا كان وزن أخف وحدة أقل من 150 غراماً لكل رأس، • 100 غرام إذا كان وزن أخف وحدة ما بين 150 غ و 300 غرام لكل رأس، • 150 غرام إذا كان وزن أخف وحدة ما بين 300 غرام و 450 غراماً لكل رأس، • 300 غرام إذا كان وزن أخف وحدة أكبر من 450 غراماً لكل رأس.	يجب أن يكون محتوى كل طرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) متجانساً وألا يحتوي إلا على منتجات من نفس الأصل، الصنف أو النوع التجاري، النوعية والعيار. يجب أن يكون الجزء الظاهر من محتوى الطرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) ممثلاً لكل المحتوى.
يجب توضيب المنتجات بطريقة تضمن الحماية الملائمة لها. يجب أن يكون التوضيب عقلانياً بالنسبة للعيار والتغليف الموضوع، بمعنى بدون فراغ وبدون ضغط.		يقبل بتفاض في النوعية والعيار في كل حصة بالنسبة للمنتجات التي لا تتطابق مع متطلبات الفئة المشار إليها.		
التفاضي		المعيار	الفئة الأولى	
		النوعية	(1) % 10	
		العيار	(2) % 10	
			(3) % 10	

(1) يقبل بهذا التفاضي الإجمالي، من حيث عدد المنتجات، لا تستجيب لمميزات الفئة، لكنها تتطابق مع مميزات الفئة الثانية. في حدود هذا التفاضي، على الأكثر 1% من المنتجات يمكن أن لا تستجيب للمميزات النوعية للفئة الثانية ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً، أو يمكن أن تكون مصابة بالتضرر.  
(2) يقبل بهذا التفاضي الإجمالي، من حيث عدد المنتجات، لا تستجيب لمميزات الفئة ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً. في حدود هذا التفاضي، على الأكثر 2% من المنتجات يمكن أن تكون مصابة بالتضرر.  
(3) يقبل بهذا التفاضي الإجمالي، من حيث عدد المنتجات، لا تستجيب للمتطلبات المتعلقة بالعيار.

الملحق الثاني (تابع)

الثوم :

المميزات النوعية الدنيا

التصنيف

المميزات الفيزيائية

الحالة الصحية

الفئة "الممتازة"

الفئة الأولى

يجب أن تكون زنبقة الثوم :  
- كاملة، مغطاة بغلاف خارجي،  
- نظيفة، خالية تقريبا من كل مواد غريبة مرئية،  
- متينة،  
- خالية من الأضرار الناتجة عن الجليد أو الشمس،  
- خالية من الإنبات المرئي خارجيا،  
- خال من الرطوبة الخارجية غير العادية،  
- خالية من الرائحة و / أو الطعم الغريب.  
عندما يتم قطع الثوم الجاف، يجب أن لا يزيد طول الساق عن 3 سم.

يجب أن يكون نمو وحالة الثوم على النحو الذي يسمح له :  
- بتحمل النقل والتداول، و  
- بالوصول في ظروف مرضية إلى المكان المقصود.

يجب أن تكون الزنبقة :  
- سليمة، خالية من التعفن أو التلف اللذين يجعلانها غير صالحة للاستهلاك، خالية من الأمراض أو العيوب الواضحة التي تؤثر خاصة على شكلها، قابليتها للاستهلاك أو حفظها،  
- خالية تقريبا من الأجسام الضارة ومن الأضرار الناتجة عن الأجسام الضارة.

يجب أن يكون الثوم المصنف في هذه الفئة من نوعية عالية.  
يجب أن يظهر مميزات الصنف و / أو النوع التجاري.  
- يجب أن تكون زنبقة الثوم :  
• شكلها منتظماً،  
• منظفة جيدا.  
- يجب أن تكون الفصوص متراسة،  
- يجب قطع الجذور قريبا جداً من زنبقة الثوم في حالة الثوم الجاف.  
يجب أن لا يظهر الثوم عيوباً، باستثناء تلف سطحي طفيف جداً، بشرط أن لا يؤثر هذا التلف على المظهر العام للمنتوج، على نوعيته، على حفظه وعلى عرضه في التغليف.

يجب أن يكون الثوم المصنف في هذه الفئة من نوعية جيدة. يجب أن يظهر مميزات الصنف و / أو النوع التجاري.  
يجب أن تكون الفصوص متراسة بشكل مقبول.  
غير أنه، يمكن أن يظهر العيوب الطفيفة الآتية، بشرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتوج، على نوعيته، على حفظه وعلى عرضه في التغليف :  
- تمزقات صغيرة في القشرة الخارجية لزنبقة الثوم،  
- عيب طفيف في الشكل.

## الملحق الثاني (تابع)

التصنيف	الفئة الثانية	تشمل هذه الفئة الثوم الذي لا يمكن تصنيفه في الفئات العليا ولكنه يستجيب للمميزات النوعية الدنيا المعرفة أعلاه.		
		يمكن أن يظهر العيوب الآتية، بشرط أن يحتفظ بمميزاته الأساسية للنوعية، للحفظ والعرض : - تمزقات في القشرة الخارجية لزنبقة الثوم أو غياب لبعض أجزاء هذه القشرة، - بقع على القشرة الخارجية لزنبقة الثوم، بشرط أن لا تغطي أكثر من نصف (2/1) مساحة زنبقة الثوم، - أضرار ملتئمة، - رضوض طفيفة، - شكل غير منتظم، - عدم وجود ثلاثة (3) فصوص كحد أقصى، أو خمس (5/1) فصوص الزنبقة (تؤخذ الكمية الأقل ارتفاعاً).		
العيار	العيار	يتم تحديد العيار بالقطر الأقصى للقسم الاستوائي. يحدد القطر الأدنى بـ: • 45 ملم بالنسبة للثوم من الفئة "ممتازة"، • 30 ملم بالنسبة للثوم من الفئتين الأولى والثانية. من أجل ضمان عيار متجانس، يجب أن لا يتجاوز الفرق في العيار بالنسبة للمنتوجات من نفس التغليف : • 15 مم عندما يكون قطر أصغر زنبقة أقل من 40 مم، • 20 مم عندما يكون قطر أصغر زنبقة أكبر أو يساوي 40 مم.		
		يجب أن يكون محتوى كل طرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) متجانساً وأن لا يحتوي إلا على الثوم من نفس الأصل، الصنف أو النوع التجاري، النوعية والعيار. يجب أن يكون الجزء الظاهر من محتوى الطرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) ممثلاً لكل المحتوى.		
التجانس	التجانس	يجب توضيب الثوم بطريقة تضمن الحماية الملائمة للمنتوج.		
التوضيب	التوضيب	يجب تقبل بتفاضي في النوعية والعيار في كل حصة بالنسبة للمنتوجات التي لا تتطابق مع متطلبات الفئة المشار إليها.		
التفاضي	التفاضي	المعايير	الفئة "الممتازة"	
		النوعية	الفئة الأولى	
		العيار	الفئة الثانية	
		5% (1)	10% (2)	10% (3)
		10% (4)	10% (4)	10% (4)

(1) يقبل بهذا التفاضلي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن الثوم، لا يستجيب لمميزات الفئة، ولكن يتطابق مع مميزات الفئة الأولى. في حدود هذا التفاضلي، على الأكثر 0,5% من المنتوجات يمكن أن تظهر المميزات النوعية للفئة الثانية.

(2) يقبل بهذا التفاضلي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن الثوم، لا يستجيب لمميزات الفئة ولكن يتطابق مع مميزات الفئة الثانية. في حدود هذا التفاضلي، على الأكثر 1% من المنتوجات يمكن أن لا تستجيب للمميزات النوعية للفئة الثانية ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً، أو يمكن أن تكون مصابة بالتضرر.

في حدود هذا التفاضلي، على الأكثر 1% من وزن الزنابق يمكن أن تظهر فصوصاً مع إنبات مرئي خارجياً.  
زيادة على هذا التفاضلي، على الأكثر 25% من وزن أو عدد الزنابق يمكن أن تظهر بقع طفيفة على قشرتها، بشرط أن لا تغطي أكثر من ربع (4/1) مساحة الزنابق.  
(3) يقبل بهذا التفاضلي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن الثوم، لا يستجيب لمميزات الفئة ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً. في حدود هذا التفاضلي، على الأكثر 2% من المنتوجات يمكن أن تكون مصابة بالتضرر.

زيادة على هذا التفاضلي، على الأكثر 5% من وزن الزنابق يمكن أن تظهر فصوصاً مع إنبات مرئي خارجياً.  
(4) يقبل بهذا التفاضلي الإجمالي، من وزن الثوم، لا يستجيب للمطلوبات المتعلقة بالعيار.

ملاحظة : يقصد بـ:

- **الثوم الطازج** : المنتج الذي يكون ساقه "طازجاً" وتكون القشرة الخارجية لزنبقة الثوم لا تزال في حالة طازجة.
- **الثوم نصف الجاف** : المنتج الطازج الذي تكون ساقه والقشرة الخارجية للزنبقة غير جافين تماماً.
- **الثوم الجاف** : المنتج الطازج الذي يكون فيه الساق، والقشرة الخارجية للزنبقة وكذلك القشرة المحيطة بكل فص، جافين تماماً.

الملحق الثاني (تابع)

السبانخ :

المميزات النوعية الدنيا		المميزات الفيزيائية
يجب أن تكون السبانخ : - كاملة : يمكن عرضها على شكل أوراق منفصلة أو في شكل وريادات ، في حالة عرضها على شكل وريادات ، يمكن إزالة الأوراق الخارجية والجذور ، - نظيفة : خالية تقريبا من كل المواد الغريبة المرئية، غير أنه، يمكن أن تحتوي السبانخ غير المغسولة على آثار من التربة أو أي مادة زراعية أخرى، - مظهرها طازج ومنتفخة، - لم تدخل في مراحل تكوين البذور، - خالية من الرطوبة الخارجية غير العادية، - خالية من الرائحة و/ أو الطعم الغريب.		
يجب أن يكون نمو وحالة السبانخ على النحو الذي يسمح لها : - بتحمل النقل والتداول، و - بالوصول في ظروف مرضية الى المكان المقصود.		النضج
يجب أن تكون السبانخ : - سليمة، خالية من التعفن أو التلف اللذين يجعلانها غير صالحة للاستهلاك، - خالية تقريبا من الأجسام الضارة ومن الأضرار الناتجة عن الأجسام الضارة.		الحالة الصحية
يجب أن تكون السبانخ المصنفة في هذه الفئة من نوعية جيدة. يجب أن تظهر مميزات الصنف و/ أو النوع التجاري. يجب أن تكون السبانخ خالية من شعيرات الجذور، في حالة عرضها على شكل وريادات. غير أنه، يمكن أن تظهر العيوب الطفيفة الآتية، بشرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتوج ، على نوعيته ، على حفظه وعلى عرضه في التغليف : - بعض الأوراق المتضررة قليلاً، مثل تشققات ، ثقوب أو أوراق ممزقة، - عيوب طفيفة في اللون.		الفئة الأولى
تشمل هذه الفئة السبانخ التي لا يمكن تصنيفها في الفئة الأولى ولكنها تستجيب للمميزات النوعية الدنيا المعرفة أعلاه. يمكن أن تظهر العيوب الآتية، بشرط أن تحتفظ بمميزاتها الأساسية للنوعية، للحفظ والعرض : - بعض الأوراق المتضررة، مثل تشققات، رضوض، ثقوب أو أوراق ممزقة، - عيوب في اللون، - نقص طفيف في الطزاجة، - وجود طفيف لشعيرات الجذور، - تصلب طفيف في عروق الأوراق.		الفئة الثانية
لا توجد متطلبات متعلقة بالعيار بالنسبة للسبانخ.		العيار
يجب أن يكون محتوى كل طرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) متجانساً وأن لا يحتوي إلا على سبانخ من نفس الأصل، الصنف أو النوع التجاري والنوعية. يجب أن تكون السبانخ من الفئة الأولى من شكل ولون موحد. يجب أن يكون الجزء الظاهر من الطرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) ممثلاً لكل المحتوى.		التجانس
يجب توضيب السبانخ بطريقة تضمن حماية ملائمة للمنتوج.		التوضيب
يقبل بتغاضٍ في النوعية في كل حصة بالنسبة للمنتوجات التي لا تتطابق مع متطلبات الفئة المشار إليها.		التغاضي
المعايير النوعية	الفئة الأولى	الفئة الثانية
	10 % (1)	10 % (2)

(1) يقبل بهذا التغاضي الإجمالي، من حيث وزن السبانخ، لا تستجيب لمميزات الفئة، ولكنها تتطابق مع مميزات الفئة الثانية. في حدود هذا التغاضي، على الأكثر 1% من المنتوجات يمكن أن لا تستجيب للمميزات النوعية للفئة الثانية ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً، أو يمكن أن تكون مصابة بالتضرر. زيادة على ذلك، يطبق تغاضي قدره 10% من حيث وزن، الأوراق المنفصلة عند عرضها في شكل وريادات.

(2) يقبل بهذا التغاضي الإجمالي، من حيث وزن السبانخ، لا تستجيب لمميزات الفئة ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً. في حدود هذا التغاضي، على الأكثر 2% من المنتوجات يمكن أن تكون مصابة بالتضرر. زيادة على ذلك، يطبق تغاضٍ قدره 20%، من حيث وزن، الأوراق المنفصلة عند عرضها في شكل وريادات.

## الملحق الثاني (تابع)

## الفاصوليا :

## المميزات النوعية الدنيا

## التصنيف

## المميزات الفيزيائية

يجب أن تكون الفاصولياء :  
- كاملة، يجب أن تكون المنتوجات بدون إصابات أو تلف اللذين يؤثران على السلامة الكلية للمنتوج،  
- نظيفة، خالية تقريبا من كل مواد غريبة مرئية،  
- ذات مظهر طازج،  
- خالية من غشاء البرشمان (الأنودرم المتصلب)،  
- خالية من الرطوبة الخارجية غير العادية،  
- خالية من الروائح و/ أو الطعم الغريب.

## النضج

يجب أن يكون نمو وحالة الفاصولياء على النحو الذي يسمح لها :  
- بتحمل النقل والتداول، و  
- بالوصول في ظروف مرضية إلى المكان المقصود.

## الحالة الصحية

يجب أن تكون الفاصولياء :  
- سليمة، خالية من التعفن أو التلف اللذين يجعلانها غير صالحة للاستهلاك، خالية من الأمراض أو العيوب الواضحة التي تؤثر خاصة على شكلها، قابليتها للاستهلاك أو حفظها،  
- خالية تقريبا من الأجسام الضارة ومن الأضرار الناتجة عن الأجسام الضارة.  
يجب أن لا تظهر الفاصولياء العيوب الآتية :  
- عفن، حتى لو كانت الآثار طفيفة جداً،  
- عفنيات بيضاء أو سكليروتينيوز (sclerotinia spp.)،  
- أنثراكنوز (colletotrichum lindemuthianum)،  
- الصدأ (rouille)،  
- البكتيريوز (pseudomonas spp., xanthomonas spp.).

## الفئة "الممتازة"

يجب أن تكون الفاصولياء المصنفة في هذه الفئة من نوعية عالية. يجب أن تظهر مميزات الصنف و/ أو النوع التجاري.  
يجب أن تكون :  
- منتفخة، سهلة الكسر،  
- ليننة جدا،  
- مستقيمة تقريبا، يجب أن تكون الفاصولياء تقريبا مستقيمة مع أخذ بعين الاعتبار الشكل النموذجي للصنف،  
- بدون خيط.  
يجب أن تكون البذور، إن وجدت، صغيرة وليئة. غير أنه، يجب أن تكون الفاصولياء ( haricots en filet ) خالية من البذور.  
يجب أن لا تظهر عيوب باستثناء تلف سطحي طفيف جدا، بشرط أن لا يؤثر هذا التلف على المظهر العام للمنتوج، على نوعيته، على حفظه وعلى عرضه في التغليف.

## الفئة الأولى

يجب أن تكون الفاصولياء المصنفة في هذه الفئة من نوعية جيدة. يجب أن تظهر مميزات الصنف و/ أو النوع التجاري.  
يجب أن تكون :  
- منتفخة،  
- يافعة وليئة،  
- تقريبا بدون خيط، باستثناء الفاصولياء ( haricots à couper ).  
يجب أن تكون البذور، إن وجدت، صغيرة وليئة.  
غير أنه، يمكن أن تظهر العيوب الطفيفة الآتية، بشرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتوج، على نوعيته، على حفظه وعلى عرضه في التغليف :  
- عيب طفيف في الشكل،  
- عيوب طفيفة في اللون،  
- عيوب طفيفة في القشرة.

الملحق الثاني (تابع)

				التعليق
تشمل هذه الفئة الفاصولياء التي لا يمكن تصنيفها في الفئات العليا ولكنها تستجيب للمميزات النوعية الدنيا المعرفة أعلاه. يجب أن تكون : - لينة بشكل مقبول، - خالية من بقع الصدأ في حالة الفاصولياء (haricots en filet). يجب أن لا تكون البذور، إن وجدت، مفرطة النمو ويجب أن تكون لينة بشكل مقبول. يمكن أن تظهر العيوب الآتية، بشرط أن تحتفظ بخصائصها الأساسية للنوعية، للحفاظ والعرض : - عيوب في الشكل، - عيوب في اللون، - عيوب في القشرة، - خيوط، - بقع صدأ طفيفة، باستثناء الفاصولياء (haricots en filet).				الفئة الثانية
يتم تحديد العيار بواسطة أقصى عرض للقرن، يقاس عموديا على الشق. من أجل ضمان عيار متجانس، يجب أن لا يتجاوز الفرق في العيار بالنسبة للفاصولياء (haricots en filet) الموجودة في نفس التغليف : • 6 مم عند وجود البيان "رقيقة جداً"، • 9 مم عند وجود البيان "رقيقة"، • 12 مم عند وجود البيان "متوسطة".				العيار
يجب أن يكون محتوى كل طرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) متجانساً وأن لا يحتوي إلا على الفاصولياء من نفس الأصل، الصنف أو النوع التجاري، النوعية والعيار (في حالة العيار). يجب أن يكون الجزء الظاهر من محتوى الطرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) ممثلاً لكل المحتوى.				التجانس
يجب توضيب الفاصولياء بطريقة تضمن الحماية الملائمة للمنتج.				التوضيب
يقبل بتغاضي في النوعية والعيار في كل حصة بالنسبة للمنتجات التي لا تتطابق مع متطلبات الفئة المشار إليها.				التغاضي
الفئة الثانية	الفئة الأولى	الفئة الممتازة	المعايير	
10 % (3)	10 % (2)	5 % (1)	النوعية	
10 % (4)	10 % (4)	10 % (4)	العيار	

(1) يقبل بهذا التغاضي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن الفاصولياء، لا تستجيب لمميزات الفئة ولكن تتطابق مع مميزات الفئة الأولى. في حدود هذا التغاضي، على الأكثر 0,5% من المنتوجات يمكن أن تظهر المميزات النوعية للفئة الثانية.

(2) يقبل بهذا التغاضي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن الفاصولياء، لا تستجيب لمميزات الفئة ولكن تتطابق مع مميزات الفئة الثانية. في حدود هذا التغاضي، على الأكثر 1% من المنتوجات يمكن أن لا تستجيب للمميزات النوعية للفئة الثانية ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً، أو يمكن أن تكون مصابة بالتضرر، باستثناء المنتوجات المصابة بالأنثراكنوز (*Colletotrichum lindemuthianum* (anthracnose)).

في حدود هذا التغاضي، تقبل 5% كحد أقصى، من حيث عدد أو وزن، الفاصولياء التي تحتوي على الخيط بالنسبة للأصناف و/ أو الأنواع التجارية التي لا يجب أن تظهر الخيط.

بالإضافة إلى ذلك، تقبل 15% كحد أقصى، من حيث عدد أو وزن الفاصولياء (بإستثناء الفاصولياء (haricots en filet) التي تفتقد للساق وجزء صغير من نهاية العنق، بشرط أن تبقى هذه القرون مغلقة، جافة ولم تفتقد لونها.

(3) يقبل بهذا التغاضي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن الفاصولياء، لا تستجيب لمميزات الفئة ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقاً. في حدود هذا التغاضي، على الأكثر 2% من المنتوجات يمكن أن تكون مصابة بالتضرر، باستثناء المنتوجات المصابة بالأنثراكنوز (*Colletotrichum lindemuthianum* (anthracnose)).

بالإضافة إلى ذلك، تقبل على الأكثر 30%، من حيث عدد أو وزن، الفاصولياء (بإستثناء الفاصولياء (haricots en filet) التي تفتقد للساق وجزء صغير من نهاية العنق، بشرط أن تبقى هذه القرون مغلقة، جافة ولم تفتقد لونها.

(4) يقبل بهذا التغاضي الإجمالي، من حيث عدد أو وزن الفاصولياء، لا تستجيب للمتطلبات المتعلقة بالعيار.

## الملحق الثاني (تابع)

الخيار :

المميزات النوعية الدنيا		
التصنيف	الفئة "الممتازة"	<p>يجب أن يكون الخيار:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- كاملاً، يجب أن يكون الخيار بدون إصابات أو اقتطاع اللذين يؤثران على السلامة الكلية للمنتوج،</li> <li>- نظيفاً، خالياً تقريباً من كل المواد الغريبة المرئية،</li> <li>- ذا مظهر طازج ومتين،</li> <li>- بدون طعم مر (مع مراعاة الحكم الخاص المسموح به للفئة الثانية "الأحكام المتعلقة بالتغاضي")،</li> <li>- خالياً من الرطوبة الخارجية غير العادية،</li> <li>- خالياً من الرائحة و/ أو الطعم الغريب.</li> </ul>
المميزات النوعية الدنيا	النضج	<p>يجب أن يكون الخيار قد بلغ درجة نمو كافية ويجب أن تكون بذوره ليّنة.</p> <p>يجب أن يكون نمو وحالة الخيار على النحو الذي يسمح له :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- بتحمل النقل والتداول، و</li> <li>- بالوصول في ظروف مرضية إلى المكان المقصود.</li> </ul>
المميزات النوعية الدنيا	الحالة الصحية	<p>يجب أن يكون الخيار :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- سليماً، خالياً من التعفن أو التلف اللذين يجعلانه غير صالح للاستهلاك، خالياً من الأمراض أو العيوب الواضحة التي تؤثر خاصة على شكله، قابليته للاستهلاك أو قيمته التجارية،</li> <li>- خالياً تقريباً من الأجسام الضارة وخالياً من أضرار الأجسام الضارة التي تتلف اللب،</li> </ul> <p>يجب أن لا يظهر الخيار العيوب الآتية :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- رضوض واضحة،</li> <li>- أمراض،</li> <li>- أضرار ناتجة عن حرارة منخفضة أو الجليد،</li> <li>- عيوب فزيولوجية مثل الخيار الأجوف الناتج عن نقص الماء، الذي يؤثر على نسيج اللب وعلى نوعية الطعم.</li> </ul>
التصنيف	الفئة "الممتازة"	<p>يجب أن يكون الخيار المصنف في هذه الفئة من نوعية عالية. يجب أن يظهر المميزات والألوان النموذجية للمصنف و/ أو النوع التجاري.</p> <p>يجب أن يكون :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- نامياً جيداً،</li> <li>- ذا شكل جيد ومستقيم تقريباً (الارتفاع الأقصى للقوس الداخلي : 10 مم لكل 10 سم من طول الخيار).</li> </ul> <p>يجب أن لا يظهر عيوباً، بما في ذلك جميع التشوهات، وخاصة تلك الناتجة عن نمو البذور، باستثناء تلف سطحي طفيف جداً، بشرط أن لا يؤثر هذا التلف على المظهر العام للمنتوج، على نوعيته، على حفظه وعلى عرضه في التغليف.</p>

**الملحق الثاني (تابع)**

**التصنيف**

يجب أن يكون الخيار المصنف في هذه الفئة من نوعية جيدة. يجب أن يظهر مميزات الصنف و / أو النوع التجاري.

يجب أن يكون:

- نامياً كفاية،
- ذا شكل حسن ومستقيم تقريباً (الارتفاع الأقصى للقوس الداخلي : 10 مم لكل 10 سم من طول الخيار).
- غير أنه، يمكن أن يظهر العيوب الطفيفة الآتية، بشرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتوج، على نوعيته، على حفظه وعلى عرضه في التغليف :
- عيب طفيف في الشكل، إلا إذا كان العيب ناتجاً عن نمو البذور،
- عيوب طفيفة في اللون، لكن اللون الفاتح لجزء الخيار الذي كان ملامساً للتربة أثناء النمو، لا يعتبر عيباً،
- عيوب طفيفة في القشرة، بشرط أن لا تمتد،
- تقبل عيوب طفيفة في القشرة ناتجة عن الاحتكاك، حشرات التربس أو الشقوق الملتئمة.

**الفئة الأولى**

تشمل هذه الفئة الخيار الذي لا يمكن تصنيفه في الفئات العليا ولكنه يستجيب للمميزات النوعية الدنيا المعرفة أعلاه.

يمكن أن يظهر العيوب الآتية، بشرط أن يحتفظ بمميزاته الأساسية للنوعية، للحفظ والعرض :

- عيوب في الشكل، ما عدا تلك الناتجة عن نمو متقدم للبذور، يُقبل الخيار المنحني قليلاً، الذي يكون فيه الارتفاع الأقصى للقوس الداخلي 20 مم لكل 10 سم من طول الخيار.
- عيوب في اللون تغطي حتى ثلث (3/1) المساحة، لكن اللون الفاتح لجزء الخيار الذي كان ملامساً للتربة أثناء النمو، لا يعتبر عيباً،
- عيوب في القشرة، شرط أن لا تمتد.
- يقبل الخيار المنحني الذي له قوس داخلي يزيد ارتفاعه عن 20 مم لكل 10 سم من طول الخيار، بشرط أن لا تظهر إلا عيوباً طفيفة في اللون، باستثناء كل عيب آخر وكل تشوه غير الانحناء، وأن يتم تعبئتها بشكل منفصل.

**الفئة الثانية**

## الملحق الثاني (تابع)

<p>يتم تحديد العيار بالوزن أو من خلال الجمع بين الطول والقطر. العيار إلزامي بالنسبة للخيار من الفئتين "الممتازة" والأولى. من أجل ضمان عيار متجانس، يجب تطبيق أحد الخيارين الآتيين : 1) الخيار الذي يُحدد عياره بالوزن : يجب أن لا يتجاوز الفرق في الوزن بين الخيار في نفس الطرد : • 100 غرام، عندما يزن أصغر خيار بين 180 و400 غرام، • 150 غراما، عندما يزن أصغر خيار 400 غرام أو أكثر. يجب أن يكون الخيار الذي يقل وزنه عن 180 غراماً، له عيار متجانس بشكل مقبول. 2) الخيار الذي يتم تحديد عياره بالطول والقطر: يجب أن لا يتجاوز الفرق في الطول بين الخيار في نفس الطرد : • 5 سم بين أطول خيار وأقصر خيار في نفس الطرد، ويجب أن يكون للخيار قطر متجانس بشكل مقبول.</p>	<b>العيار</b>		
<p>يجب أن يكون محتوى كل طرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) متجانسا وأن لا يحتوي إلا على خيار من نفس الأصل، الصنف أو النوع التجاري، النوعية والعيار (في حالة العيار). يجب أن يكون الجزء الظاهر من محتوى الطرد (أو حصة، إذا كان المنتج غير معبأ) ممثلاً لكل المحتوى.</p>	<b>التجانس</b>		
<p>يجب توضيب الخيار بطريقة تضمن حماية ملائمة للمنتوج.</p>	<b>التوضيب</b>		
<p>يقبل بتفاضل في النوعية والعيار في كل حصة بالنسبة للمنتوجات التي لا تتطابق مع متطلبات الفئة المشار إليها.</p>	<b>التفاضل</b>		
<p><b>الفئة الثانية</b></p> <p>10 % (3)</p> <p>10 % (4)</p>	<p><b>الفئة الأولى</b></p> <p>10 % (2)</p> <p>10 % (4)</p>	<p><b>الفئة "الممتازة"</b></p> <p>5 % (1)</p> <p>10 % (4)</p>	<p><b>المعايير</b></p> <p><b>النوعية</b></p> <p><b>العيار</b></p>

(1) يقبل بهذا التفاضل الإجمالي، من حيث عدد أو وزن الخيار، لا يستجيب لمميزات الفئة، ولكنه يتطابق مع مميزات الفئة الأولى. في حدود هذا التفاضل، على الأكثر 0,5 % من إجمالي المنتوجات تستجيب للمميزات النوعية للفئة الثانية.

(2) يقبل بهذا التفاضل الإجمالي، من حيث عدد أو وزن الخيار، لا يستجيب لمميزات الفئة، ولكن يتطابق مع مميزات الفئة الثانية. في حدود هذا التفاضل، على الأكثر 1 % من إجمالي المنتوجات لا تستجيب للمميزات النوعية للفئة الثانية ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقا. تستبعد المنتوجات المصابة بالتعفن أو بأي تلف آخر يجعلها غير صالحة للاستهلاك.

(3) يقبل بهذا التفاضل الإجمالي، من حيث عدد أو وزن الخيار، لا يستجيب لمميزات الفئة ولا للمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقا. تستبعد المنتوجات المصابة بالتعفن أو بأي تلف آخر يجعلها غير صالحة للاستهلاك. في حدود هذا التفاضل، تقبل على الأكثر 2 % من حيث عدد الخيار الذي يمكن أن يظهر جزءاً طرفاً صغيراً له طعم مر.

(4) يقبل بهذا التفاضل الإجمالي، من حيث عدد الخيار، لا يستجيب للمتطلبات المتعلقة بالعيار.

الملحق الثاني (تابع)

البطاطا الموجهة للاستهلاك :

المميزات النوعية الدنيا

<p>يجب أن تكون البطاطا الموجهة للاستهلاك :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- كاملة، بمعنى خالية من أي اقتطاع أو إصابة تضر بسلامتها الكلية، متينة،</li> <li>- غير منفجرة، بمعنى لا تحتوي على تشققات النمو،</li> <li>- ذات قشرة شكلها جيد، بالنسبة للبطاطا المحفوظة،</li> <li>- نظيفة، خالية تقريبا من كل المواد الغريبة المرئية، ولا سيما الأتربة الملتصقة بالنسبة للبطاطا المغسولة،</li> <li>- خالية من الأضرار الناتجة عن الحرارة أو الجليد،</li> <li>- يسمح بلون أخضر طفيف بالنسبة للفئة الأولى والثانية،</li> <li>- خالية من العيوب الداخلية أو الخارجية البليغة،</li> <li>- لا تحتوي على براعم،</li> <li>- خالية من الرطوبة الخارجية غير العادية،</li> <li>- خالية من الروائح و/ أو الطعم الغريب.</li> </ul>	<p><b>المميزات الفيزيائية</b></p>	
<p>يجب أن تجنى البطاطا عند اكتمال النضج الفيزيولوجي.</p> <p>يجب أن تكون القشرة غليظة وتنزع عند فركها بالأصبع.</p>	<p><b>النضج</b></p>	
<p>- يجب أن تكون الدرناات سليمة، خالية من التعفن أو التلف اللذين يجعلانها غير صالحة للاستهلاك،</p> <p>- خالية تقريبا من الأجسام الضارة ومن أضرار الأجسام الضارة، خالية من الأمراض والأوساخ مهما كانت طبيعتها والتي يمكنها أن تضر بنوعيتها أو بحفظها،</p> <p>- خالية من الروائح الغريبة.</p> <p>يجب أن لا تظهر الدرناات العيوب الآتية :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- تعفن رطب،</li> <li>- تعفن جاف،</li> <li>- ميلديو البطاطا (<i>Phytophthora infestans</i>)،</li> <li>- تعفن ألترناريا (<i>Alternaria spp.</i>)،</li> <li>- التعفن البني (<i>Pseudomonas solanacearum</i>)،</li> <li>- الغرغرينا (<i>Phoma spp.</i>)</li> </ul>	<p><b>الحالة الصحية</b></p>	

## الملحق الثاني (تابع)

تصنيف البطاطا الموجهة للاستهلاك إلى ثلاث (3) فئات : "الممتازة"، الأولى والثانية.		التصنيف
<b>الفئة "الممتازة"</b>	<p>يجب أن تكون البطاطا المصنفة في هذه الفئة من نوعية عالية.</p> <p>يجب أن تكون ذات شكل منتظم وذات مظهر مناسب. العيار يساوي أو يزيد عن 45 ملم.</p> <p>يمكن أن تتضمن العيوب الطفيفة جدا الآتية، بشرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتوج، على نوعيته، على حفظه أو على عرضه في التغليف :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- عيب طفيف جدا في الشكل،</li> <li>- عيوب طفيفة جدا في المظهر،</li> <li>- عيوب سطحية طفيفة جدا،</li> <li>- عيب طفيف جدا في اللون،</li> <li>- خالية من اللون الأخضر،</li> <li>- عيوب داخلية طفيفة جدا.</li> </ul>	
<b>الفئة الأولى</b>	<p>يجب أن تكون البطاطا المصنفة في هذه الفئة من نوعية جيدة.</p> <p>يجب أن تكون ذات شكل منتظم وذات مظهر حسن. العيار يساوي أو يزيد عن 40 ملم.</p> <p>يمكن أن تتضمن العيوب الطفيفة الآتية، بشرط أن لا تؤثر هذه العيوب على المظهر العام للمنتوج، على نوعيته، على حفظه أو على عرضه في التغليف :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- عيب طفيف في الشكل،</li> <li>- عيوب طفيفة في المظهر،</li> <li>- عيوب سطحية طفيفة،</li> <li>- عيب طفيف في اللون،</li> <li>- لون طفيف أخضر شاحب يغطي على الأكثر ثمن (8/1) المساحة ولا يزيد عمقه عن 2 مم،</li> <li>- عيوب داخلية طفيفة جدا.</li> </ul>	
<b>الفئة الثانية</b>	<p>تشمل هذه الفئة البطاطا التي لا يمكن تصنيفها في الفئات العليا ولكنها تستجيب للمميزات النوعية الدنيا المعرفة أعلاه. العيار يساوي أو يزيد عن 35 ملم.</p> <p>يمكن أن تتضمن العيوب الآتية بشرط أن تحتفظ بمميزاتها الأساسية للنوعية للحفاظ والعرض :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- عيوب في الشكل،</li> <li>- عيوب في المظهر،</li> <li>- عيوب سطحية،</li> <li>- عيب في اللون،</li> <li>- عيوب داخلية طفيفة،</li> <li>- لون طفيف أخضر شاحب يغطي على الأكثر ثمن (8/1) المساحة ولا يزيد عمقه عن 2 مم.</li> </ul>	

## الملحق الثاني (تابع)

<p>- من أجل ضمان تجانس العيار في التغليفات التي تساوي 5 كغ أو أقل، الموجهة للمستهلك النهائي، يجب أن لا يتجاوز الفرق بين أكبر وأصغر بطاطا 30 مم.</p> <p>- غير أنه، يمكن توضيب خليط من البطاطا ذات ألوان مختلفة بوضوح (باستثناء اللون الأخضر) في تغليف موجه للمستهلك النهائي، بشرط أن تكون المنتوجات من نوعية متجانسة، وبالنسبة لكل صنف معني، أن تكون من نفس الأصل.</p>				<b>العيار (1)</b>
<p>يجب توضيب البطاطا بطريقة تضمن الحماية الملائمة للمنتوج وكذلك التهوية المناسبة.</p>				<b>التوضيب</b>
<b>الفئة الثانية</b>	<b>الفئة الأولى</b>	<b>الفئة "الممتازة"</b>	<b>المعايير</b>	<b>التفاضي (2)</b>
10 % على الأكثر	5 % على الأكثر	5 % على الأكثر	الخصائص الفيزيائية (تضم النسبة 0,25 % من الأتربة بالنسبة للفئات الثلاث)	
5 % على الأكثر	2 % على الأكثر	0 % على الأكثر	النضج	
2 % على الأكثر	2 % على الأكثر	0 % على الأكثر	الحالة الصحية (باستثناء التعفن)	
10 %	10 %	10 %	العيار	

(1) يحدد عيار درنة البطاطا بالعيار المربع الشكل (la maille carrée).

(2) نسبة المنتوجات غير المطابقة، بالعدد أو الوزن.

**ملاحظة :**

يجب أن تعرض البطاطا الموجهة للاستهلاك التي تستجيب لمتطلبات هذا القرار وللمميزات النوعية الدنيا المذكورة سابقا والتي يكون العيار فيها أقل من 35 ميليمتر، للبيع للمستهلك، منفصلة عن باقي الفئات الأخرى للبطاطا الموجهة للاستهلاك.

**المادة 3 :** يحدد الوالي، بموجب قرار، بعد استشارة الجمعيات وجمعيات حماية المستهلكين والتنظيمات المهنية، قائمة التجار الملزمين بضمان المداومة.

تضم هذه القائمة التجار المعنيين بالمداومة وكذا التجار المستخلفين، في حالات الأعذار الآتية :

- المرض المبرر قانونا بشهادة طبية،  
- وفاة أحد الأصول أو الفروع أو الحواشي، ويبرر ذلك بنسخة من شهادة الوفاة،

- التوقف التقني للصيانة.

تودع التبريرات المذكورة أعلاه، على مستوى المديرية الولائية للتجارة المختصة إقليميا.

ينشر القرار المتضمن قائمة التجار المعنيين بالمداومة على مستوى مقر المديرية الولائية للتجارة ومقرات البلديات ومواقعها الإلكترونية.

**المادة 4 :** يمكن كل شخص طبيعي أو معنوي يمارس نشاطا تجاريا في مجال الإنتاج أو التوزيع أو الخدمات، التوقف عن ممارسة التجارة خلال العطلة السنوية، بناء على طلب يودع لدى المديرية الولائية للتجارة المختصة إقليميا لإبداء الرأي، ستين (60) يوما قبل تاريخ بداية العطلة.

يتم تبليغ المعني بالقبول أو بالرفض المعلل في أجل أقصاه خمسة عشر (15) يوما، ابتداء من تاريخ إيداع الطلب.

**المادة 5 :** يمكن كل شخص طبيعي أو معنوي يمارس نشاطا تجاريا في مجال الإنتاج أو التوزيع أو الخدمات، التوقف عن ممارسة التجارة بسبب التوقف التقني للصيانة.

يمكن أن يكون التوقف التقني للصيانة توقفا كلياً أو جزئياً، ويكون إما مبرمجاً في حالة الصيانة الوقائية أو غير متوقع في حالة الصيانة الطارئة.

في حالة التوقف التقني للصيانة المبرمج، يتم إيداع طلب لدى المديرية الولائية للتجارة المختصة إقليمياً في شهر جانفي من كل سنة، قصد دراسته بالتنسيق مع المصالح المعنية.

تبلغ المديرية الولائية للتجارة المختصة إقليمياً المعني بالقبول أو بالرفض المعلل في أجل أقصاه خمسة عشر (15) يوماً، ابتداء من تاريخ إيداع الطلب.

في حالة التوقف التقني غير المتوقع يتعين على المعني إعلام مصالح المديرية الولائية للتجارة المختصة إقليمياً عند وقوع الظرف الطارئ.

**قرار مؤرخ في 17 رمضان عام 1446 الموافق 17 مارس سنة 2025، يوضح شروط وكيفيات سير وتسيير المداومات والعطل والتوقف التقني للصيانة وكذا استئناف النشاط بعد الأعياد الرسمية.**

إن وزير التجارة الداخلية وضبط السوق الوطنية،

- بمقتضى القانون رقم 63-278 المؤرخ في 26 يوليو سنة 1963 الذي يحدد قائمة الأعياد الرسمية، المعدل والمتمم،

- وبمقتضى القانون رقم 90-11 المؤرخ في 26 رمضان عام 1410 الموافق 21 أبريل سنة 1990 والمتعلق بعلاقات العمل، المعدل والمتمم، لا سيما المادة 38 منه،

- وبمقتضى القانون رقم 04-08 المؤرخ في 27 جمادى الثانية عام 1425 الموافق 14 غشت سنة 2004 والمتعلق بشروط ممارسة الأنشطة التجارية، المعدل والمتمم، لا سيما المادة 22 منه،

- وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 24-374 المؤرخ في 16 جمادى الأولى عام 1446 الموافق 18 نوفمبر سنة 2024 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة، المعدل،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 96-98 المؤرخ في 17 شوال عام 1416 الموافق 6 مارس سنة 1996 الذي يحدد قائمة الدفاتر والسجلات الخاصة التي يلزم بها المستخدمون ومحتواها،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 25-99 المؤرخ في 11 رمضان عام 1446 الموافق 11 مارس سنة 2025 الذي يحدد صلاحيات وزير التجارة الداخلية وضبط السوق الوطنية،

**يقرر ما يأتي :**

**المادة الأولى :** تطبيقاً لأحكام المادة 22 من القانون رقم 04-08 المؤرخ في 27 جمادى الثانية عام 1425 الموافق 14 غشت سنة 2004، المعدل والمتمم والمذكور أعلاه، يهدف هذا القرار إلى توضيح شروط وكيفيات سير وتسيير المداومات والعطل والتوقف التقني للصيانة وكذا استئناف النشاط بعد الأعياد الرسمية.

**المادة 2 :** يتعين على التجار المعنيين بأداء المداومة ضمان استمرارية الأنشطة التجارية وكذا التمويين المنتظم للسوق بالسلع والخدمات خلال الأعياد الرسمية والعطل.

يتعين على التجار استئناف نشاطاتهم عند نهاية العطلة أو المداومة أو التوقف التقني للصيانة وكذا الأعياد الرسمية.

القانون الأساسي الخاص بالموظفين المنتمين للأسلاك المشتركة في المؤسسات والإدارات العمومية، المعدل والمتمم،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 08-05 المؤرخ في 11 محرم عام 1429 الموافق 19 يناير سنة 2008 والمتضمن القانون الأساسي الخاص بالعمال المهنيين وسائقي السيارات والحجاب،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 11-11 المؤرخ في 10 رجب عام 1432 الموافق 12 يونيو سنة 2011 الذي يحدد صلاحيات وزير الاتصال،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 11-11 المؤرخ في 10 رجب عام 1432 الموافق 12 يونيو سنة 2011 والمتضمن تنظيم الإدارة المركزية لوزارة الاتصال،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 20-199 المؤرخ في 4 ذي الحجة عام 1441 الموافق 25 يوليو سنة 2020 والمتعلق باللجان الإدارية المتساوية الأعضاء ولجان الطعن واللجان التقنية في المؤسسات والإدارات العمومية،

- وبمقتضى القرار المؤرخ في 22 جمادى الثانية عام 1443 الموافق 25 جانفي سنة 2022 والمتضمن إنشاء اللجان الإدارية المتساوية الأعضاء لدى الإدارة المركزية لوزارة الاتصال، المعدل،

- وبمقتضى القرار المؤرخ في 22 جمادى الثانية عام 1443 الموافق 25 جانفي سنة 2022 والمتضمن إنشاء لجنة الطعن لدى الإدارة المركزية لوزارة الاتصال،

### يقرر ما يأتي :

**المادة الأولى :** تكون لجنة طعن لدى الإدارة المركزية لوزارة الاتصال، وفقا للجدول الآتي :

ممثلو الموظفين		ممثلو الإدارة	
الأعضاء الإضافيون	الأعضاء الدائمون	الإضافيون الأعضاء	الدائمون الأعضاء
2	7	2	7

**المادة 2 :** تلغى أحكام القرار المؤرخ في 22 جمادى الثانية عام 1443 الموافق 25 جانفي سنة 2022 والمتضمن إنشاء لجنة الطعن لدى الإدارة المركزية لوزارة الاتصال.

**المادة 3 :** ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 28 شعبان عام 1446 الموافق 27 فبراير سنة 2025.

محمد مزيان

يمكن تمديد التوقف التقني للصيانة بناء على طلب مبرر يودع لدى المديرية الولائية للتجارة المختصة إقليميا، حسب الأشكال نفسها.

**المادة 6 :** يتعين على كل تاجر يرغب في الاستفادة من يوم راحة أسبوعي، إيداع طلب لدى المديرية الولائية للتجارة المختصة إقليميا.

يمكن تغيير يوم الراحة الأسبوعي وفقا للأشكال نفسها المنصوص عليها في الفقرة أعلاه.

**المادة 7 :** ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 17 رمضان عام 1446 الموافق 17 مارس سنة 2025.

## الطيب زيتوني

### وزارة الاتصال

**قرار مؤرخ في 28 شعبان عام 1446 الموافق 27 فبراير سنة 2025، يتضمن تكوين لجنة طعن لدى الإدارة المركزية لوزارة الاتصال.**

إن وزير الاتصال،

- بمقتضى الأمر رقم 03-06 المؤرخ في 19 جمادى الثانية عام 1427 الموافق 15 يوليو سنة 2006 والمتضمن القانون الأساسي العام للوظيفة العمومية، المتمم،

- وبمقتضى المرسوم رقم 66-145 المؤرخ في 12 صفر عام 1386 الموافق 2 يونيو سنة 1966 والمتعلق بتحرير ونشر بعض القرارات ذات الطابع التنظيمي أو الفردي التي تهم وضعية الموظفين، المعدل والمتمم،

- وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 24-374 المؤرخ في 16 جمادى الأولى عام 1446 الموافق 18 نوفمبر سنة 2024 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة، المعدل،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90-99 المؤرخ في أول رمضان عام 1410 الموافق 27 مارس سنة 1990 والمتعلق بسلطة التعيين والتسيير الإداري بالنسبة للموظفين وأعوان الإدارة المركزية والولايات والبلديات والمؤسسات العمومية ذات الطابع الإداري،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 08-04 المؤرخ في 11 محرم عام 1429 الموافق 19 يناير سنة 2008 والمتضمن

## المجلس الوطني الاقتصادي والاجتماعي والبيئي

مقرّر مؤرّخ في 17 رمضان عام 1446 الموافق 17 مارس  
سنة 2025، يتضمن تفويض الإمضاء إلى الأمين  
العام.

إنّ رئيسة المجلس الوطني الاقتصادي والاجتماعي  
والبيئي،

- بمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 21-37 المؤرّخ في  
22 جمادى الأولى عام 1442 الموافق 6 جانفي سنة 2021  
والمتضمن تشكيلة المجلس الوطني الاقتصادي  
والاجتماعي والبيئي وسيره، المعدل والمتمم،

- وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 21-71 المؤرّخ في  
4 رجب عام 1442 الموافق 16 فبراير سنة 2021 والمتضمن  
تنظيم المصالح الإدارية والتقنية للمجلس الوطني  
الاقتصادي والاجتماعي والبيئي،

- وبمقتضى المرسوم الرئاسي المؤرّخ في 7 جمادى الثانية  
عام 1445 الموافق 20 ديسمبر سنة 2023 والمتضمن تعيين  
رئيسة المجلس الوطني الاقتصادي والاجتماعي والبيئي،

- وبعد الاطلاع على المرسوم الرئاسي المؤرّخ في  
4 رمضان عام 1446 الموافق 4 مارس سنة 2025 والمتضمن  
تعيين السيّد فاتح ساحل، أمينا عاما للمجلس الوطني  
الاقتصادي والاجتماعي والبيئي،

### تقرّر ما يأتي :

**المادة الأولى :** يفوض إلى السيّد فاتح ساحل، الأمين  
العام، الإمضاء في حدود صلاحياته، باسم رئيسة المجلس  
الوطني الاقتصادي والاجتماعي والبيئي، على جميع  
الوثائق والمقرّرات.

**المادة 2 :** ينشر هذا المقرّر في الجريدة الرّسميّة  
للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشّعبية.

حرّر بالجزائر في 17 رمضان عام 1446 الموافق 17 مارس  
سنة 2025.

ربيعة خرفي