

المواصفات التجارية للتمور العراقية

الخبير الفني المهندس/الشركة العراقية لتصنيع وتسويق التمور

فتحي عطا الله رجاء

المقدمة

مازال العراق يلاقي الكثير من المشاكل في تصدير التمور الى الخارج لكون بعض تحاول تغيير مواصفات التمور بين اونة وأخرى ولعدم وجود مواصفات ثابتة للتمور العراقية التجارية أسوة بالدول المتقدمة في صناعة وتجارة التمور كتونس والجزائر والولايات المتحدة لذا نقترح وضع مواصفات للتمور العراقية التجارية خاصة تمور الخضراوي والحلاوي والساير والزهدي والتي تشكل نسبة 85-90% من التمور التجارية النصدرة الى الخارج وقدتم وضع هذه المواصفات بعد الاخذ بنظر الاعتبار مايلي:-

- 1) تكون التمور المصدرة امنة كغذاء وصالحة للاستهلاك البشري ومحافظة على صحة المستهلك.
- 2) أهم معضلة تواجه الانسان في الحاضر والمستقبل هو تأمين الغذاء الكافي كماً ونوعاً للبشرية ومازالت الجهود مكثفة ومتضافرة لحلها او على الاقل التخفيف من وحدتها ولكن مع الاسف مازالت هذه المشكلة تتفاقم يوماً بعد يوم في كثير من البلدان بحيث بدأت مشكلة المجاعة تنتشر في كثير من بقاع الارض.
- 3) وهنا لايد من الاشارة ان نفوس العالم تتزايد وفق معادلة هندسية 2،4،16،.....) بينما الغذاء يتزايد وفق معادلة عددية (1،2،3،.....) اضافة الى انتشار الكوارث الطبيعية من فيضانات وانتشار الحشرات والحرائق وعواصف تؤثر بشكل كبير على قلة الغذاء عليه فأن البشرية على المدى القريب تنتشر فيها مشكلة المجاعة لايمكن حلها في وقتها عليه لايد من ادخال التمور كغذاء في الامن الغذائي كونه يعتبر غذاء متكامل ومتزن لاحتوائه على السكريات والبروتين والمعادن والفيتامينات الملائمة لغذاء الانسان.
- 4) ثبت علمياً ان الحشرات الميتة لاتؤثر على صحة الانسان كونها عبارة عن بروتين حيواني عدا الناحية النفسية.
- 5) لقد تم وضع هذه المواصفات بعد دراسته المواصفات الفرنسية والجزائرية والتونسية والامريكية مع مراعاة مصلحة وظروف العراق عليه فأن هذه المواصفات هي ملائمة للتمور التجارية العراقية خاصة.
- 6) وهنا لايد من التذكير ان كميات التمور العراقية المنتجة تصل الى 650 الف طن وهذه الكمية عملية استلامها وتبخيرها و تخزينها وفق الاسس العلمية تستغرق تقريباً ثلاثة اشهر عليه فأن الاصابة الحشرية الميتة في نهاية هذه الفترة قد تصل الى 10% لذا يجب اخذ هذه النقطة بنظر الاعتبار عند وضع مواصفات التمور التجارية العراقية.
- 7) الظروف الصعبة التي مرت على العراق من حروب متكررة وحصار دام لمدة ثمانية سنوات اثر بشكل كبير على انتشار حشرات التمور وعملية القضاء على هذه الحشرات تتطلب عدة مواسم وايضاً يجب الاخذ بنظر الاعتبار هذه النقطة عند وضع المواصفات على ضوء المؤشرات المذكورة اعلاه نرى ان تكون هنالك مرونة

في وضع المواصفات للتمور التجارية في العراق وايضاً لآبد من المنظمات والهيئات التي لها علاقة في وضع مواصفات للتمور القياسية مع الاخذ بنظر الاعتبار مواصفات فيها نوع من المرونة حتى لا يحصل هدر وضياح في المواد الغذائية بشرط ضمان امن الغذاء والمحافظة على صحة المستهلك وعلى هذا الاساس تقترح ان تكون مواصفات التمور التجارية خاصة اصناف الخضراوي والحلاوي والساير والزهدى كما يلي:-

المواصفات

بعد دراسة المؤشرات التي نوهنا عليها تم وضع مواصفات التمور للاصناف (خضراوي، حلاوي، ساير، زهدى) كما يلي:

1. المواصفات العامة

الصفات العامة للتمور المعدة للتصدير هي كالاتي:

- أ- تكون ناضجة متينة الملمس كاملة ذات غلاف لين وذات مظهر لامع بدون تشويه او طفيليات او امراض او ضرر ناتج عن فعل الحشرات والمناخ.
- ب- لا تحتوي على حشرات حية.
- ج- لا تزيد نسبة الرطوبة عن (20-26%).

2. المواصفات الخاصة

تقسم التمور لغرض التصدير الى مايلي

أ- تمور ممتازة Ex+VA

- 1) تمور متجانسة الشكل واللون
- 2) لا يقل طولها عن 3,5 سم.
- 3) لا يقل وزنها عن 6,5 غم.
- 4) لا تحتوي نسبة تزيد على 5% وزناً من التمور التي لا تطابق للمواصفات العامة للتمور.
- 5) لا تحتوي نسبة تزيد على 5% وزناً من التمور التي لا تطابق الفقرات (1-2-3) من المواصفات الخاصة للتمور الممتازة.
- 6) نسبة الاصابة الحشرية الميتة لا تزيد عن (8%).

ب- تمور درجة أولى (Standard)

1. تمور متجانسة الشكل واللون
2. لا يقل طولها عن 3 سم.
3. لا يقل وزنها عن 6 غم.
4. لا تحتوي نسبة تزيد على 8% وزناً من التمور التي لا تطابق المواصفات العامة للتمور.
5. لا تحتوي نسبة تزيد على 8% وزناً من التمور التي لا تطابق الفقرات (1-2-3) من المواصفات الخاصة للتمور درجة أولى.

6. لانتزید نسبة الاصابة الحشرية الميتة عن 10%

ج- تمور درجة ثانية (Merchant)

- 1) تمور متجانسة الشكل واللون قد الامكان.
- 2) لايقبل وزنها عن 4 غم.
- 3) لاحتوي نسبة تزيد على 10% وزناً من التمور التي لاتطابق المواصفات العامة للتمور.
- 4) لاحتوي نسبة تزيد على 10% وزناً من التمور التي لاتطابق الفقرات (1-2-3) من المواصفات الخاصة لتمور الدرجة الثانية).
- 5) لانتزید نسبة الاصابة الحشرية الميتة عن 12%.

د- تمور درجة ثالثة (Ordinary)

1. تمور ناضجة متينة الملمس كاملة نظيفة فصلت منها التمور التي لم تكتمل بعد نموها الفسيولوجي (الحشف) والتمور التالفة.
2. التمور الجافة التي قد وصلت الى درجة التحول الفسيولوجي الكامل وهي على النخلة ثم سقطت (الدوسان).
3. لايقبل وزنها عن 3 غم.
4. لاحتوي نسبة تويد على 15% وزناً من التمور التي قد تأكل قسماً منها او غير ناضجة او مختلفة الشكل.
5. لاحتوي على حشرات حية.
6. لانتزید نسبة الاصابة الحشرية الميتة عن 14%

3. التمور للاغراض الصناعية

وهي تمور قد تعرضت لعوامل مناخية او لفعل بعض الاحياء او لفعل ظروف الخزن الطويلة فغيرت في مظهرها الخارجي ومكوناتها.
كمثال على هذا النوع من التمور تبين تحليل خضر او اي مغير .

النسبة المئوية	التحليل	ت
9,0	الرطوبة % moisture	1
14,1	النوى % seed	2
8,4	الالياف % Crude fibre	3
40,9	السكريات الاحادية % Inverted sugar	4
52,5	السكريات الكلية Total sugar	5

مواصفاتها كما يلي:-

1. لا تقل نسبة السكريات فيها عن 50% من وزن الثمرة
2. لا تزيد نسبة الرطوبة عن 25% .
3. لا تحتوي على حشرات حية او طفيليات مسببة للتخمر .
4. لا تزيد نسبة الاصابة الحشرية الميتة عن 30%

نتائج تحليل تمور (الخضراوي، الحلاوي، الساير، الزهدي)

1) تمور صنف الخضراوي

وهو من التمور الطرية (Soft dates) ومن الاصناف الجيدة التي تصدر الى الخارج اذ يعلب بالصناديق او بالكارتون سعره مرتفع ويساوي سعر الحلاوي يأتي بعد الحلاوي في انتشار زراعته في منطقة شط العرب أما في باقي انحاء العراق فزراعته اوسع من الحلاوي.

ت	نوع التحليل	تمر خضراوي طري	خضراوي تجاري
1.	شكل الثمرة	متجانس لماع	متجانس لماع
2.	الشوائب	لا توجد	لا توجد
3.	وزن الثمرة بالغمات	10,5	8,0 – 5,6
4.	الرطوبة % moisture	21,6	13,2 – 10,4
5.	النوى % seed	13,1	12,0
6.	الالياف Crude fibre	5,6	8,7 – 8,3
7.	السكريات الاحادية Inverted sugars	54,4	75,5 – 53,2
8.	السكريات الكلية Total Sugar Invert	52,5	64,0 – 63,8

2) تمور صنف الحلاوي

من التمور الطرية (Soft dates) وهي من الاصناف العالمية المختارة وتأتي في مقدمة الاصناف التجارية التي تباع في الاسواق الخارجية وبالاخص الولايات المتحدة واوربا. تعلب بالصناديق والكارتون. تكثر زراعته في منطقة شط العرب.

ت	نوع التحليل	تمر حلاوي طري	تمر حلاوي تجاري
1.	شكل الثمره	متجانس لماع	متجانس لماع
2.	الشوائب	لا توجد	لا توجد
3.	وزن الثمرة بالغرامات	6,8	7,4-6,8
4.	الرطوبة % moisture	20,9	13,3-11,2
5.	النوى % seed	13,3	13,8
6.	الالياف Crude fibre	7,8	10,4-8,0
7.	السكريات الاحادية Inverted sugars	54,2	52,2-42,6
8.	السكريات الكلية Total Sugar	59,0	54,0-50,0

(3) تمر صنف السايير

من التمور الطرية (Soft Date) وهو صنف تجاري مشهور واكثر الاصناف زراعة في منطقة شط العرب. يصدر وبالصاديق الى اوربا وامريكا وبالخصاف الى الهند وسائر البلدان الشرقية. يسمى هذا الصنف في منطقة شط العرب اشهران وفي المنطقة الوسطى عمران.

ت	نوع التحليل	تمر ساير طري	تمر ساير تجاري
1.	شكل الثمره	متجانس لماع	متجانس لماع
2.	الشوائب	لا توجد	لا توجد
3.	وزن الثمرة	8,8	7,8-4,5
4.	الرطوبة % moisture	28,5	13,0-12,1
5.	النوى % seed	7,6	12,2
6.	الالياف Crude fibre	7,1	8,3 - 7,6
7.	السكريات الاحادية Inverted sugars	42,5	59,6 -57,0
8.	السكريات الكلية Total Sugar	48,5	60,0-59,2

(4) تمور صنف الزهدي

من التمور شبه الجافة (Semidry dates) وهو صنف تجاري مشهور يأتي في المرتبة الثالثة حيث انتشر زراعته في منطقة شط العرب. اما في المنطقة الوسطى فيأتي في المرتبة الاولى من حيث العدد وكمية الانتاج وذلك لتحمله مختلف الاجواء وتختلف الترب يصدر غالباً بالخصاف والاكياس وقسماً منه بالصناديق الخشبية.

ت	نوع التحليل	تمر زهدي طري	تمر زهدي تجاري
1.	شكل الثمرة	متجانس لماع	متجانس لماع
2.	الشوائب	لا توجد	لا توجد
3.	وزن الثمرة بالغمات	10,8	8,8
4.	الرطوبة % moisture	28,5	11,0
5.	النوى % seed	9,1	11,0
6.	الالياف Crude fibre	13,6	8,4
7.	السكريات الاحادية Inverted sugars	41,5	49,8
8.	السكريات الكلية Total Sugar	50,5	59,5