

**Joint Workshop for Dates
Farmers and Stakeholders**

**Organized by UNCTAD
and CAMS**

March 19 to 21, 2018

**Sultan Qaboos University,
Muscat Oman**

دور المزارعين في ضمان جودة التمور في الأسواق العالمية

د. لقمان زعبيط

أ. عائشه المعمرى

جامعة السلطان قابوس

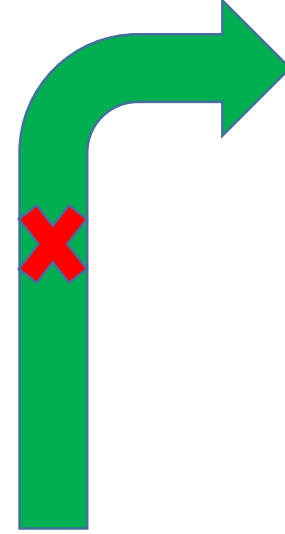
عناصر المداخلة

- انتاج وتصدير التمور في عمان.
 - الوعي بمتطلبات الاسواق: تصدير التمور في تونس.
- المواصفات القياسية لجودة التمور (العالمية، العمانية-الخليجية).
 - الإنضباط و العمل الجماعي: قصة الماكاديمية في كينيا.
- الدروس المستفادة.

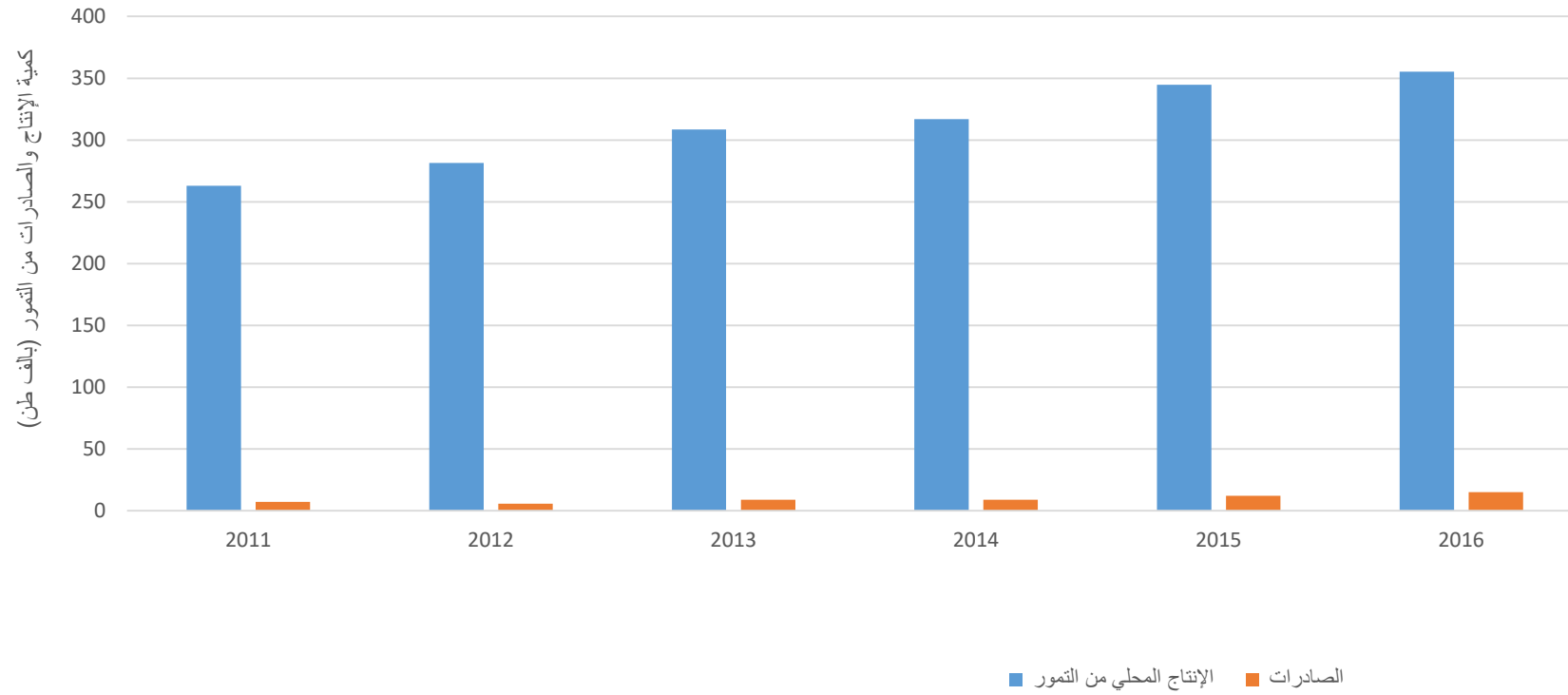
المقدمة

- تمثل الصادرات العمانية من التمور نسبة ضعيفة بالنظر الى حجم الانتاج، حيث لا تتجاوز 3%.
- و تكتسي **الصادرات** أهمية بالغة لمساهمتها في **النمو الاقتصادي** و كذلك في **خلق مواطن الشغل** و رفع مستوى **الدخل الزراعي**.
- و تمثل **الجودة** احد اهم المتطلبات (أو على العكس أهم المعوقات) في الاسواق العالمية،
- و هو ما يستدعي التعاون بين كل الفاعلين في القطاع وسلسلة أو **منظومة الجودة**.

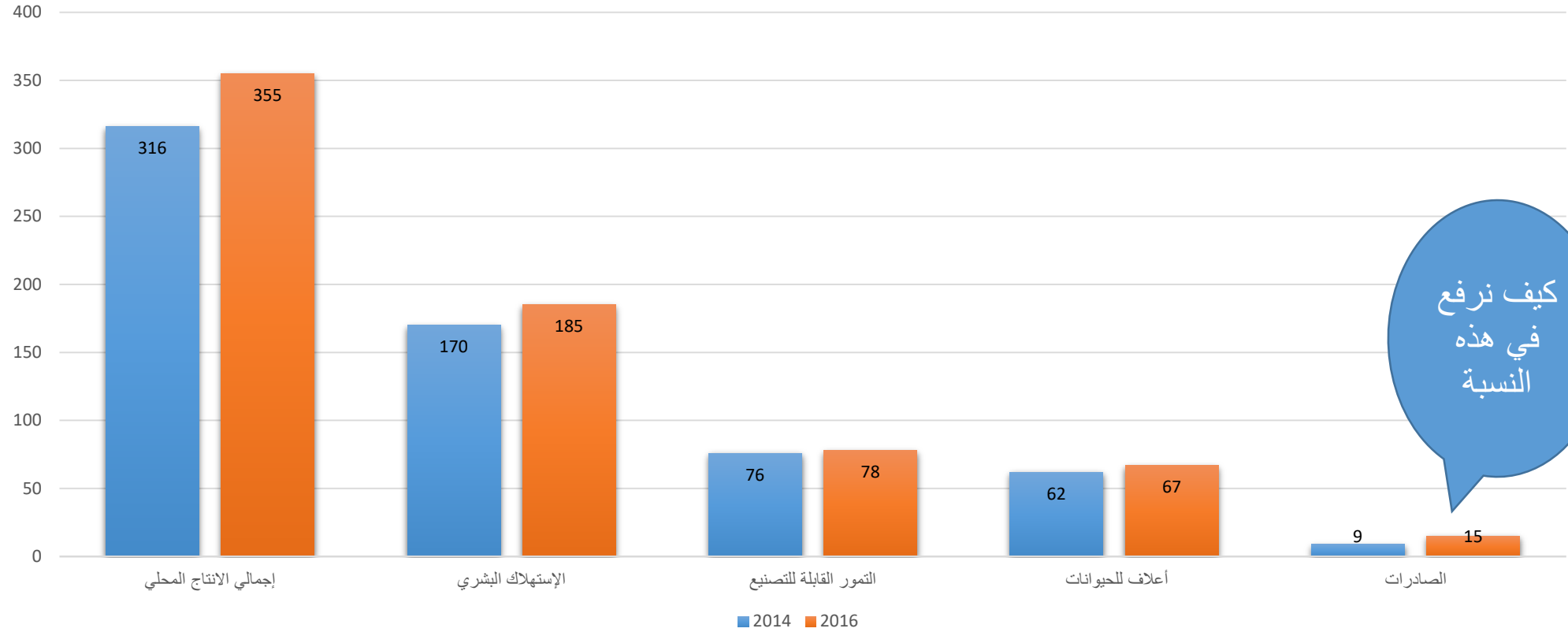
المقدمة: سلسلة جودة التمور عند التصدير



1. إنتاج و تصدير التمور في سلطنة عمان (الف طن)



أوجه استغلال الإنتاج المحلي للتمور (الف طن)



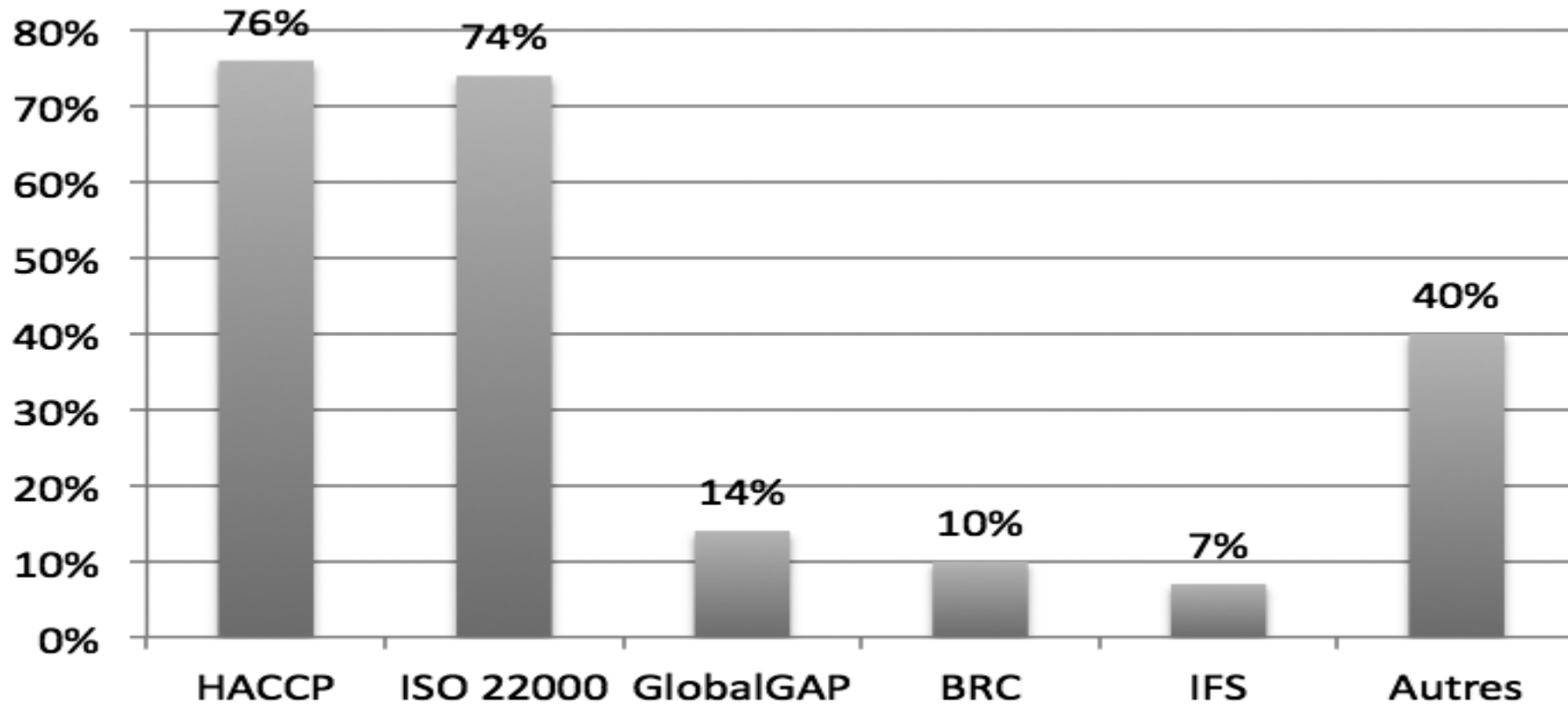
تصدير التمور: التحديات من منظور المزارع

التحديات	الترتيب & الأهمية
الافات والامراض التي تصيب النخيل	
توافر مراكز او اسواق لبيع التمور بالجملة	
انتاج التمور ذات الجودة	
وعي المزارع بمتطلبات واشتراطات مقاييس الجودة في السوق	
علاقة عمل مشتركة بين المزارع والوسيط التجاري	
استبدال النخيل رديئة الجودة بفسائل نخيل متوسطة او عالية الجودة	
تحديات أخرى	

متطلبات الجودة: مثال تصدير التمور في تونس

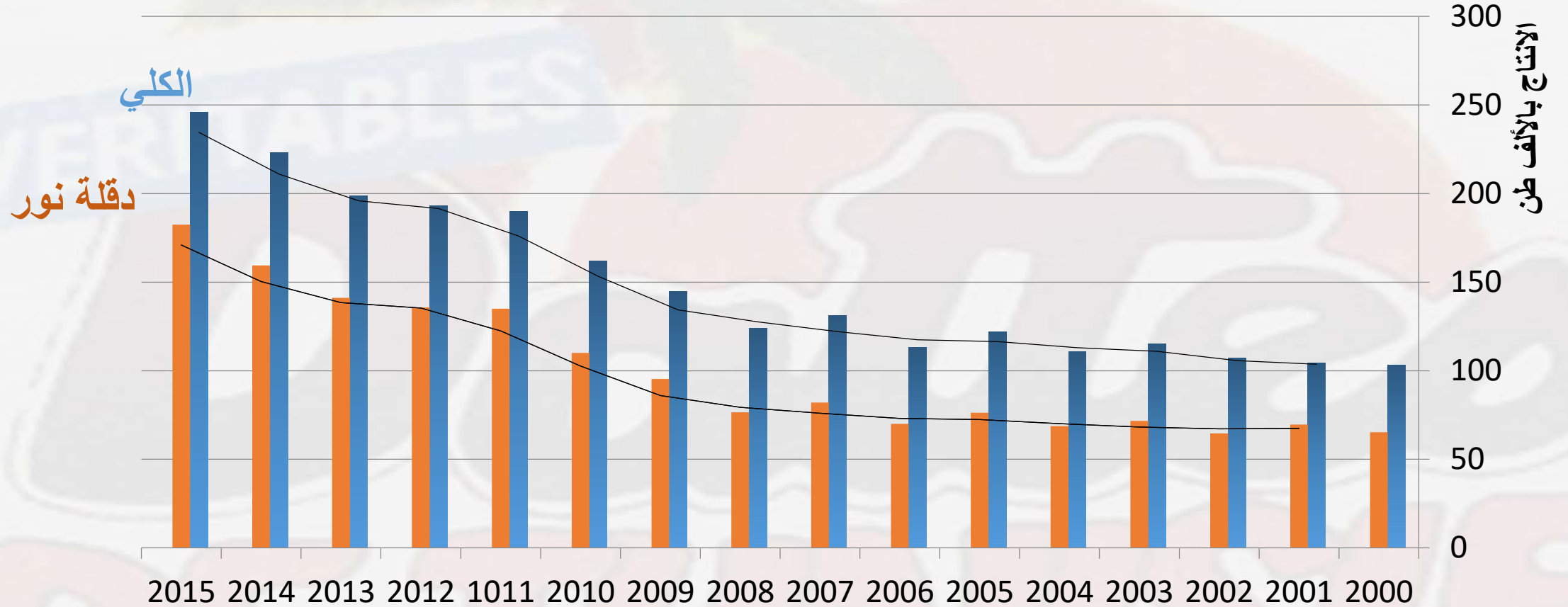
- تعد تونس، أكبر مصدر في العالم (من حيث القيمة)، بينما تحتل المرتبة 10 في العالم من حيث الإنتاج.
- محطات التعبئة (حوالي 50) كلها متحصلة على اعتماد ISO أو HACCP. وهي مجهزة بمختبرات التحليل الفيزيائية والبكتريولوجية التي تسمح بمراقبة صارمة للجودة.
- ويدرك جميع العاملين في هذا القطاع أهمية الحفاظ على نوعية الفواكه قبل وبعد الحصاد؛ فهي تستخدم أفضل التقنيات من حيث الانتاج والتجهيز والتعبئة والتغليف.

المواصفات القياسية لجودة التمور في تونس



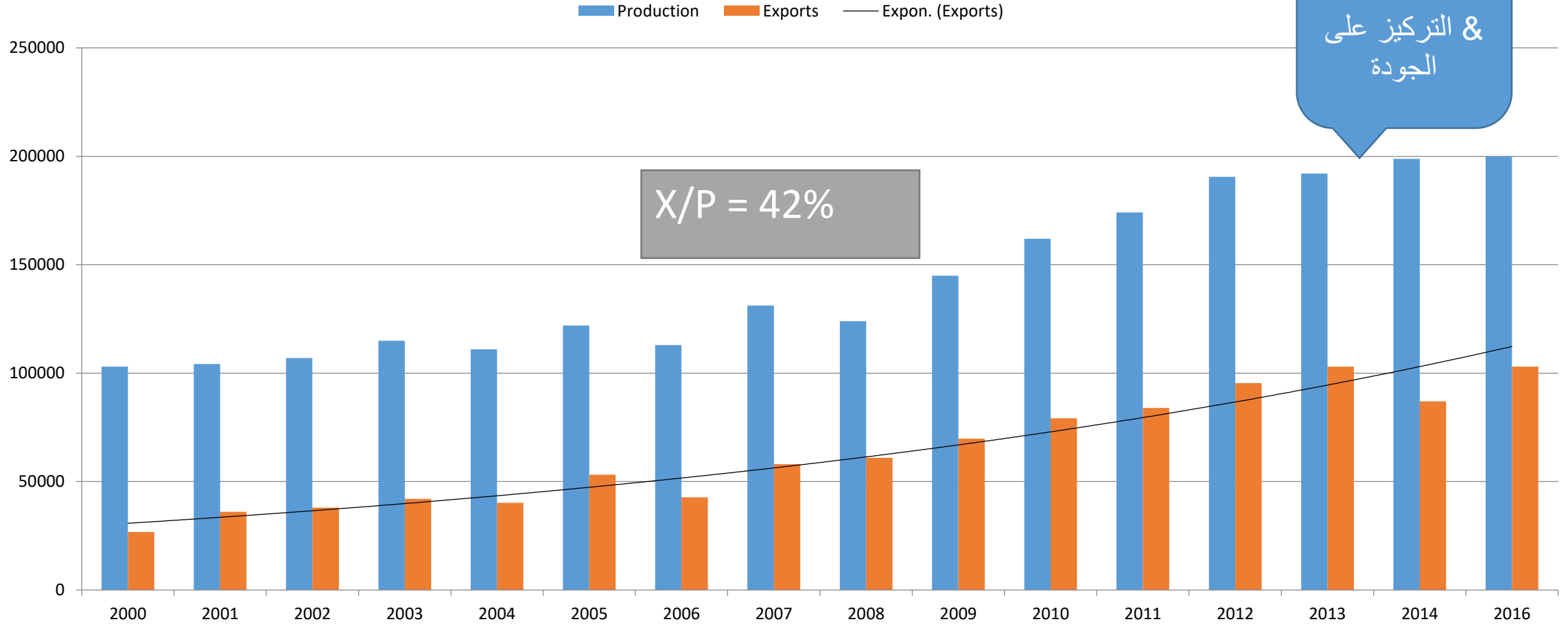
Source: Allani et al. 2016

تطور إنتاج التمور في تونس



تصدير التمور في تونس: بنسبة 42%

نتيجة لاختيار
الإصناف
& التركيز على
الجودة





2. المواصفات القياسية العالمية ISO

- المواصفات البريطانية (BS5750).
- المواصفات الأوروبية (EN29000).
- نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة لسلامة الغذاء (HACCP).
- قانون الأغذية (Codex Alimentarius).
- أهداف إنشاء نظام الجودة:
 - استجابة لحق المواطن في المعلومة الصحيحة وفي الغذاء السليم.
 - استجابة للشكاوي من الأمراض الناجمة عن الأغذية.
 - الكشف عن المخاطر المتعلقة بالأغذية (التصنيع، التعبئة، التخزين، النقل).
 - واجب الحكومات في حماية مواطنيها.
 - تحسين طرق السلامة والامن والاستدامة في انتاج الأغذية وتوزيعها.
 - الرغبة من الحكومات والفاعلين الإقتصاديين في تيسير المعاملات التجارية خاصة التجارة الخارجية.

المواصفات القياسية العالمية للتمور

- المواصفات القياسية العالمية للأغذية (Codex Alimentarius) مواصفات التمور (FAO and WHO- (Codex STAN 143-1985)
- المواصفات القياسية للخضروات والفواكة المجففة ISO/TC 34/SC3
- المواصفات القياسية لتعبئة الخضروات والفواكة ISO 7558:1988
- الحد الأقصى لمخلفات **Chlorpyrifos- methyl** (يستعمل في المعالجة و حفظ التمور):
Chlorpyrifos- methyl MRL = 0.05 mg/kg

قاعدة بيانات بالاتصال المباشر عن الحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات التابعة
للدستور الغذائي 



هيئة التقييس

لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC Standardization Organization

المواصفات القياسية للتمور العمانية الخليجية

اشتراطات الجودة العامة للتمور:

التمور الكاملة المعبأة (GSO 656/2014 (Prepacked whole dates)

- تتميز باللون والطعم والنكهة المميزة لكل صنف ونوع على حده.
- أن تكون متماثلة ومتجانسة في اللون والشكل والحجم تقريبا.
- الأ تزيد نسبة الرطوبة في التمور أحادية السكر على 30% بالكتلة وفي التمور ثنائية السكر على 26% بالكتلة.
- الأ يقل وزن الثمرة في التمور غير منزوعة النوى عن 4.75 غم، وألا يقل وزن الثمرة في التمور منزوعة النوى عن 4 غم.
- أن تكون في مرحلة النضج وتكون خالية من العيوب التي تجعلها غير صالحة للاستهلاك الأدمي مثل الأصابات الحشرية والفطريات، التعفن، الحموضة والتمور العذرية.
- تكون نظيفة وجافة خالية من المواد الناتجة من الأحياء الدقيقة بكميات قد تجعلها ضارة بالصحة.

تمور النثر (غير المعبأة) (GSO 1916/2009 (Loose dates)

- لا يزيد محتوى الرطوبة على 20%.
- أن يكون خاليا من الطفيليات الضارة والحشرات الحية وبويضاتها ويرقاتها ومخلفاتها وخاليا من العفن والتخمر وأي رائحة أوطعم غير مقبولين.
- نظيفاً وخالياً من أي مواد غريبة مرئية.
- أن لا تتجاوز متبقيات المبيدات الحدود التي تعتمدها الهيئة الخاصة بمتبقيات المبيدات.

أجهزة التقييس في الدول الأعضاء



اشتراطات الجودة العامة للمنتجات المعتمدة على التمور

دبس التمر (Dates Syrup (Dibs Altamr) GSO 1813/2013

- إن يكون المنتج متجانس، معتدل اللزوجة وغير متبلور.
- أن يكون خالياً من الشوائب والرواسب والمواد الغريبة والحشرات الحية وخالياً من المواد المضافة للأغذية.
- أن يكون متميزاً بالطعم واللون والرائحة الطبيعية للتمور المنتج منها.
- أن يكون خالياً من التخمرات والكحول الايثيلي.
- ألا يقل الرقم الهيدروجيني عن 4 وألا تقل درجة النقاوة عن 80%.
- ألا يزيد محتوى الرطوبة على 27%.
- ألا تقل نسبة السكريات الكلية عن 68%.

عجينة التمر (Dates paste) GSO 1869/2016

- أن تكون خالية من الأمراض والشيخوخة والحشوات وأجزائها وبويضاتها.
- أن تكون ناعمة متجانسة في اللون والقوام وليس بها اسوداد أو تيبس أو تغير في الرائحة والطعم.
- أن تكون العجينة خالية من النوى الكامل أو المكسور والأقماع والشوائب والأجزاء الغريبة والتخمر والتعفن.
- لا يسمح بأضافة أية مواد ملونة.
- استخدام صنف واحد من التمور في تصنيعها وفي حالة خلط عدة أصناف يجب ان تحدد نسب الخلط.
- ألا تزيد نسبة الرطوبة على 20%.

المواصفات القياسية للتمور العمانية الخليجية

الأشتراطات الخاصة بالحجم:

500		
100	110	
100 - 80	110 - 90	
80	90	

الأشتراطات الخاصة بالتجاوزات المسموح بها.

- اشتراطات الحدود المسموح بها لملوثات المعادن الثقيلة وللمواد المعدنية، المستويات الأشعاعية، بقايا مبيدات الآفات الزراعية والحدود الميكروبيولوجية في التمور ومنتجاتها.
- اشتراطات الحدود والتجاوزات المسموح بها في العيوب الخفيفة (نسبة التعفن والأصابات الحشرية وغيرها) لكل درجة من التمور (الممتازة، الأولى، الثانية).

المواصفات القياسية للتمور العمانية الخليجية

إشتراطات الفحص والأختبار.

أخذ العينات لإجراء الفحوص والاختبارات مع أرفاق تقرير العينة.
طرق الاختبار والتحليل.

الإشتراطات المتعلقة بالتسويق.

التعبئة

- أن يعبأ المنتج في عبوات نظيفة، صحية، جافة، مناسبة، وغير منفذة للرطوبة.

البيانات الإيضاحية

- اسم المنتج وصفة ودرجة ومعلومات أخرى مثل منزوع النوى أو غير منزوع النوى، حجم الثمرة.
- اسم المواد المضافة (في حالة استخدامها) ونسبها.
- نوع الحشوة أو مادة التغطية (أن وجدت).
- بلد المنشأ
- تاريخ الإنتاج والصلاحية

النقل والتخزين

- أن تنقل بطريقة تحفظها من التلف الميكانيكي والتلوث والفساد ومصادر الرطوبة.
- أن تخزن بعيداً عن مصادر الحرارة والرطوبة والمواد الضارة والحشرات والقوارض والتلوث.



متطلبات الجودة:

الوعي المشترك و العمل المشترك و الانضباط الجمعي

Wangari Maathai (2009) ■

■ قصة مزارعي الماكاداميا (Macadamia) بكينيا: (failure of coordination).

كان هؤلاء المزارعين يبيعون فاكهتهم في الأسواق اليابانية بأفضل الاسعار، فعمد بعضهم إلى سرقة الآخرين وذلك بجني الثمار قبل أوانها (قبل مرحلة النضج) مما تسبب في تدهور الجودة.

و عندما اكتشف الوسيط هذا التدهور عن طريق مراقبة الجودة في السوق الياباني قطع علاقته بهم

و بذلك انتهت قصة نجاح الماكاداميا أو كادت.



3. الدروس المستفادة

- تحسين جودة التمور المنتجة محليا يعتبر أحد العوامل المؤدية الى زيادة نسبة الصادرات من التمور في السلطنة.
- ضمان استيفاء المواصفات والمقاييس العالمية لجودة التمور يبدأ بدور المزارع في مرحلة الإنتاج.
- الوعي المشترك و العمل المشترك و الانضباط الجمعي عوامل مهمة لتحقيق الجودة والنجاح في الاسواق العالمية.

References

- GCC Standardization Organization, <https://www.gso.org.sa/gso-website/>
- *International Organization for Standardization*, <https://www.iso.org/home.html>
- *National Enquiry Point and Information Center, Directorate General for Standards and Metrology (DGSM), Ministry of Commerce and Industry (MOCI)*, <http://www.mocioman.gov.om>.
- Ministry of Agricultural and Fisheries, dates market, <http://omanidates.market/ar/Default.aspx>
- Wangari Maathai (2009). *The challenge for Africa*. Penguin Random House.

شكرا على
حسن الاستماع
& المشاركة