



2025

دليل فحص وتصدير المانجو الطازجة



مراجعة الإجراءات	المادة العلمية والإعداد
د. صالح عبد الستار	م. الهيثم محمد أنور أحمد
إدارة خدمة المصدرین	الدعم الفني والتطوير

مدير إدارة خدمة المصدرین
م. محمد فوزي عبد الظاهر

المحتوي

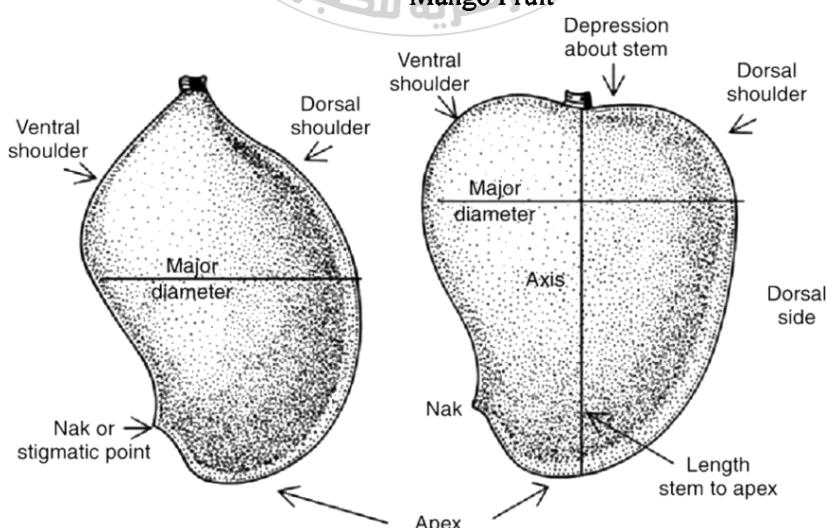
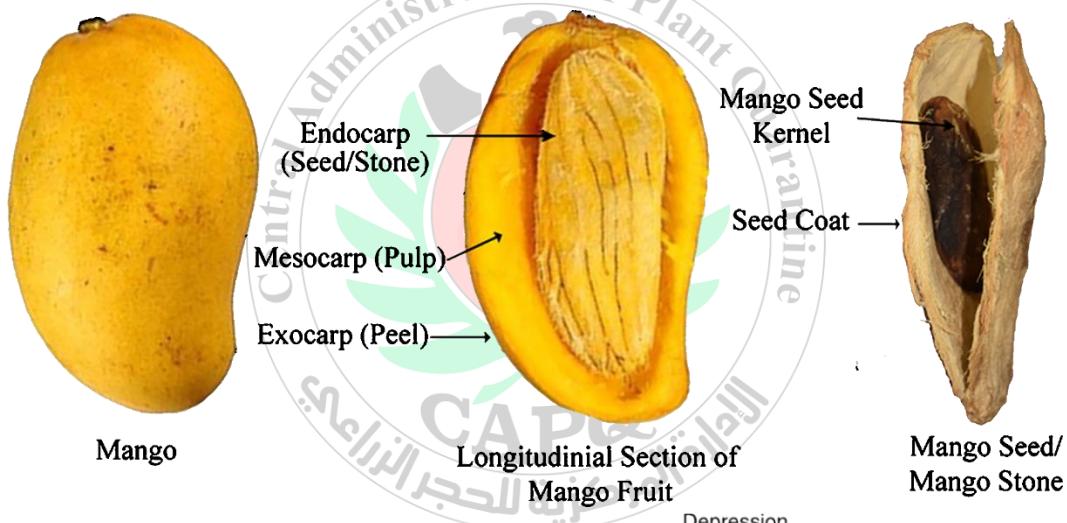
0	تعريف المنتجات
3	الوضع التقسيمي
3	شكل الشمرة الناضجة
4	عيوب التجارية
7	درجات المانجو
18	الاشتراطات الاساسية
18	الدرجة الممتازة: Class Extra
19	الدرجة الأولى: I
21	الدرجة الثانية: II
24	الأحجام
26	التجاوز في الحجم:
26	الآفات الحشرية
27	الحشرة الفشرية السوداء .
27	الحشرة الفشرية الحمراء
27	حشرة البرسونات القشرية
28	حشرة المانجو المحاربة
28	حشرة دكتيوبيرمي
28	حشرة اللاتانيا
29	حشرة المانجو القشرية الرخوة
29	حشرة الموالح القشرية الرخوة
29	حشرة ساموني
30	حشرة الموالح الشمعية
30	حشرة التين القشرية الشمعية
31	حشرة البق الدقيق ذو الذيل الطويل
31	بق الموالح الدقيقي
31	بق البسكس الدقيقي
31	البق الدقيقي المصري
32	التربس
33	ذبابة الفاكهة (حوض البحر الأبيض المتوسط)
34	الأمراض
34	مرض الانثراكنوز Anthracnose
35	عفن نهاية الساق Stem end rot
36	العفن الإلترناري
37	العفن المبابي Sooty mould
37	البقع الفطري Dendritic spot
38	العفن الأسود Black Mould rot



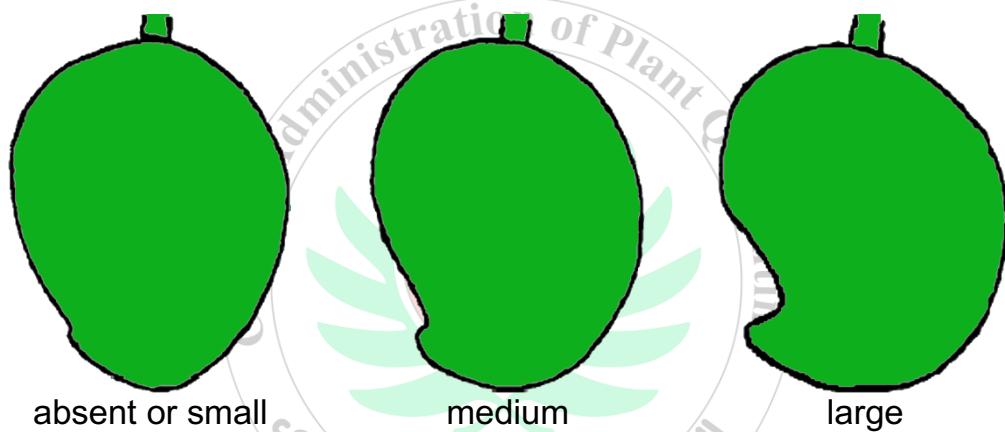
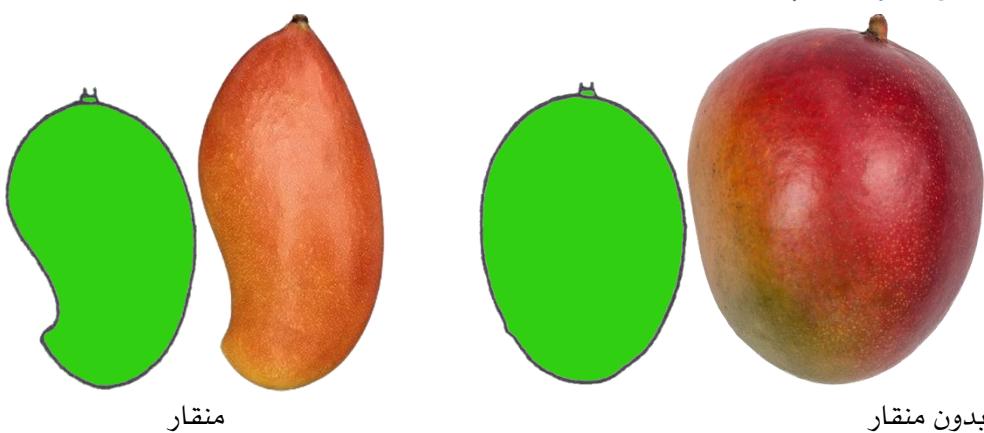
38.....	سمية المركبات النحاسية Copper Phytotoxicity
39.....	أعفان الشمار
41.....	الشروط العامة.
41.....	الاشتراطات العامة
43.....	الدول التي يتم التصدير إليها بالشروط العامة فقط
44.....	اشتراطات الدول
44.....	الاتحاد الأوروبي
45.....	الاتحاد الأوروبي
45.....	المملكة المتحدة
45.....	جنوب إفريقيا
48.....	زامبيا
48.....	موريشيوس
49.....	المملكة العربية السعودية
50.....	عمان
50.....	الأردن
50.....	لبنان
52.....	سوريا
53.....	الكويت
53.....	العراق
53.....	الإمارات
53.....	المغرب
54.....	السودان
54.....	البحرين
54.....	قطر
54.....	بروناي
54.....	أوزبكستان
55.....	الصين
57.....	اللاحق
58.....	الأصناف المنزرعة في مصر
65.....	ملخص معالجة شمرة المانجو <i>Ceratitidis</i> <i>Mangifera indica</i> بحرارة البخار للتخلص من ذبابة فاكهة البحر <i>capitata</i> المتوسط



KINGDOM Plantae
PHYLUM Tracheophyta
CLASS Magnoliopsida
ORDER Sapindales
FAMILY Anacardiaceae
GENUS *Mangifera* L.
Mango; Indian mango
Mangifera indica L.
 Syn. *Mangifera domestica* Gaertn.

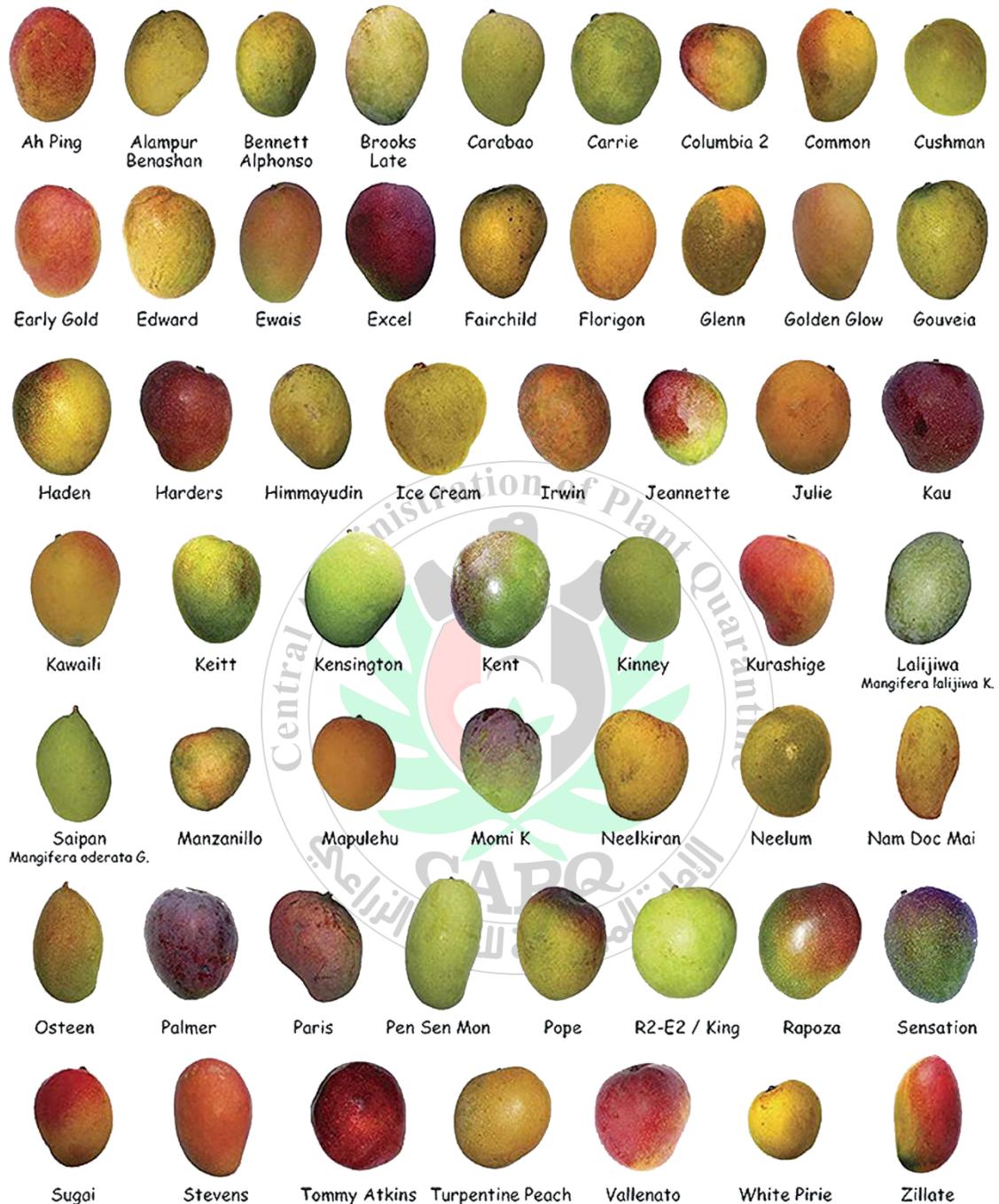


شكل الثمرة الناضجة





أشكال ثمرة المانجو



أشكال ثمرة المانجو

العيوب التجارية
نضج الثمرة



ثمرة بعد النضج

ثمرة ناضجة

ثمرة غير ناضجة

ثمرة لم تتطور بعد



Stage 1
(mature green)
0 - 10% yellow

Stage 2
10 - 30% yellow

Stage 3
30 - 50% yellow

Stage 4
50 - 70% yellow

Stage 5
70 - 90% yellow

Stage 6
(fully ripened)
90 - 100% yellow

النضج الداخلي (زيادة النضج حول البذرة) Soft nose

تحلل (إنهايار) النسيج الداخلي حول البذرة



البذرة الجيلاتينية Jelly seed

تحلل (إنهايار) نسيج البذرة لنسيج هلامي له لون نسيج الثمرة الناضج وطعم غير مستساغ.



تلون اللحم الداخلي Internal Flesh Browning

حيث ترتبط بظروف التخزين ووقت التخزين بشكل أساسى وذلك مع درجة الحرارة الغير مناسبة.



الأنسجة الإسفنجية Spongy Tissue

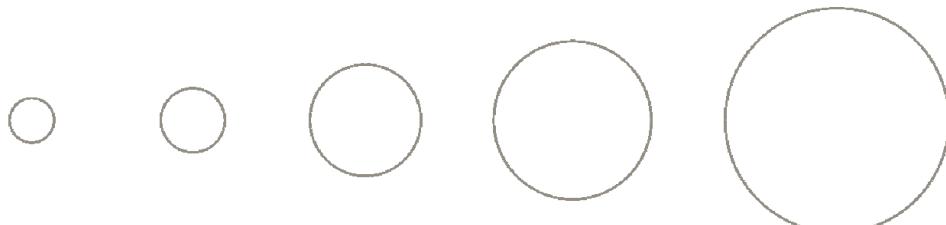
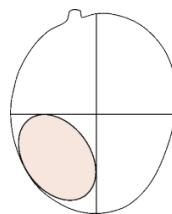
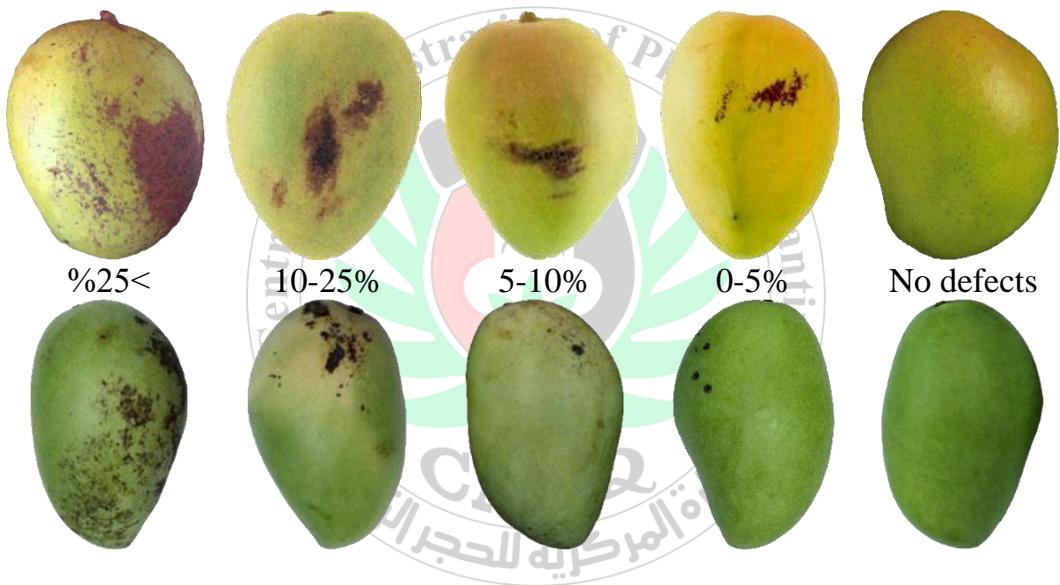
اضطراب فسيولوجي داخلي غير معروف السبب ويتم اكتشافه عند قطع الثمرة ولا تظهر على الثمار أعراضًا خارجية.



البُؤْر البيضاء White Patches



عيوب القشرة
Bark Defects



الكشط والخدوش



Scatches خدوش



Tree rub



Abrasion كشط



Stem puncture



Creases



Scald Crack الشقوق



تصلب سوائل الثمرة (الرانتج)



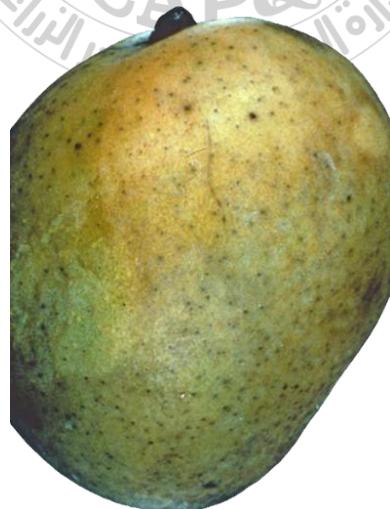
الإفرازات السطحية Sapburn



درجة عالية لسعه الشمس Severe sunburn

صمدة

تأثير الماء الساخن



تأثير فرش التنظيف



المواد الغريبة



بقايا تربة عالقة



جفاف الثمار



الندب السوداء



ندبة مع إنقسام

كدمات



خدمات داخلية

البقع الخضراء Blotchy green skin

الجروح Wounds

ندبات عميقية (أثر الفروع)



أثر التبريد على الثمار الناضجة
Spotting



تعويف طرف الثمرة



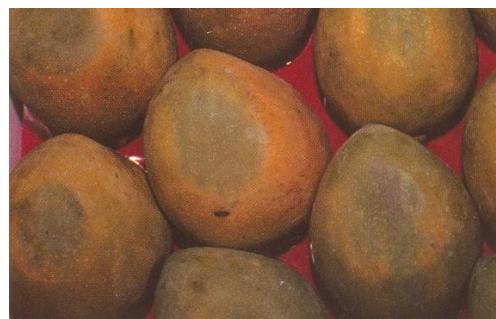
تمدد الأنسجة
Chimera



أثار الإصابة الحشرية

الحشرات القشرية

تأثير الضغط على الثمار
Compression damage



تلون فناء الراتنج



ظاهرة فسيولوجية وتكون الثمرة صالحة للاستهلاك ما لم يصبها عطب أو أعفان مع مراعاة مواصفات درجة جودة المنتج.

درجات المانجو الاشتراطات الأساسية

- ✓ كاملة، سليمة ، تستبعد الثمار المصابة بالفطريات والمعطوبة والتي حدث لها تغيير يجعلها غير صالحة للاستخدام .
- ✓ نظيفة، خالية عمليا من أي مواد غريبة مرئية.
- ✓ خالية عمليا من التلف الناتج عن الاقات الحشرية.
- ✓ خالية من الرطوبة الخارجية غير الطبيعية فيما عدا التكثيف الذي يحدث على الثمار عند خروجها من التخزين البارد.
- ✓ خالية من أي روائح أو طعمون غريبة.
- ✓ متماسكة
- ✓ طازجة في المظهر الخارجي.
- ✓ خالية عمليا من التلف الناتج من انخفاض درجة الحرارة.
- ✓ خالية عمليا من الندب السوداء أو إفرازات راتجية.
- ✓ خالية عمليا من الكدمات الواضحة.
- ✓ في حالة وجود العنق يجب الا يزيد طوله على ١ سم.
- ✓ تكون ثمار المانجو مقطوفة بعناية ووصلت الى درجة النمو المناسبة التي تسمح بوصولها للمستهلك بدرجة جيدة من النضج بحيث :
 - ✓ تتحمل ظروف النقل والتداول.
 - ✓ وأن تصل بحالة مرضية الى المكان المخصص للتوزيع أو الاستهلاك.
 - ✓ لون ثمار المانجو تختلف طبقا لنوع السلالة

الدرجة الممتازة: Class Extra

- ✓ تكون الثمار ذات درجة جودة فائقة ،
- ✓ ذات خصائص مميزة للصنف أو النوع التجارى
- ✓ ويجب أن تكون الثمار خالية من العيوب باستثناء العيوب السطحية الخفيفة بشرط ألا تؤثر ذلك على المظهر العام للمنتج أو الجودة أو خواص الحفظ والعرض في العبوات



عيوب خفيفة في اللون ناتج من تعرض الثمار لأشعة الشمس المباشرة في بعض الأصناف
(يظهر على اليسار احمرار للثمرة Blushed fruit)



عيوب خفيفة في لون الثمرة

يسمح بـ 5% بالعدد أو الوزن لشمار المانجو التي لا تفي بالاشتراطات الخاصة بهذه الدرجة ولكن تفي بالاشتراطات الخاصة بالدرجة الأولى أو تكون هذه النسبة في حدود السماح للدرجة الأولى .



الدرجة الأولى: Class I

- ✓ تكون الثمار ذات درجة جودة جيدة،
- ✓ ذات خصائص مميزة للصنف ولكن يمكن السماح بالعيوب الخفيفة بشرط ألا تؤثر ذلك على المظهر الخارجي أو الجودة أو خواص الحفظ والعرض في العبوات. وهذه العيوب هي:
 - ✓ عيوب خفيفة في الشكل.
 - ✓ عيوب خفيفة في الجلد نتيجة لاحتكاك الثمار، وعيوب سطحية أخرى مثل لفحة الشمس، لون ناتج عن الافرازات الراتجية، جروح ملئمة بحيث لا تزيد مساحة العيوب السطحية على 3 سم (في الحجم "أ")، 4 سم "في الحجم "ب" ، 5 سم في الحجم "ج" .
 - ✓ ويجب ألا تصل هذه العيوب في أي حالة إلى لب الثمرة.



الحد الأدنى المسموح به في الدرجة الأولى

الشكل النموذجي

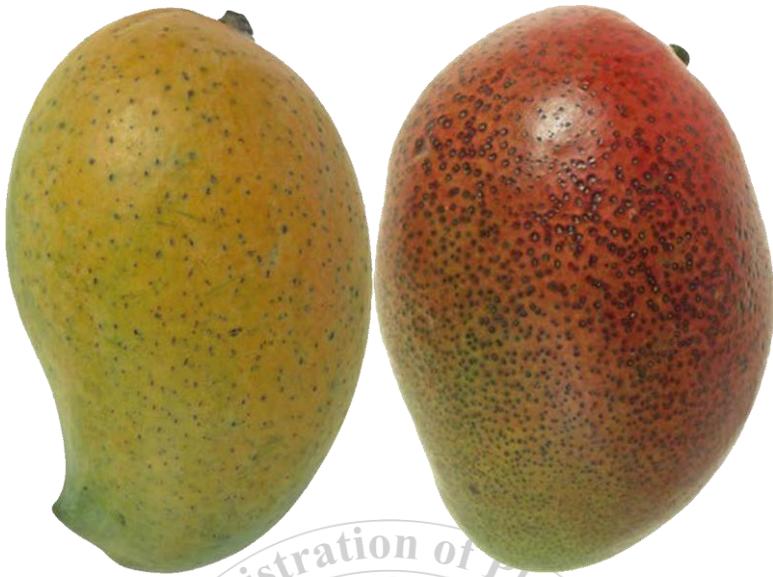


عيوب خفيفة في الجلد نتيجة لاحتكاك الثمار



عيوب في جلد الثمرة

جروح ملائمة وفقاً لحجم الثمرة



إسوداد العديسات على اليمين الحد المسموح به

يسمح بـ 10 % بالعدد او الوزن لثمار المانجو التي لا تفني بالاشتراطات الخاصة بهذه الدرجة ولكن تفني بالاشتراطات الخاصة بالدرجة الثانية او على الأقل تكون هذه النسبة في حدود السماح للدرجة الثانية.



الدرجة الثانية: Class II

- ✓ تكون ثمار هذه الدرجة التي لا يمكن تصنيفها في أي من الدرجتين السابقتين ولكنها تفي بالحد الأدنى للاشتراطات الأساسية
- ✓ وعلى أي حال يمكن السماح بالعيوب التالية بشرط أن تظل المانجو محتفظة بخواصها الأساسية من حيث الجودة، أو خواص الحفظ والعرض في العبوات. وهذه العيوب هي:
 - ✓ عيوب خفيفة في الشكل.
 - ✓ عيوب خفيفة في الجلد نتيجة لاحتكاك الثمار، وعيوب سطحية أخرى مثل لفحة الشمس، لون ناتج عن الافرازات الراتجية ، جروح ملئمة بحيث لا تزيد مساحة العيوب السطحية على ٥ سم (في الحجم "أ") ، ٦ سم "في الحجم "ب" ، ٧ سم في الحجم "ج" .
 - ✓ - ويجب ألا تصل هذه العيوب في أي حالة إلى لب الثمرة.
 - ✓ - في الدرجة الأولى والثانية يسمح بوجود الندب المبعثرة المسامية الفلبينية والصدئية عدسية الشكل وكذلك الاصفار في السلالات الخضراء الراجع إلى ضوء الشمس المباشر بحيث لا تزيد مساحتها على ٤٠ % من مساحة السطح ولا يظهر بها أي علامة لأنسجة ميتة.



عيوب خفيفة في الجلد نتيجة لاحتكاك الثمار



عيوب في جلد الثمرة



إفرازات الثمرة المتصلبة

يسمح بـ 10 % بالعدد أو الوزن لثمار المانجو التي لا تفي بالاشتراطات الخاصة بهذه الدرجة أو الحد الأدنى للمطالبات فيما عدا الثمار المتأثرة بالكدمات الواضحة أو أي نوع من التدهور يجعلها غير مناسبة للاستهلاك.



الأحجام

تدرج ثمار المانجو وترص داخل العبوات حسب وزن الثمار بالجرامات كالتالي:

الحجم	وزن الثمرة (جم)
A-أ	من 350-200
B-ب	550-351
C-ج	800-551

يجب الا يزيد الفرق في الوزن بين أي ثمرتين داخل العبوة الواحدة عن 75، 100، 125 جم لكل من الدرجات أ ، ب ، ج على التوالي.

يجب ألا يقل وزن أي ثمرة عن ٢٠٠ جم في أي حجم.

التجاوز في الحجم:

يسمح في جميع الدرجات بتجاوز ١٠ % من العدد أو الوزن لثمار المانجو في كل عبوة بحيث تكون هذه النسبة خارج مدى الحجم أعلى أو أقل من ٥٠ % من الحد الأقصى المسموح به لاختلاف الموجود في المجموعة بين الثمار داخل كل عبوة.

الحد الأقصى المسموح به لفرق بين الثمار داخل كل عبوة	مدى التجاوز الحجمي المسموح به) لا تزيد الثمار المتتجاوزة للحجم الطبيعي للعلبة عن ١٠ % من الفاكهة / عبوة)	مدى الحجم ال الطبيعي	كود الحجم
112.5	425-180	350-200	A أ
150	650-251	550-351	B ب
187.5	925-426	800-551	C ج

الآفات الحشرية
الحشرة القشرية السوداء

Order: Hemiptera

Family: Diaspididae

Chrysomphalus aonidum (Linnaeus, 1758)

Syn. *Chrysomphalus ficus* Ashmead, 1880

Circular black scale, Citrus black scale, Florida red scale



الحشرة القشرية الحمراء

Aonidiella aurantii (Maskell, 1879)

California red scale



حشرة البرسونات القشرية

Mycetaspis personata (Comstock, 1883)

Masked Scale



مخروطية الشكل سوداء اللون ذات مرة مركبة بنية اللون، قشرة الذكر مخروطية الشكل إلا أنها مفلطحة نوعاً كما أنها أسهل في إزالتها من سطح الورقة المصابة عن قشرة الأنثى ويلاحظ وجود منطقة بيضاء تظهر واضحة بعد إزالة القشور من سطح الأوراق المصابة.

حشرة المانجو المحاربة

Lepidosaphes pallida Maskell, 1895

Maskell scale



القشرة مثلاة الشكل لونها بنى مصفر تصيب الأفرع والأوراق وتوجد بأعداد قليلة وليس ذات قيمة اقتصادية

حشرة دكتيوبرمي

Chrysomphalus dictyospermi (Morgan, 1889)

Armored scale



القشرة مستديرة لها حافة عريضة منبسطة ووسطها محدب قليلاً لونها عادة بنى برتقالي أو كستنائي داكن - السرة مركبة لونها بنى ذهبي، تترك القشرة منطقة بيضاء بعد نزعها من الأوراق المصابة.

حشرة اللاتانيا

Hemiberlesia lataniae (Signoret, 1869)

Latania Scale



حشرة المانجو القشرية الرخوة

Family: Coccidae

Kilifia acuminata (Signoret, 1873)

Syn. *Coccus acuminatus* Fernald, 1903



الحشرة صغيرة الحجم نسبياً والإناث لونها أخضر فاتح جسمها مبطط مذيب من الأمام ومستديرة من الخلف. تصيب هذه الحشرة أوراق المانجو والموالح والجوافة والكمثرى وتتركز الإصابة على السطح السفلي للأوراق وتفرز مواد سكرية تتمو عليها الفطريات الرمية.

حشرة الموالح القشرية الرخوة

Coccus hesperidum Linnaeus, 1758

Soft brown scale



حشرة سناموني

Pseudaulacaspis pentagona (Targioni Tozzetti, 1886)

Mulberry Scale, White Peach Scale



القشرة مستديرة لونها شمعي مشوب باللون الرمادي والسرة لونهابني فاتح مرکزية.

حشرة الموالح الشمعية

***Ceroplastes floridensis* Comstock, 1881**
Florida wax scale



حشرة التين القشرية الشمعية

Family: Asterolecaniidae

***Asterolecanium pustulans* (Cockerell, 1892)**

Oleander pit scale



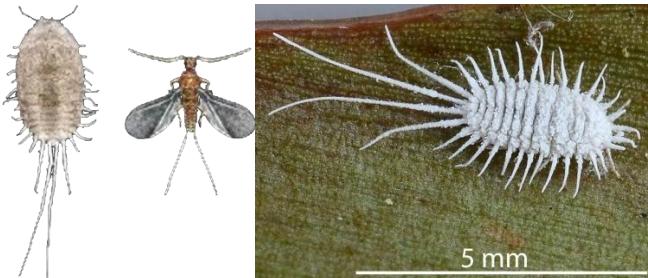
الحشرات القشرية على الثمار

حشرة البق الدقيق ذو الذيل الطويل

Family: Pseudococcidae

Pseudococcus longispinus (Targioni Tozzetti, 1867)

Long-tailed mealybug



بق المواج الدقيق

Planococcus citri (Risso, 1813)

Citrus Mealybug



بق الهبسكس الدقيق

Maconellicoccus hirsutus (Green, 1908)

Syn. *Phenacoccus hirsutus* Green, 1908

Pink Hibiscus Mealybug



البق الدقيق المصري

Family: Margarodidae

Icerya aegyptiaca (Douglas, 1890)





التربس



Russet



Frankliniella



Thrips tabaci



Scirthrips citri

ذبابة الفاكهة (حوض البحر الأبيض المتوسط)

Order: Diptera

Family: Tephritidae

Ceratitis capitata (Wiedemann, 1824)

Medfly

الحشرة الكاملة تتراوح في الطول 3.4-5 ملم الرأس كبيرة يمتد الجناحان إلى الجانبين عند الراحة، على الجناح مساحات ذهبية بعضها فاتح اللون وبعضها داكن على الصدر بقع وخطوط سوداء وعلى ترجلات البطن أشرطة بنية اللون متبادلة مع أخرى ذهبية على البطن شعرات كثيرة تزيد عن تلك الموجودة على الصدر تظهر بوضوح في مؤخرة بطنه الأنثى آلة وضع البيض التي تمتد كثيراً عند استعمالها يوجد في مقدم رأس الذكور زائدتان معلقيتان أعلى مستوى العينين (أي تنتهي كل واحدة منها بجزء منبسط كالملعقة) الأريستا طويلة.

اليرقة لونها أبيض - شكلها أسطواني — مدبوبة من الأمام وطولها حوالي 8 ملم.

العدراء برميلية الشكل طولها نحو 4 ملم وقطرها 3 ملم - لونهابني مشوب بصفرة.



Bactrocera zonata (Saunders, 1842)



الأمراض
أولاً: الأمراض الفطرية
Anthracnose
مرض الانثراكنوز

***Colletotrichum gloeosporioides* (Penz.) Penz. & Sacc.**



ظهور بقع بنية صغيرة على الثمار غير الناضجة لا تكبر حتى بعد الجمع. كلما بدأت الثمار في تغيير اللون عند النضج تكون الأعراض أكثر وضوحاً على الثمار الناضجة حيث تظهر بقع بنية داكنة إلى سوداء غير منتظمة على أي مكان بالثمرة كما يظهر تمزق شائع الحدوث يمتد من قمة الثمرة باتجاه نهايتها ويقدم الإصابة تتغطى هذه البقع بميسيليون الفطر المسبب تكون البقع على الثمار تكون سطحية في البداية لكنها بعد أن تغطي مساحة كبيرة من الثمرة يصل عمقها حتى مسافة 5 جم داخل اللب. في النهاية تصاب مساحة كبيرة من الثمرة ويكون عليها كتل من جراثيم الفطر ذات اللون البرتقالي حتى القرمزى بعد تحلل سطح الثمرة. تختلف قابلية الثمار في درجة إصابتها تبعاً للصنف.

عنف نهاية الساق

للفطر المسبب اذا يحدث هذا المرض مسببات فطرية متعددة مثل :

Phomopsis mangiferae S.Ahmad

Lasiodiplodia theobromae (Pat.) Griffon & Maubl.

Cytosphaera mangiferae Died.

تظهر الإصابة على هيئة مساحات من الأنسجة كالمسلوقة في نهاية العنق على شكل أصابع سرعان ما تتحول إلى اللون البني القائم وتتحدد لتكون بقع شبه دائيرية ذات حواف مستديرة أو إهليجية وتظل المناطق الميتة متاخمة لطبقة الكيويتيل (سطحية) تخترق كل لب الثمرة خلال 7 أيام على الأقل إذا كانت درجة الحرارة 25 درجة مئوية يلي ذلك ظهور الميسليوم السطحي خلال تشبقات جلد الثمرة حول العنق أو مباشرة خلال طبقة البشرة وظهور لون أصفر أو بني وربما يخرج سائل مائي من نهاية العنق أو من شقوق الجلد.



العفن الإلترناري

Alternaria alternata (Fr.) Keissl.

تظهر الإصابة على هيئة بقع مستديرة سوداء صغيرة تتركز في البداية حول عديسات الثمرة في نهاية قمتها لوجود أكبر عدد من العديسات - تنمو وتحجج مكونه بقعاً منفردة تغطي نصف الثمرة. يكون تدهور الثمار أو تحللها ضعيفاً في بداية الإصابة حيث لا يخترق لب الثمرة لأكثر من ١ - ٢ مم لكن ينتشر العفن فيما بعد داخل اللحم الذي يصبح لونه داكناً وطرياً جزئياً. عند حفظ الثمار في جو من الرطوبة العالية تظهر على مراكز البقع التي تصبح غائرة قليلاً جراثيم زيتونية اللون.



العفن الهبابي Sooty mould

Various Saprophytic Mould Species

طبقة سطحية سوداء يمكن فرها للكشف عن الأنسجة غير التالفة تحتها تؤثر على جودة الثمار، مما يقلل من قيمتها يمكن إزالة البقع من العفن الهبابي بالماء أو باستخدام التقطيف بالفرش



البقع الفطري Dendritic spot

Botryosphaeria spp., Colletotrichum gloeosporioides, Lasiodiplodia theobromae and Neofusicoccum parvum (previously Dothiorella dominicana)

تظهر الأعراض على هيئة بقع سطحية صغيرة داكنة متقرعة بشكل غير منتظم ذات حافة غير مستوية، يمكن أن تظهر في أي مكان على سطح الثمرة أشلاء نضجها.



العفن الأسود Black Mould rot

Aspergillus niger Tiegh.

تتمثل أعراض هذا المرض في تكون بقع رمادية أو بنية اللون في أي مكان على سطح الثمرة، تتحدد البقع وتكبر وتتحول إلى بثرات بنية أو سوداء اللون، طرية وغائرة، وتحت الظروف البيئية المواتية أو المناسبة، ينبع الفطر الجراثيم والنموات السوداء اللون التي تميز هذا النوع، كما يمكن أن ينبع على البثرات المكتملة جراثيم تبقى في حالة كامنة، وقد يسبب هذا الفطر مرض عفن نهاية العنق.



سمية المركبات النحاسية Copper Phytotoxicity

تظهر على الثمار خطوط داكنة أو سوداء بارزة على سطح الثمرة تظهر غالباً على هيئة شبكة من الخطوط على الثمار. تُعد مبيدات الفطريات النحاسية سبباً شائعاً للسمية النباتية، ويرتبط ذلك غالباً بإضافة مواد كيميائية أو مواد خاضعة للتلوّر السطحي والتي لا يُنصح بخلطها مع منتجات النحاس.



أعفان الثمار

تهاجم العديد من الفطريات الثمار الناضجة خاصة تحت ظروف التخزين الغير جيدة

Stemphylium Rot

Stemphylium vesicarium (Wallr.) E.G.Simmons



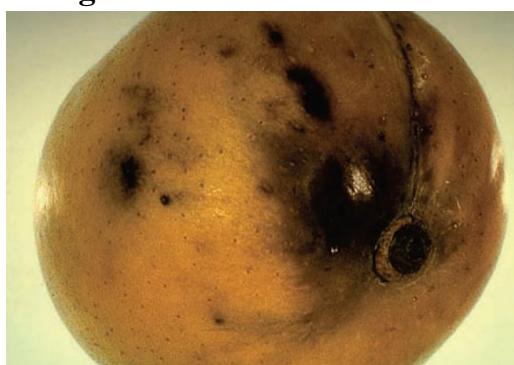
Gray Mould

Botrytis cinerea Pers.



Mucor Rot

Mucor circinelloides Tiegh.



Blue Mould

Penicillium expansum Link



الشروط العامة

- ✓ يتم التصدير من خلال المحطات المعتمدة فقط.
- ✓ يتم التصدير من خلال المزارع المعتمدة فقط.
- ✓ يتم التخصيم على أصل مستند التخصيم الصادر من ادارة خدمة المصدرین وارفاق صورة طبق الاصل ضمن مستندات الرسالة.
- ✓ يتم الفحص ظاهرياً والتتأكد من خلو الشحنة من التربة الزراعية ومخلفات الزراعة
- ✓ يجب أن تكون البالبات الخشبية مطابقة للمعيار الدولي 15 ومحتوة بالختم المصري ويتم التخصيم على محضر التبخير.

الاشتراطات العامة

- يراعي أن يكون المحصول المعبأ والمصدر من مصدر معروف وموثوق به مالم لم يكن هناك تعليمات خاصة باعتماد المزرعة.
- يجب أن يكون المحصول المصدر نظيف وخالي من الآفات أو التربة الزراعية أو الأجزاء الخضرية والأوراق والأفرع الغضة أو الجافة.
- يجب أن تكون العبوات جديدة ونظيفة ومتمناثلة في كل لوط.
- يجب أن تكون اللوطالات المصدرة معدة اعداد نهائى للتصدير على أن يتم وضع البيانات الدالة على اللوط (رقم اللوط - اسم المنتج - اسم الصنف أن وجد - المنشأ - وزن العبوة قائم - وزن العبوة صافي - عدد العبوات - اسم الشركة المصدرة - اسم الشركة المستوردة) كما يراعي طباعة كارت التتبع ووضعه في مكان ظاهر على العبوات.
- يطبق على الرسالة سلسلة من الإجراءات المتتالية وفقاً لاشتراطات التصدير حتى الشحن الأمر الذي يلزم معه تجزئة الرسالة بالشكل الذي يتاسب مع طريقة الشحن سواء في حاويات أو برادات أو سفن...الخ بحيث يكون كل جزء أقل أو يساوي استيعاب وحدة الشحن.
- مكان التعبئه يجب أن يكون نظيف وخالي تماماً من الآفات الزراعية أو العامة.
- يراعي التزام العاملين باشتراطات الصحة والسلامة المهنية.
- يجب وضع اللوطالات الجاهزة للفحص في أماكن مخصصة لحفظ مثل المخازن جيدة التهوية أو تحت التبريد ولا يجوز وضع اللوطالات الجاهزة للفحص في ساحات مكشوفة أو أماكن غير مجهزة لذلك.
- يجب أن يكون مكان الفحص مجهز لذلك ويتوفر فيه (الإضاءة - ترابيزات للفحص).
- يراعي اتباع إرشادات لجنة الفحص وتمكينهم من الفحص الجيد للرسالة

- يجب أن تكون الحاويات ووسائل النقل نظيفة وليس بها أي مخلفات يراعي التقدم للحصول على شهادة الصحة النباتية فور تصدير الرسالة مع ضرورة وجود مستند معتمد يفيد بالتصدير الفعلي للرسالة خلال أربعة عشر يوما من الشحن.

- يراعي تطبيق الشروط والأحكام المنصوص عليها بقانون الزراعة رقم 53 لسنة 1966 وقرار وزير الزراعة رقم 562 لسنة 2019 وجميع القرارات الوزارية الصادرة في هذا الشأن مع الالتزام بتطبيق قوانين الدولة المستوردة.

المحاصيل المكودة

- يشترط أن يتم التصدير من ناتج مزرعة معتمدة ومكودة على أن يتم إدراج موقع المزرعة (محافظة — مركز — قرية أن وجدت) على أن يتم كتابة كود المزرعة وإرفاق مستند التخصيم ضمن مرفقات الطلب على أن تدون الكمية المخصمه ورقم طلب الفحص عليه..

محطات التعبئة

- يشترط أن يتم الفحص والتعبئة داخل محطات او مراكز تعبئة معتمدة وفقاً للقرار 386 لسنة 2021.

الشحن الجوى

في حالة الفحص المباشر في (المطارات) يصرح بتصدير كمية لا تزيد عن 3 طن في اليوم لكل شركة، هذا اما فيما يتعلق بشهادة تحليل متبقيات المبيدات على أن يتم التخصيم على أصل شهادة التحليل بعد اقصى 3 طن / يوم على أن يتم التقديم في أي وقت من اليوم واستكمال الإجراءات عليه على أن يكون الفحص النهائي في مطار الشحن.

سحب عينات الخام لتحليل متبقيات المبيدات

يتم سحب عينات لتحليل متبقيات المبيدات من المزارع المعتمدة من الحجر الزراعى تطبق على الدولة (السعودية) فقط

بحجم عينة (3- 5 كجم) بحد اقصى 50 طن للرسالة بالنسبة للشحن البحري والبرى ولا يتم اجراء تخصيم على شهادة التحليل ويتم ارفاق أصل شهادة التحليل التي يتم سحبها من المزرعة مع مستندات الرسالة لاصدار شهادة زراعية، اما في الشحن الجوى يتم اجراء تخصيم على شهادة التحليل وارفاق صورة طبق الأصل مع مستندات الرسالة على ان تكون مدة صلاحية الشهادة 15 يوم من صدور نتيجة التحليل للشحن الجوى والبحري والبرى.



الدول التي يتم التصدير إليها بالشروط العامة فقط

البلدان	دول الاتحاد الأوروبي
البانيا	
الكاميرون	انجلترا
غانا	
غينيا	جبوتي
فلسطين	رومانيا
اليابان	سنغافورة
كندا	سويسرا
كوت ديفوار	النرويج
تونس	اليمن
نيجيريا	أوغندا
بنين	ليبيا
ماليزيا	أوكرانيا
سيشل	مالديف
صربيا	هونج كونج
كينيا	بنجلاديش
ملاوي	بنما
نيبال	تركيا
اسرائيل	

وعند طلب التصدير لدولة ليست ضمن هذه القائمة يلزم إحضار إذن إستيراد من الدولة ومراجعة إدارة خدمة المصدرين لتطبيق الاشتراطات الواردة به.



الاتحاد الأوروبي^١

اولاً : في حالة التصدير من منطقة خالية من ذبابة الفاكهة وتم انشاؤها تبعاً للمعايير الدولية ذات الصة (معيار ٢٦) يذكر الاقرارات الاضافي التالي مع كتابة كافة بيانات المزرعة وموقعها بشهادة الصحة النباتية وذلك لأغراض التتبع
الاقرارات الاضافي

The Consignment complies with Annex IV.A.I, point 16.5(b) of EC Plant Health Directive 2000/29/EC and its amendments of commission implementing directive EU 2019/523

The fruits originated in area free from Tephritidae established by NPPO of Egypt in accordance with ISPM №26 -Establishment of pest free areas for fruit flies

ثانياً: في حالة التصدير من مزرعة مكودة وتم فحصها مرة على الأقل خلال كل شهر قبل التصدير بثلاثة أشهر على الأقل ، يذكر الاقرارات الاضافي التالي مع كتابة كافة بيانات المزرعة وموقعها بشهادة الصحة النباتية وذلك لأغراض التتبع .
الاقرارات الاضافي

The Consignment complies with Annex IV.A.I, point 16.5(c) of EC Plant Health Directive 2000/29/EC and its amendments of commission implementing directive EU 2019/523

ثالثاً : في حالة المعاملة ببخار الماء الساخن ، يذكر الاقرارات الاضافي التالي مع كتابة كافة بيانات المعالجة بشهادة الصحة النباتية كالتالي.
الاقرارات الاضافي

The Consignment complies with Annex IV.A.I, point 16.5(d) of EC Plant Health Directive 2000/29/EC and its amendments of commission implementing directive EU 2019/523 .

The consignment treated with vapor heat treatment, the minimum pulp temperature is 46°C for 30 minutes or more





الاتحاد الأوروبي²

الإقرار الإضافي:

The Consignment is free from brown marble bedbug (*Halyomorpha halys*), Eastern fruit fly (*Bactrocera dorsalis*) and Mediterranean fruit fly (*Ceratitis capitata*) أو

The consignment Complies with Decision of the Council of the Eurasian Economic Commission No. 157 of November 30, 2016 and the single quarantine phytosanitary and the annex To the Decision of the Council of the Eurasian Economic Commission of March 30, 2018. No. 24, Table 4 Point 1



المملكة المتحدة³

الفحص الحجري الجيد



جنوب إفريقيا⁴

- يجب أن تكون المانجو ناتجة من مزرعة ضمن قائمة المزارع المعتمدة والمسجلة لدى الادارة المركزية للحجر الزراعي

- يجب عدم استخدام مواد تعبئه من أصل نباتي ويجب أن تكون مواد التعبئه الخشبية مطابقة للمعايير الدولي 15

- يجب وضع ملصق على كل عبوة موضح عليه نوع المعالجة التي تمت في بلد المنشأ

1 — بخار الماء الساخن (EGY/VHT)

2 — الغمر في الماء الساخن (EGY/PHWDT)
المزرعة وقودها
المحطة وقودها

² منشور رقم (68) لسنة 2018

³ منشور رقم (64) لسنة 2020

⁴ منشور رقم (48) لسنة 2019



- يجب المعاملة بإحدى الطريقيتين التاليتين:

اسم المعاملة	وزن الثمرة	درجة الحرارة	مدة التعرض
بخار الماء الساخن	اقل من 425 جم	46	75 دقيقة
	650 – 426 جم		90 دقيقة
الغمر في الماء الساخن	اقل من 425 جم		75 دقيقة
	650 – 426 جم		90 دقيقة

الاقرار الاضافي

في حال توافق الشحنة لجميع ما سبق يتم إصدار الشهادة الزراعية والاقرار الاضافي المصاحب لها كما يلي:

اولاً: في حال المعاملة ببخار الماء الساخن

في حال وزن الشمار تصل ٤٢٥ جرام

- The country of production is free from the pests listed in Annex 1 from the agreed (Phytosanitary Work Plan for the Importation of Mango (*Mangifera indica*) Fruit from Egypt to South Africa)

The fruit in this consignment originate from registered Production Site, Pack house, and Storage Facility

- The fruit in the consignment underwent:

Vapour Heat Treatment (VHT) with fruit core temperature 46 °C for 75 minutes against:

Bactrocera cucurbitae (Tephritidae)

Bactrocera zonata (Tephritidae)

- The fruit in this consignment was inspected and found free from live quarantine pests of concern to South Africa

في حال وزن الشمار تصل ٤٢٦ الى ٦٥٠ جرام

The country of production is free from the pests listed in Annex 1 from the agreed (Phytosanitary Work Plan for the Importation of Mango (*Mangifera indica*) Fruit from Egypt to South Africa) The fruit in this consignment originate from registered Production Site, Pack house, and Storage Facility

The fruit in the consignment underwent:

Vapour Heat Treatment (VHT) with fruit core temperature 46 °C for 90 minutes for

Mango weighing 426g-650g against:

Bactrocera cucurbitae (Tephritidae) Bactrocera zonata (Tephritidae)

The fruit in this consignment was inspected and found free from live quarantine pests of concern to South Africa.

ثانياً: في حال معاملة ثمار الشحنة بالغمر في الماء الساخن.

في حال وزن الثمار بالشحنة تصل إلى ٤٢٥ جرام

The country of production is free from the pests listed in Annex 1 from the agreed (Phytosanitary Work Plan for the Importation of Mango (*Mangifera indica*) Fruit from Egypt to South Africa) The fruit in this consignment originate from registered Production Site, Pack house, and Storage Facility

The fruit in the consignment underwent Quarantine

Pre-shipment Hot Water Dip Treatment (PHWDT) at 46 °C for 75 minutes for Mango weighing up to 425g against: **Bactrocera cucurbitae (Tephritidae)**
Bactrocera zonata (Tephritidae)

The fruit in this consignment was inspected and found free from live quarantine pests of concern to South Africa.

في حال وزن الثمار يتراوح من ٤٢٦ إلى ٦٥٠ جرام

The country of production is free from the pests listed in Annex 1 from the agreed (Phytosanitary Work

Plan for the Importation of Mango (*Mangifera indica*) Fruit from Egypt to South Africa) The fruit in this consignment originate from registered Production Site, Pack house, and Storage Facility

The fruit in the consignment underwent:

Pre-shipment Hot Water Dip Treatment (PHWDT) at 46 °C for 90 minutes for Mango

weighing 426g-650g against:

Bactrocera cucurbitae (Tephritidae) Bactrocera zonata (Tephritidae)

The fruit in this consignment was inspected and found free from live quarantine pests of concern to South Africa





زامبيا⁵

- يجب ان تكون الشمار ناتجة من نباتات غير معدلة وراثيا
- يجب تقديم شهادة معاينة من معهد بحوث وقاية النباتات تفيد خلو منطقة الانتاج من الآفات التالية وعلى أن تكون الشهادة معتمدة من الادارة المركزية للحجر الزراعي
 - يتم اعتماد الاضافية الخاصة بفحص الشحنة والتأكد من خلوها من الآفات التالية:

- a- *Bactrocera cucurbitae*
- b- *Bactrocera zonata*
- c- *Ceratitis capitata*

وعليه يكون الإقرار الإضافي المصاحب للشهادة الزراعية كالتالي:

- Mango production seeds, planting material, and plant parts nongenetically Modified Organisms (GMOs).
- The consignment was inspected and found free from the following pests
 - d- *Bactrocera cucurbitae*
 - e- *Bactrocera zonata*
 - f- *Ceratitis capitata*

The consignment was packed in clean container.



موريسيوس⁶

- يجب ان تكون الشمار ناتجة من مزرعة معتمدة (قائمة لبنان)
- يجب اجراء إحدى المعاملتين التاليتين وتذكر في شهادة الصحة النباتية
 - 1- المعاملة ببخار الماء الساخن على درجة 47,8 لمدة 20 دقيقة
 - 2- الغمر في الماء الساخن طبقا للجدول التالي

وزن الثمرة	درجة الحرارة	مدة التعرض
حتى 500 جم		60 دقيقة
حتى 700 جم	48 درجة مئوية	75 دقيقة
حتى 900 جم		90 دقيقة

يرفق الإقرار الإضافي الى شهادة الصحة النباتية حسب المعالجة

⁵ منشور رقم (42) لسنة 2017 – منشور رقم (35) 2019

⁶ منشور رقم (39) لسنة 2017



- 1- The consignment was examined and are free from dangerous diseases and pests and they conform to the following special condition
- 2- Mango fruits were subjected to HOT WATER TREATMENT through immersion in hot water at the water temperature and time duration regime listed below:
 - (1) Fruits up to 500 grams-48 c for 60 minutes
 - (ii) Fruits up to 700 grams-48 c for 75 minutes
 - (iii) Fruits up to 900 grams-48 c for 90 minutes
- 3- Fruits of the consignment are from registered orchard and officially accredited packing house and treatment plants.
- 4- Fruits were packed in clean standard carton boxes and free of plant debris and soil.
- 5- Care was taken to avoid risk of re infestation prior to shipment.

- 1- The consignment was examined and are free from dangerous diseases and pests and they conform to the following special condition:
- 2- Mango fruits were subjected to Vapour heat treatment (VHT), at a core temperature of 47.8 degree centigrade for 20 minutes.
- 3- Fruits of the consignment are from registered orchard and officially accredited packing house and treatment plants.
- 4- Fruits were packed in clean standard carton boxes and free of plant debris and soil
- 5- Care was taken to avoid risk of re infestation prior to shipment



المملكة العربية السعودية⁷

سحب عينة متبقيات من المزرعة بحد اقصى 50 طن على ان تكون صلاحية نتيجة التحليل 15 يوم من تاريخ صدورها في حالة الشحن البري و البحري ويمكن لا يمكن التخصيم عليها أما في حالة الشحن الجوي تكون صلاحية الشهادة 10 أيام فقط ويمكن التخصيم عليها.



عُمان⁸

- الحصول على اذن استيراد مسبق
- ارفاق شهادة تحليل متبقيات مبيدات. والتي تم سحبها بمعرفة الهيئة القومية لسلامة الغذاء.



الأردن⁹

- الالتزام بوجود اذن استيراد مسبق والاحفاظ به مع ورق الرسالة.
- الالتزام بالاصناف الواردة في اذن الاستيراد المسبق الوراد من الأردن.
- الالتزام باجراءات المعالجة بخار الماء الساخن طبقاً لاذن الاستيراد الوارد من دولة الأردن.
- تحري الدقة في مراجعة بيان درجات الحرارة والرسم البياني لدرجات الحرارة وبيانات شهادة المعالجة ويتم توقيعها من أعضاء لجنة الفحص والمعالجة.
- تحرير طلب فحص زراعة 17 ومراجعة كافة التقارير بكل الدقة مع التأكد من ان عملية المعالجة تمت بصورة صحيحة لمدة 30 دقيقة على درجة حرارة 46.2 درجة او طبقاً لما يرد في اذن الاستيراد.
- العبوات تحتوي على فتحات من الجوانب تسمح بمرور الهواء، على ان يتم تعطية العبوات بشبك ذو فتحات لا يتجاوز قطرها 1 مم، لمنع دخول او خروج الحشرات



لبنان¹⁰

- يسمح بتصدير ثمار المانجو إلى جمهورية لبنان الشقيق طبقاً لإحدى الطريقتين التاليتين:
- الطريقة الأولى: وفقاً للمادة الأولى الخيار رقم (٣) من القرار اللبناني
- الطريقة الثانية وفقاً للمادة الأولى الخيار رقم (٥) من القرار اللبناني
- الاشترطات العامة التي سيتم إتباعها في كلاً الطريقتين
- أن يتم فحص الشحنة المعدة للتصدير فحصاً حجرياً ظاهرياً دقيقاً والتأكد من خلوها من الآفات الحجرية

(١) المرفقة بالملحق رقم (١)

أن يوضع على كل عبوة مجهزة للتصدير ملصقاً مدوناً عليها البيانات التالية: (كود المزرعة اسم المصدر - اسم الصنف).

⁸ منشور رقم (32) لسنة 2017

⁹ منشور رقم (38) لسنة 2017 - منشور رقم (36) لسنة 2017 - منشور رقم (8) لسنة 2012 - تعليمات 2024 وطبقاً

للشروط الواردة بأذن الاستيراد

¹⁰ منشور رقم (8) لسنة 2024

أن يصاحب الشحنة شهادة زراعية وفقاً للمعيار الدولي لتدابير الصحة النباتية (ISPM7812).

أولاً: الطريقة الأولى وفقاً للمادة الأولى الخيار رقم (٢) من القرار اللبناني يشترط أن يكون تصدير المانجو من مزرعة مكوده ومعتمدة من الحجر الزراعي المصري

أن يتم اعتماد المزرعة قبل التصدير لفترة لا تقل عن ٣ أشهر على أن يقوم الجانب المصري بموافقة الجانب اللبناني بقائمة هذه المزارع بداية كل موسم تصديرى

يجب إرفاق الإقرار الإضافي للطريقة الأولى مع كل شحنة

ثانياً: الطريقة الثانية وفقاً للمادة الأولى الخيار رقم (٥) من القرار اللبناني المشار إليه بعالية يشترط أن يكون تصدير ثمار المانجو من محطات تعبئة ومعالجة معتمدة من الحجر الزراعي المصري.

أن تم معالجة ثمار المانجو ببخار الماء الساخن وفقاً للمعيار الدولي للصحة النباتية رقم (٢٨) ملحق رقم (٣٠) على أن يتم ذكر ذلك بالإقرار الإضافي بشهادة الصحة النباتية وأن تكون طريقة المعالجة على النحو التالي:

الصنف	درجة الحرارة	درجة الحرارة في لب الثمرة	نسبة الرطوبة
مانجو	٤٧ درجة مئوية وأكثر لمدة ساعتين على الأقل	٤٦.٥ درجة مئوية لمدة ١٠ دقائق	لا تقل عن ٩٥%

نص الإقرار الإضافي للطريقة الأولى خيار رقم (٢)

أن ثمار المانجو منتجة في موقع إنتاج يخضع لرقابة الحجر الزراعي المصري وتم الكشف عليها شهرياً ولمدة ثلاثة أشهر على الأقل قبل موعد التصدير، ولم تظهر في موقع الإنتاج ومحيطة المباشر خلال كامل فترة النمو علامات الوجود ذبابة الفاكهة، وذلك بناء على كشوفات رسمية شهرية وفقاً للمنظمة الوطنية لوقاية النباتات الحجر الزراعي المصري).

عدم ظهور أي علامات لوجود ذبابة الفاكهة على الشمار عند القطاف والجمع وذلك بناء على الكشوفات الرسمية في موقع الإنتاج للآفاف التالية:

مرض

- 1- *Bactrocera zonata*
- 2- *Dacus ciliates*

أن جمهورية مصر العربية والشمار خالية من الآفات التالية

- 1- *Anastrepha fraterculus*
- 2- *Anastrepha ludens*
- 3- *Bactrocera tryoni (Queensland fruit fly)*
- 4- *Bactrocera latifrons*
- 5- *Ceratitis cosyra*
- 6- *-Sternochetus mangiferae*
- 7- *Anastrepha suspensa*
- 8- *Anastrepha obliqua*

9- *Bactrocera dorsalis*

10-*Bactrocera tryoni*

11-*Ceratitis rosa*

الإقرار الإضافي للطريقة الثانية خيار رقم (٥)

ثمار المانجو قد خضعت للمعالجة قبل تصديرها ببخار الماء الساخن وفقاً للمعيار الدولي للصحة

النباتية رقم (٢٨)

ملحق رقم (٣٠)

1- *Bactrocera zonata*

2- *Dacus ciliates*

- ضرورة أن تكون إرسالية المانجو خالية من الآفات التالية:

- أن جمهورية مصر العربية والثمار خالية من الآفات التالية:

1- *Anastrepha fraterculus*

2- *Anastrepha ludens*

3- *Bactrocera tryoni (Queensland fruit fly)*

4- *Bactrocera Latifrons*

5- *Ceratitis cosyra*

6- *Sternochetus mangiferae*

7- *Anastrepha suspensa*

8- *Anastrepha obliqua*

9- *Bactrocera dorsalis*

10-*Bactrocera tryoni*

11-*Ceratitis ros*



سوريا^{١١}

يتم اجراء احدى المعاملات الاتية

- التبريد 1,7 لمندة 16 يوم

(وفي هذه الحالة يرفق مع كل حاوية مسجل لدرجات الحرارة)

الغمر في الماء الساخن - المعالجة ببخار الماء الساخن

يجب ان ترافق كل ارسالية بشهادة منشأ وشهادة صحة نباتية ويدون في الإقرار الإضافي نوع المعاملة التي خضعت منه.

ترافق مع كل حاوية مسجل لدرجات الحرارة إذا كانت عملية التبريد هي المعتمدة.



الكويت¹²

- ارفاق شهادة تحليل متبقيات مبيدات. والتي تم سجّلها بمعرفة الهيئة القومية لسلامة الغذاء.
- ارفاق شهادة تحليل التهاب الكبد الوبائي Hepatitis A بمعرفة الهيئة القومية لسلامة الغذاء.



العراق¹³

- يتم التصدير وفقاً للرزنامة العراقية.
- ارفاق شهادة تحليل متبقيات مبيدات. والتي تم سجّلها بمعرفة الهيئة القومية لسلامة الغذاء.



الإمارات¹⁴

- ارفاق شهادة تحليل متبقيات مبيدات. والتي تم سجّلها بمعرفة الهيئة القومية لسلامة الغذاء.



المغرب¹⁵

يتم فحص الشحنة فحصاً حجرياً دقيقاً مع ضرورة التأكيد من خلوها من الآفات المشار إليها في الإقرار الإضافي أدناه

أن تصاحب الشحنة شهادة منشأ وشهادة صحة نباتية أصلية وفقاً للمعايير الدولية للصحة النباتية ISPM رقم 7 و 12

أن يذكر في بند الإقرار الإضافي في شهادة الصحة النباتية النص الآتي:

- The fruits are originally from Egypt.
- The Mango fruits have been inspected and found to be free from Bactrocera spp., ceratitis spp., Aphis citricdus, Scirtothrips spp., Zaprionus indianus, and Thrips spp
- . يجب التأكيد من معاملة البالات الخشبية طبقاً للمعيار الدولي رقم 15 من معايير الصحة النباتية وطبقاً لما هو منصوص عليه في هذا الشأن

¹² منشور رقم (55) لسنة 2019

¹³ منشور رقم (34) لسنة 2017

¹⁴ تعليمات بتاريخ (2022-3-16)

¹⁵ منشور رقم (28) لسنة 2023



يجب أن يتم تحميل الشحنة بالحاوية مما يسمح بالفحص والتفتيش عند الوصول.



السودان¹⁶

يحظر تصدير المانجو الى السودان طوال العام طبقا للرزنامة السودانية



البحرين¹⁷

الفحص الحجري الجيد



قطر

الفحص الحجري الجيد



بروناي¹⁸

- الحصول على اذن استيراد مسبق على ان يكون الاذن صادر لشحنة واحدة فقط

- المعاملة ببخار الماء الساخن على درجة حرارة 46 لمندة 20 دقيقة

عند استخدام مواد تعبيئة خشبية يجب معاملتها بإحدى المعاملات الآتية:

بروميد الميثيل 48 جم/متر مكعب لمدة 24 ساعة

المعاملة الحرارية 56 درجة مئوية لمدة 30 دقيقة



أوزبكستان¹⁹

- خلو الشحنة من الأوراق او التربة او أي أجزاء نباتية مختلفة عن الثمار

- ضرورة وضع ملصق على كل عبوة تحتوي على (اسم المنتج — بلد المنشأ — بلد التصدير و (أو) بلد إعادة التصدير) باللغة الإنجليزية

الفحص الحجري الجيد والتتأكد من خلوها من الآفات المذكورة بالمنشور

Aleurothrixus floccosus Aonidiella aurantio

¹⁶ تعليمات فنية بتاريخ (2019-10-22)

¹⁷ منشور رقم (47) لسنة 2019

¹⁸ منشور رقم (61) لسنة 2020

¹⁹ منشور رقم (20) لسنة 2022

Aonidiella citrina
 Ceratitis capitata
 Ceroplastes rusci
 Icerya purchasi
 Spodoptera frugiperda Spodoptera littoralis Unaspis citri



الصين²⁰

لا يسمح بتصدير المانجو الطازجة إلى الصين إلا من خلال قائمة المزارع ومحطات التعبئة المكودة والمعتمدة لدى الحجر الزراعي المصري للتصدير إلى جمهورية الصين الشعبية.
 أن يكون اعتماد مزارع ومحطات تعبئة المانجو للتصدير إلى الصين وفقاً لمتطلبات اعتماد المزارع ومحطات التعبئة الراغبة في التصدير إلى الصين
 أن تتم معالجة المانجو ببخار الماء الساخن أو بالغمر في الماء الساخن تحت إشراف الحجر الزراعي المصري وفقاً للجدول

نوع المعالجة	تفاصيل المعالجة
بخار ماء ساخن	التأكد من وصول درجة الحرارة في لب الثمرة الكبيرة 46.5 لـ 10 دقائق على 95 % رطوبة نسبية
الغمر في الماء الساخن	التأكد من وصول درجة حرارة الماء الساخن من 46 إلى 48 لـ 15 دقيقة

أن تتم عملية تعبئة المانجو المصدرة إلى الصين تحت إشراف الحجر الزراعي المصري.
 أن تكون مواد التعبئة نظيفة وصحية وخالية من أي مواد غريبة مثل التربة أو أي من المخلفات النباتية أو أي آفات زراعية وأن تكون متوافقة مع متطلبات الصحة النباتية الصينية.
 يجب تخزين المانجو المعياه بعد المعالجة الحرارية على الفور في غرف مخصصة (ثلاجات) وفصلها عن أي منتج آخر لمنع الإصابة الثانوية بالأفات.
 يجب وضع ملصق على كل عبوة تعبئة مدوناً به الآتي: (اسم المنتج - مكان الإنتاج بلد التصدير - كود المزرعة - كود محطة التعبئة).
 يجب التأكد من كتابة النص التالي على كل عبوة تعبئة باللغة الإنجليزية أو الصينية



Exported to the People's Republic of China' (输往中华人民共和国)"

يجب أن تكون مواد التعبئة الخشبية سلية ومتغوفقة مع المعيار الدولي للصحة النباتية رقم 15 يتم إجراء الفحص الحجري للمانجو والتأكد من عدم وجود أي حشرات أو فاكهة متعفنة أو أوراق أو أغصان أو جذور أو تربة مع المانجو.

يتم سحب عينة للفحص الحجري بنسبة 2% من الشحنة المعدة للتصدير من قبل فاحصي الحجر الزراعي خلال العامين الأول والثاني التاليين لتاريخ نفاذ مذكرة التفاهم بين الجانبين موسمي 2024 و2025) والتأكد من خلو الشحنة من الآفات ذات الاهتمام الحجري للجانب الصيني (مرفق (2). في حال اكتشاف الآفات الحجرية ذات الاهتمام الحجري للجانب الصيني، سيتم إيقاف المزرعة ومحطة التعبئة لحين عمل التحقيقات اللازمة واتخاذ الإجراءات التصحيحية من قبل الإدارة المركزية للحجر الزراعي ويجب الاحتفاظ بسجل التحقيق وتسليمها بناء على طلب الجانب الصيني.

جب أن تكون الحاويات التي يتم تحميل المانجو بها للتصدير إلى الصين نظيفة ويتم التحميل تحت إشراف الحجر الزراعي والتسهيل بالسبيل الجمركي وذكر رقم السبيل بشهادة الصحة النباتية. تصحب الشحنة المصدرة شهادة صحة نباتية مدونا بها رقم الحاوية بوضوح وطريقة المعالجة الحرارية ودرجة حرارة ومدة وتاريخ المعاملة وكود محطة التعبئة التي تم المعالجة الحرارية بها في الخانات المخصصة لذلك، ويجب ذكر النص التالي بخانة الإقرار الإضافي.

الإقرار الإضافي

"This consignment complies with requirements specified in the MOU on Phytosanitary Requirements for Export of Egyptian Fresh Mango to China, and is free from any quarantine pests of concern to China"

يجب أن يصحب الشحنة المصدرة سجل درجات الحرارة الخاص بمعالجة الشحنة وتقرير المعايرة الخاص بمجسات درجة الحرارة.



الأصناف المزرعة في مصر

	Variety Names	قرار التسجيل أو الحماية	رقم شهادة الحماية	الجهة صاحب الصنف
1	Alphonso	الفونس		
2	Amrapalli			
3	Oroamanis	آرومانتس		
4	Baladi	بلدي		
5	Buzz	باط		
6	Carrie	كارى		
7	Ceylon 1	سيلان 1		
8	Ceylon 48	سيلان 48		
9	Cushman	كوشمان		
10	Dabsha	دبشة		
11	Dashehari			
12	Dot	دوت		
13	Edward	إدوارد		
14	Owais	عويس		
15	Fagri Kalan	فجرى كلان		
16	Florigon	فلوريجون		
17	Gaylor			
18	Glenn	جلين		
19	Goalak	جولاك		
20	Golden Lippens	جولدن لايبنز		
21	Goose neck	رقية الوزة		
22	Haden	هادن		
23	Haidy	هайдي		
24	Hendi Khasa	هندى خاصة		
25	HG 01	1828 2-12-2010	36	Westfalia Limited
26	Hindi Be sennara	هندى بسنارة		
27	Hendi	هندى		
28	Irwin			
29	Julie	جولي		
30	keitt	كيت		
31	kent	كنت		
32	Kensington Pride			
33	King	المالك		

34	Kobanea	Kobanía		
35	Lady Finger	صباع الست		
36	Langra	لانجرا		
37	Langra Benarsi	لانجرا بنارس		
38	Long	لونج		
39	Mabrouka	مبروكة		
40	Mahmoudy	محمودی		
41	Mallika	مالیکا		
42	Maya			
43	Misk	مسک		
44	Mistkawy	مستكاوى		
45	Montakhab Elqanater	منتخب القاطر		
46	Mulgoba	ملجوبا		
47	Nam Doc Mai	نام دوك ماي		
48	Naomi	نومي		
49	Neelum	نيلم		
50	Olour			
51	Osteen	اوستین		
52	Ox Heart	قب الثور		
53	Pairi	بايرى		
54	Palmer	بالمر		
55	Palmera	بالميرا		
56	Parvin	بارفين		
57	R2-E2	ارتوي تو		
58	R10/8	22 25-1-2021	411	Kenneth Rayner
59	RA/17	22 25-1-2021	412	Kenneth Rayner
60	Saigon	سايجون		
61	Sedikka	صدیقة		
62	Sensation			
63	Shelly	شيلي		
64	Sinara	سنارة		
65	Sukaria	سكرية		
66	Taymor	تيمور		
67	TFE 02	1828	35	Westfalia Limited

		2-12-2010		
68	Tommy	تومي		
69	Tommy Atkins	تومى اتكينز		
70	Totapuri			
71	Van Dyke	فان دايك		
72	Wale Pasha	والى باشا		
73	Yasmina Rose	ياسمينا روز		
74	Yasmina Ten			
75	Zibdia	زبدية		
76	Zill			
77		باكمير		
78		جيور كليموكي		
79		سجرست		



Sukaria



Sedeka



Alphonso





الثمرة: مستطيل رفيع - الحجم متوسط ذات لون أخضر فاتح - القشرة ناعمة سميكة رائحتها خفيفة مميزة اللب برتقالي متصل بزبدى القوام حلو الطعم ذو نكهة عطرية جميلة - خال من الألياف - البذرة كبيرة نوعا

Sinara



الثمرة: ذات شكل بيضي مائل منضغط الحجم صغير - متوسط وزن الثمرة ٢٥٠ جم اللون أصفر - القشرة ناعمة سميكة - اللب أصفر برتقالي حلو جداً - خالى من الألياف والبذرة صغيرة.

Owais



الثمرة : ذات شكل بيضي عريض منضغط قليلا - كبيرة الحجم - متوسط الوزن ٦٠٠ جم - خضراء اللون فى بعض المناطق تتلون باللون الأصفر إلى الأخضر المصفر - القشرة سميكة ناعمة - اللب برتقالي به ألياف سميكة لينة قرب القشرة نسبة اللب ٥٧٥ % من وزن الثمرة - زبدى حلو الطعم نسبة السكر ١٢

Zibdia



Carrie

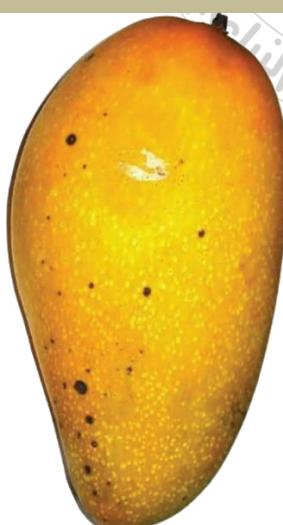


Cushman

الثمرة: ممتازة متوسطة الحجم شكلها مستطيل قاعدة وقمة مستديرة لا يوجد منقار لونها أصفر مخضر يوجد على الجلد نقط صغيرة صفراء اللون - الثمرة ناعمة. الحجم الطول ١٠ سم العرض من ٦ - ٧ سم السمك ٥,٥ - ٦ سم الوزن متوسط من ٢٨٠ - ٤٤٠ جم القشرة سهلة الفصل رقيقة - لونه أصفر مخضر واللحم اللب عصيري جدا ذا نكهة خاصة خالي من الألياف



Glenn



Golden Lippens

الثمرة: مستديرة ذات قاعة مسطحة - العنق غليظ متصل بتجويف غير عميق القمة لها منقار جانبي صغير - السطح أملس. و الطول ١٠,٥ - ١٣ سم - العرض ١٠,٥ - ١٣ سم - السمك ١٠ - ١١ سم والوزن : ٧٠٠ - ٩٥٠ جم. لون الثمرة أصفر خفيف نادرا ما يكون محمر (متورد) عليه نقط عديدة كبيرة بيضاء وسمراء محمرة - الجلد صلب غليظ (سميك) سهل الفصل ذات قوام عصيري أصفر بدون ألياف.



kent

الثمرة: كبيرة الحجم ٤٠٠ - ٥٠٠ جم - لونها
أحمر غامق - قد تتلون بلون أصفر ضعيف
اللحم متماسك - لونه أصفر برتقالى نسبة المواد
الصلبة الذائبة ١٦%



Keitt

الثمرة: مستديرة مطاوية لون القشرة أصفر
برتقالى بحد أحمر والقشرة سميكة نوعاً واللحم
زبدى عصيري لونه أصفر غامق نسبة السكريات
متوسطة (١٥ - ١٧) توجد ألياف طويلة نوعاً
على البذرة



Florigon



Maya



الثمرة: بيضية مستطيلة منضغطة قليلاً -
متوسط الوزن ٧٥٠ جم - اللون أخضر مشرب
بالأصفر القشرة ناعمة رقيقة - اللب أصفر ذهبي
- اللحم زبدي القوام خالي من الألياف

Fagri Kalan



ملخص معالجة ثمرة المانجو *Mangifera indica* بحرارة البخار للتخلص من ذبابة فاكهة البحار المتوسط *Ceratitis capitata*

وفقاً للمعيار الدولي لتدابير الصحة النباتية رقم 28 معاملات الصحة النباتية للآفات الخاضعة لقواعد الحجر الزراعي معالجة الصحة النباتية رقم 30

خطوات المعالجة

- ✓ التعريض في غرفة حرارة البخار
- ✓ الرطوبة نسبية لا تقل عن 95 في المائة
- ✓ لدرجة حرارة هواء تزيد عن درجة حرارة الغرفة وتبلغ 47 درجة مئوية أو أكثر
- ✓ لمدة ساعتين على الأقل وإلى أن تصعد درجة حرارة لب الثمرة إلى 46.5 درجة مئوية
- ✓ تترك بعد ذلك لمدة عشر دقائق في رطوبة نسبية لا تقل عن 95 في المائة وفي درجة حرارة الهواء تبلغ 47 درجة مئوية على ألا تقل درجة حرارة لب الثمرة عن 46.5 درجة مئوية لأكبر الشمار حجماً
- ✓ وبمجرد اكتمال المعالجة، يجوز تبريد الثمرة بالماء لتبلغ درجة حرارة الهواء المحيط.
- ✓ هناك مستوى ثقة بنسبة 95 في المائة بأن المعالجة وفق هذا الجدول تؤدي إلى نفوق ما لا يقل عن 99.9968 في المائة من بيض ويرقات ذبابة *Ceratitis capitata*.

