



وزارة الزراعة وإستصلاح الأراضي
الإدارة المركزية للحجر الزراعي
إدارة خدمة المصدرين

2025

دليل فحص وتصدير المانجو الطازجة



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

مدير إدارة خدمة المصدرين
م. محمد فوزي عبد الظاهر

المحتوي

0
3	تعريف المنتجات
3	الوضع التقسيمي
4	شكل الشجرة الناضجة
7	العيوب التجارية
18	درجات المانجو
18	الاشتراطات الاساسية
19	الدرجة الممتازة: Class Extra
21	الدرجة الأولى: Class I
24	الدرجة الثانية: Class II
26	الأحجام
26	التجاوز في الحجم:
27	الآفات الحشرية
27	الحشرة القشرية السوداء
27	الحشرة القشرية الحمراء
27	حشرة البرسوناتا القشرية
28	حشرة المانجو المحارية
28	حشرة دكتيوسيرمي
28	حشرة اللاتانيا
29	حشرة المانجو القشرية الرخوة
29	حشرة الموالح القشرية الرخوة
29	حشرة سناموني
30	حشرة الموالح الشمعية
30	حشرة التين القشرية الشمعية
31	حشرة البق الدقيقي ذو الذيل الطويل
31	بق الموالح الدقيقي
31	بق الهبسكس الدقيقي
31	البق الدقيقي المصري
32	التريس
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 الهبابي Sooty mould
37	التبقع الفطري Dendritic spot
38	العفن الأسود Black Mould rot

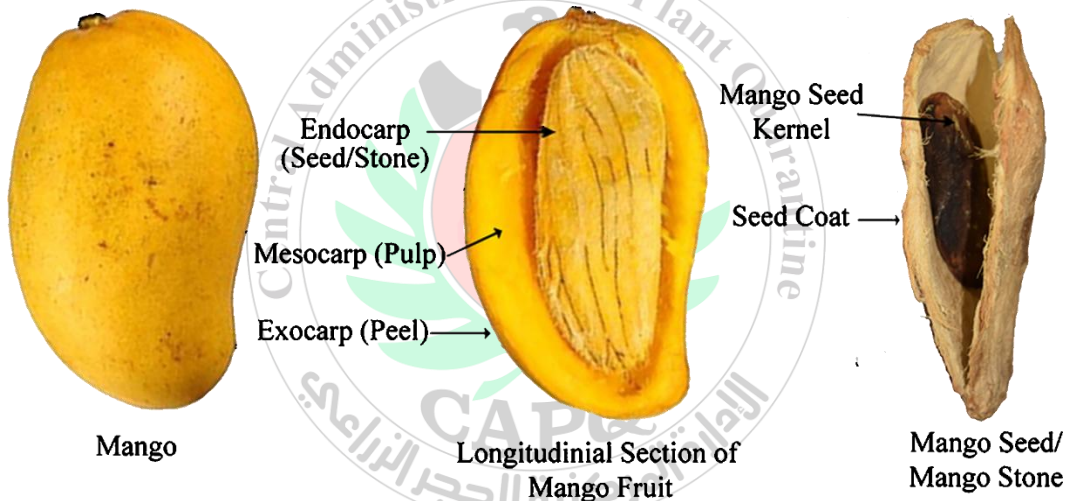
38.....	Copper Phytotoxicity سمية المركبات النحاسية
39.....	أعفان الثمار
41.....	الشروط العامة
41.....	الاشتراطات العامة
43.....	الدول التي يتم التصدير إليها بالشروط العامة فقط
44.....	اشتراطات الدول
44.....	الاتحاد الأوروبي
45.....	الاتحاد الأوراسي
45.....	المملكة المتحدة
45.....	جنوب افريقيا
48.....	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.....	أوزباكستان
55.....	الصين
57.....	الملاحق
58.....	الأصناف المنزرعة في مصر
65.....	Mangifera indica ثمرة المانجو بحرارة البخار للتخلص من ذبابة فاكهة البحر Ceratitis capitata المتوسط

KINGDOM Plantae
PHYLUM Tracheophyta
CLASS Magnoliopsida
ORDER Sapindales
FAMILY Anacardiaceae
GENUS *Mangifera* L.

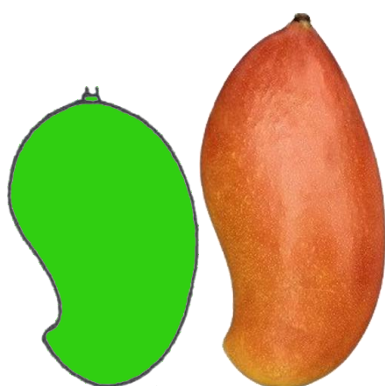
Mango; Indian mango

Mangifera indica L.

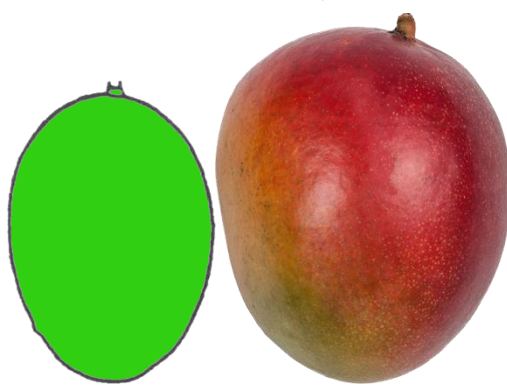
Syn. *Mangifera domestica* Gaertn.



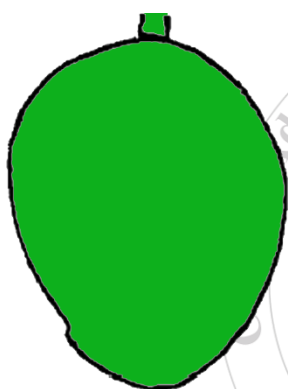
شكل الثمرة الناضجة



منقار



بدون منقار



absent or small



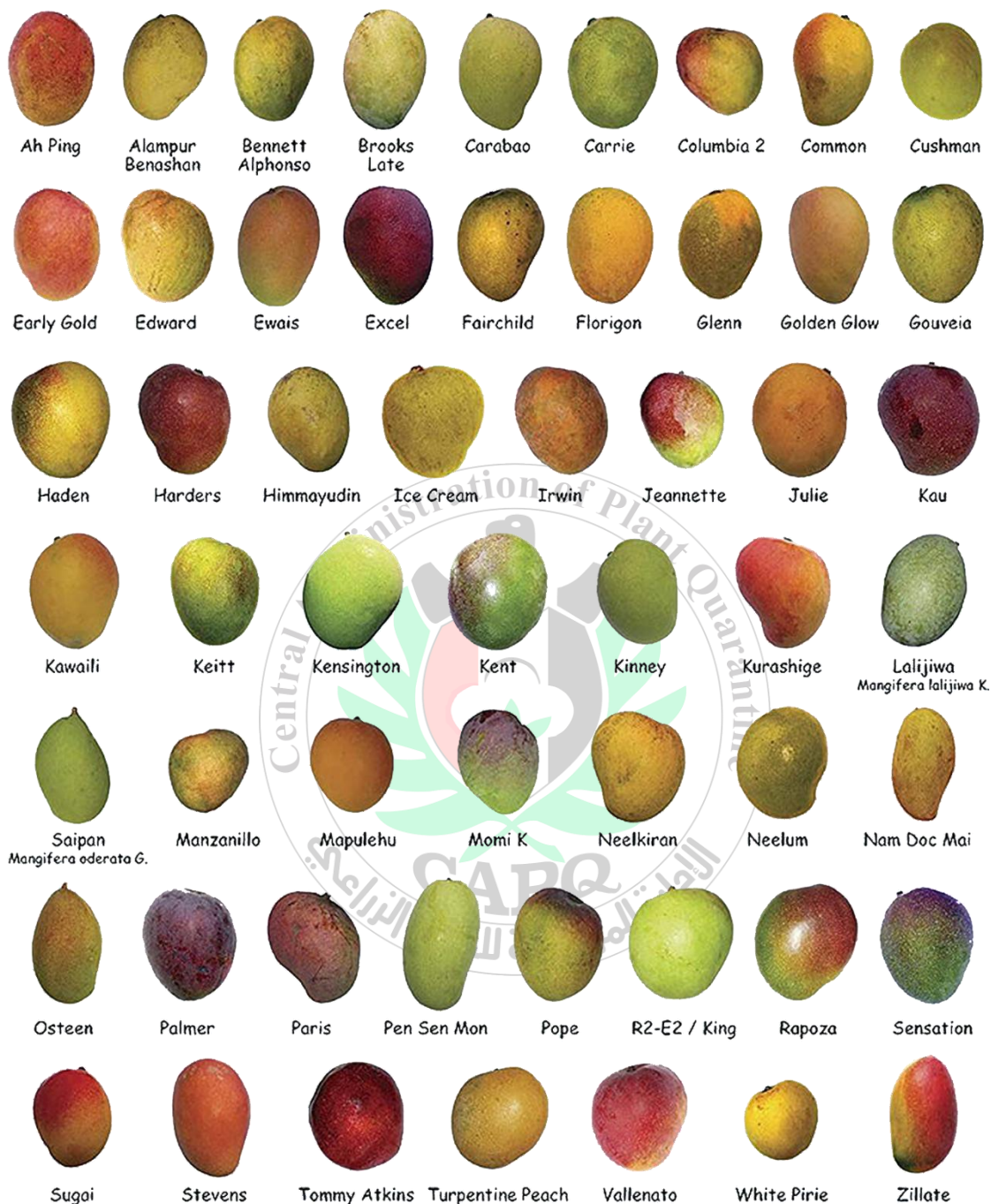
medium



large



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 (إنهيار) النسيج الداخلي حول البذرة



البذرة الجيلاتينية Jelly seed

تحلل (إنهيار) 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 أساسي وذلك مع درجة الحرارة الغير مناسبة.



الأنسجة الإسفنجية Spongy Tissue

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



White Patches البؤر البيضاء



عيوب القشرة



$\%25 <$



10-25%



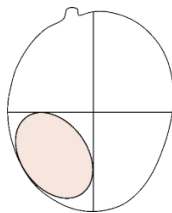
5-10%



0-5%



No defects



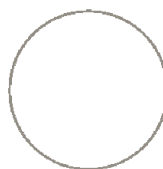
0.5 cm²
(pencil diameter)



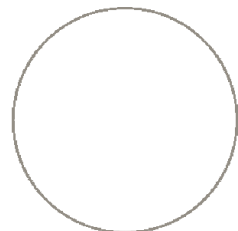
1 cm²



3 cm²
(5 cent piece)



6 cm²
(20 cent piece)



12 cm²

الكشط والخدوش



خدوش Scratches



Tree rub



كشط Abrasion



Stem puncture



Creases



Scald
الشقوق Crack



تصلب سائل الثمرة (الرائج)



الإفرازات السطحية Sapburn

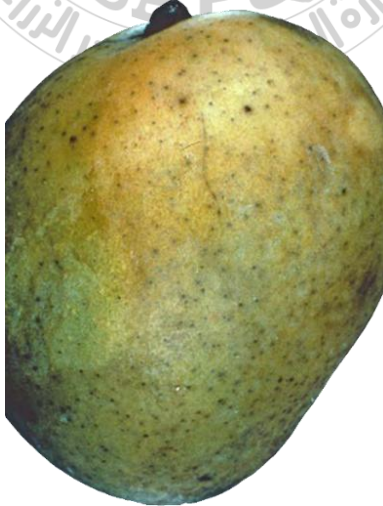


درجة عالية لسعة الشمس Severe sunburn



صممة

تأثير الماء الساخن



تأثير فرش التنظيف



المواد الغريبة



بقايا تربة عالقة



جفاف الثمار



الندب السوداء



ندبة مع إنقسام

كدمات



كدمات داخلية



Blotchy green skin البقع الخضراء



Wounds الجروح



ندبات عميقة (أثر الفروع)



أثر التبريد على الثمار الناضجة Spotting



تجفيف طرف الثمرة



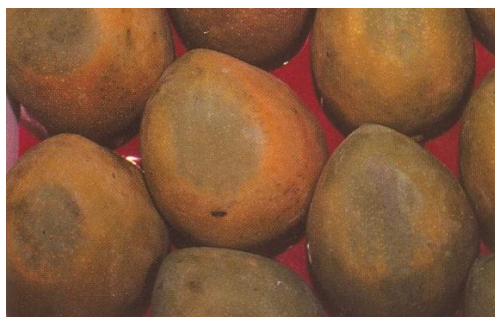
تمدد الأنسجة Chimera



أثار الإصابة الحشرية

الحشرات القشرية

تأثير الضغط على الثمار Compression damage



تلون قناة الراتنج



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

درجات المانجو

الاشتراطات الاساسية

- ✓ كاملة، سليمة ، تستبعد الثمار المصابة بالفطريات والمعطوبة والتي حدث لها تغيير يجعلها غير صالحة للاستخدام .
- ✓ نظيفة، خالية عمليا من أى 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 طعوم غريبة.
- ✓ متماسكة
- ✓ طازجة في المظهر الخارجي.
- ✓ خالية عمليا من التلف الناتج من انخفاض درجة الحرارة.
- ✓ خالية عمليا من الندب السوداء أو إفرازات راتنجية.
- ✓ 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)



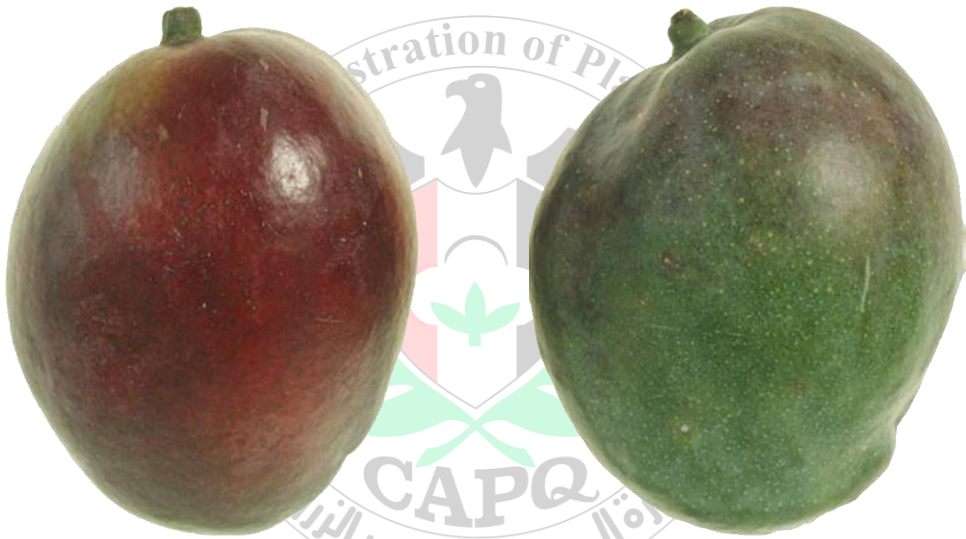
عيوب خفيفة في لون الثمرة

يسمح بـ 5% بالعدد أو الوزن لثمار 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 الإفرازات الراتنجية، جروح ملتئمة بحيث لا تزيد مساحة العيوب السطحية على 3 سم (في الحجم "أ")، ٤ سم " في الحجم "ب" ، ٥ 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 ملتئمة وفقاً لحجم الثمرة



إسوداد العديسات على اليمين الحد المسموح به

يسمح بـ 10 % بالعدد او الوزن لثمار المانجو التي لا تفي بالاشتراطات الخاصة بهذه الدرجة ولكن تفي 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 أى من الدرجتين السابقتين ولكنها تفي بالحد الأدنى للاشتراطات الأساسية
- ✓ وعلى أى 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 الراتنجية ، جروح ملتئمة 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 أى حالة الى لب الثمرة.
- ✓ - في الدرجة الأولى والثانية يسمح بوجود التدب المبعثرة المسامية الفلينية والصدئية عدسية الشكل وكذلك الاصفرار في السلالات الخضراء الراجع الى ضوء الشمس المباشر بحيث لا تزيد مساحتها على ٤٠ % من مساحة السطح ولا يظهر بها أى علامة لانسجة 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 للمتطلبات فيما عدا الثمار المتأثرة بالكدمات الواضحة أو أى نوع من التدهور يجعلها غير مناسبة للاستهلاك.



الأحجام

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

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

يجب ألا يزيد الفرق في الوزن بين أى ثمريتين 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 للاختلاف الموجود في المجموعة بين الثمار داخل كل عبوة.

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

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 البرسوناتا القشرية

Mycetaspis personata (Comstock, 1883)

Masked Scale



مخروطية الشكل سوداء اللون ذات مرة مركزية بنية اللون، قشرة الذكر مخروطية الشكل إلا أنها مفلطحة نوعاً ما 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.

Lepidosaphes pallida Maskell, 1895

Maskell scale



القشرة مثلثة الشكل لونها بني مصفر تصيب الأفرع والأوراق وتوجد بأعداد قليلة وليست ذات قيمة اقتصادية

حشرة دكتيوسبرمي

Chrysomphalus dictyospermi (Morgan, 1889)

Armored scale



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

حشرة اللاتانيا

Hemiberlesia lataniae (Signoret, 1869)

Latania Scale

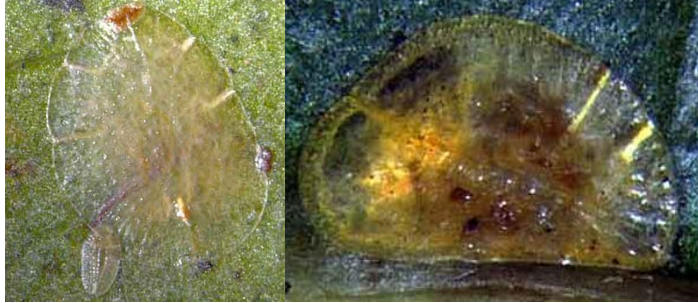


حشرة المانجو القشرية الرخوة

Family: Coccidae

Kilifia acuminata (Signoret, 1873)

Syn. *Coccus acuminatus* Fernald, 1903



الحشرة صغيرة الحجم نسبياً والاناث لونها أخضر فاتح جسمها مبسط مذيّب من الأمام ومستديرة من الخلف. تصيب هذه الحشرة أوراق المانجو والموالح والجوافة والكمثرى وتتركز الإصابة على السطح السفلي للأوراق وتفرز مواد سكرية تنمو 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 لونها بني فاتح مركزية.

Ceroplastes floridensis Comstock, 1881

Florida wax scale



حشرة التين القشرية الشمعية

Family: Asterolecaniidae

Asterolecanium pustulans (Cockerell, 1892)

Oleander pit scale



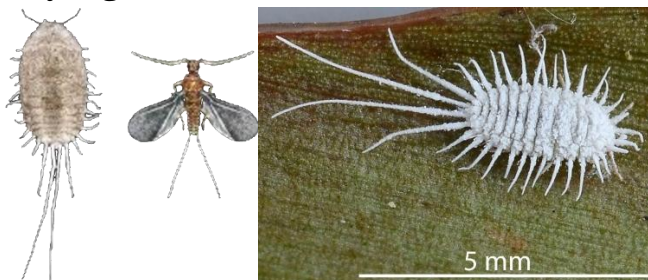
الحشرات القشرية على الثمار

حشرة البق الدقيقي ذو الذيل الطويل

Family: Pseudococcidae

***Pseudococcus longispinus* (Targioni Tozzetti, 1867)**

Long-tailed mealybug



بق الموالح الدقيقي

***Planococcus citri* (Risso, 1813)**

Citrus Mealybug



بق الهبسكس الدقيقي

***Maconellicoccus hirsutus* (Green, 1908)**

Syn. *Phenacoccus hirsutus* Green, 1908

Pink Hibiscus Mealybug



البق الدقيقي المصري

Family: Margarodidae

***Icerya aegyptiaca* (Douglas, 1890)**





التريس



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 ترجات البطن أشربة بنية اللون متبادلة مع أخرى ذهبية على البطن شعرات كثيرة تزيد عن تلك الموجودة على الصدر تظهر بوضوح في مؤخرة بطن الأنثى آلة وضع البيض التي تمتد كثيراً عند استعمالها يوجد في مقدم رأس الذكور زائدتان معلقيتان أعلى مستوى العينين (أي تنتهي كل واحدة منهما بجزء منبسط كالمعلقة) الأريستا طويلة.

اليرقة لونها أبيض - شكلها أسطوانى — مدببة من الأمام وطولها حوالي 8 ملم.

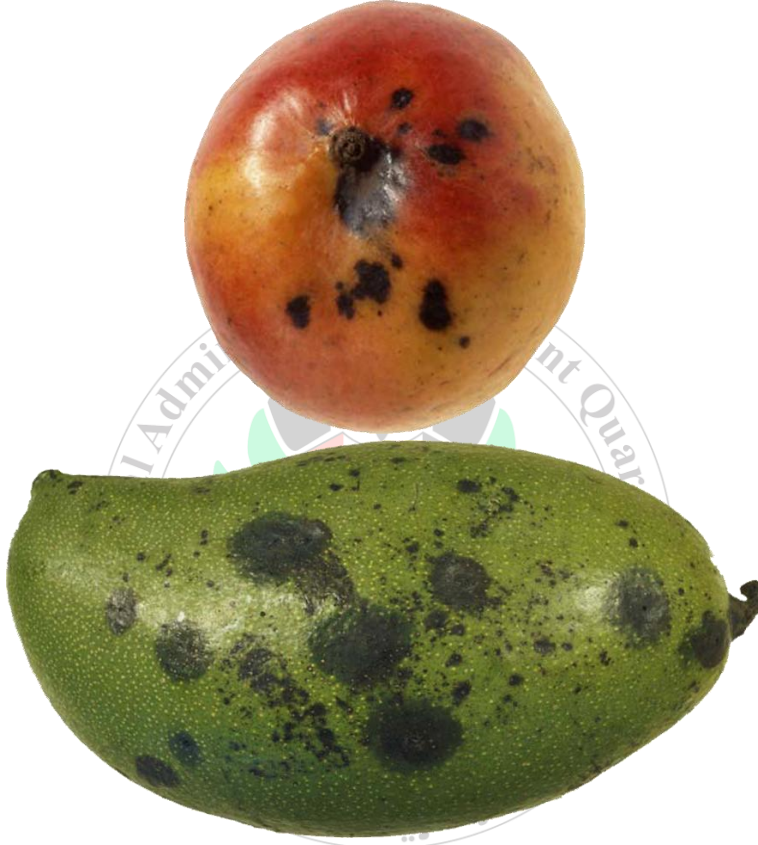
العدراء برميلية الشكل طولها نحو 4 ملم وقطرها ٣ ملم - لونها بني مشوب بصفرة.



***Bactrocera zonata* (Saunders, 1842)**



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 ويتقدم الإصابة لتغطي هذه البقع بميسليوم 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 ويتكون عليها كتل من جراثيم الفطر ذات اللون البرتقالي حتى القرمزي بعد تحليل سطح الثمرة. تختلف قابلية الثمار في درجة إصابتها تبعاً للصنف.

عفن نهاية الساق Stem end rot

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 القاتم وتتحد لتكون بقع شبه دائرية ذات حواف مستديرة أو إهليجية وتظل المناطق الميتة متاخمة لطبقة الكيوتيكل (سطحية) تخترق كل لب الثمرة خلال 7 أيام على الأقل إذا كانت درجة الحرارة ٢٥ درجة مئوية يلي ذلك ظهور الميسليوم السطحي خلال تشققات 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.



***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 وتتحد مكونه بقعا منفردة تغطي نصف الثمرة. يكون تدهور الثمار أو تحللها ضعيفا في بداية الإصابة حيث لا يخترق لب الثمرة لأكثر من ١ - ٢ مم لكن ينتشر العفن فيما بعد داخل اللحم الذي يصبح لونه داكنا وطري جزئيا. عند حفظ الثمار في جو من الرطوبة العالية تظهر على مراكز البقع التي تصبح غائرة قليلا جراثيم زيتونية اللون.



العفن الهبابي Sooty mould

Various Saprophytic Mould Species

طبقة سطحية سوداء يمكن فركها للكشف عنه الأنسجة غير التالفة تحتها تؤثر علي جودة الثمار، مما يقلل من قيمتها يمكن إزالة البقع من العفن الهبابي بالماء أو باستخدام التنظيف بالفرش



التبقع الفطري Dendritic spot

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

تظهر الأعراض على هيئة بقع سطحية صغيرة داكنة متفرعة بشكل غير منتظم ذات حافة غير مستوية، يمكن أن تظهر في أي مكان على سطح الثمرة أثناء 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، تتحد البقع وتكبر وتتحول إلى بثرات بنية أو سوداء اللون، طرية وغائرة، وتحت الظروف البيئية المواتية أو المناسبة، ينتج الفطر الجراثيم والنموات السوداء اللون التي تميز هذا النوع، كما يمكن أن ينتج 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 خافضة للتوتر السطحي والتي لا يُنصح بخلطها مع منتجات النحاس.



أعفان الثمار

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

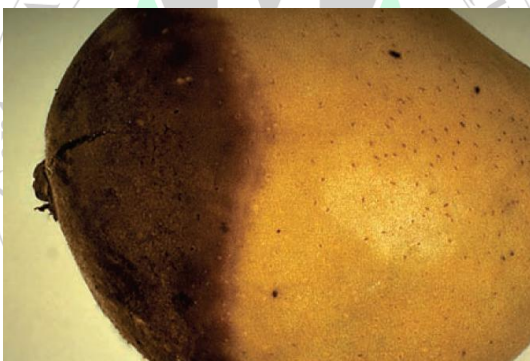
Stemphylium Rot

Stemphylium vesicarium (Wallr.) E.G.Simmons



Gray Mould

Botrytis cinerea Pers.



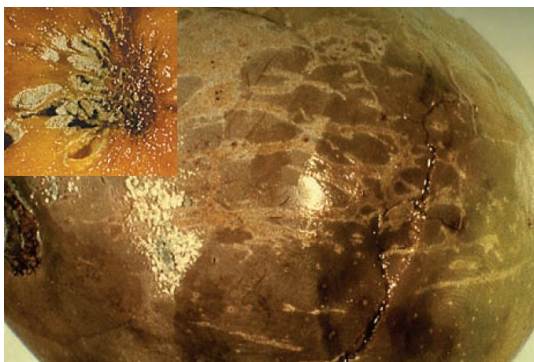
Mucor Rot

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 التخصيص على أصل مستند التخصيص الصادر من ادارة خدمة المصدرين ورافق صورة طبق الاصل ضمن مستندات الرسالة.
- ✓ يتم الفحص ظاهريا والتأكد من خلو الشحنة من التربة الزراعية ومخلفات الزراعة
- ✓ يجب أن تكون البالتات الخشبية مطابقة للمعيار الدولي 15 ومختومة بالختم المصري ويتم التخصيص على محضر التبخير.

الاشتراطات العامة

- يراعي أن يكون المحصول المعبأ والمصدر من مصدر معلوم 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 والافرع الغضة أو الجافة.
- يجب أن تكون العبوات جديدة ونظيفة ومتماثلة في كل لوط.
- يجب أن تكون اللوطات المصدرة معدة اعداد نهائي 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 علي العبوات.
- يطبق على الرسالة سلسلة من الإجراءات المتتالية وفقا لاشتراطات التصدير حتى الشحن الأمر الذي يلزم معه تجزئة الرسالة بالشكل الذي يتناسب مع طريقة الشحن سواء في حاويات أو برادات أو سفن... الخ بحيث يكون كل جزء أقل او يساوي استيعاب وحدة الشحن.
- مكان التعبئة يجب أن يكون نظيف وخالي تماماً من الآفات الزراعية أو العامة.
- يراعي التزام العاملين باشتراطات الصحة والسلامة المهنية.
- يجب وضع اللوطات الجاهزة للفحص في أماكن مخصصة للحفاظ مثل المخازن جيدة التهوية أو تحت التبريد ولا يجوز وضع اللوطات الجاهزة للفحص في ساحات مكشوفة أو أماكن غير مجهزة لذلك.
- يجب أن يكون مكان الفحص مجهز لذلك ويتوفر فيه (الإضاءة - تراكيبات 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 وخلال أربعة عشر يوماً 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 التخصيص ضمن مرفقات
الطلب على أن تدون الكمية المخصصة ورقم طلب الفحص عليه..

محطات التعبئة

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

الشحن الجوي

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 التخصيص على أصل شهادة
التحليل بحد اقصى 3 طن/ يوم على أن يتم التقديم في أي وقت من اليوم وإستكمال الإجراءات عليه
علي أن يكون الفحص النهائي في مطار الشحن.

سحب عينات الخام لتحليل متبقيات المبيدات

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

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

الدول التي يتم التصدير إليها بالشروط العامة فقط

البانيا		دول الاتحاد الأوروبي	
الكاميرون		انجلترا	
غانا		جورجيا	
غينيا		جبوتي	
فلسطين		رومانيا	
اليابان		سنغافورة	
كندا		سويسرا	
كوت ديفوار		النرويج	
تونس		اليمن	
نيجيريا		اوغندا	
بنين		ليبيا	
ماليزيا		أوكرانيا	
سيشل		مالديف	
صربيا		هونغ 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 الأوروبي¹

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

الاقرار 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 الاقرار الاضافي التالي مع كتابة كافة بيانات المزرعة وموقعها بشهادة الصحة النباتية وذلك لأغراض التتبع .

الاقرار 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 الاقرار الاضافي التالي مع كتابة كافة بيانات المعالجة بشهادة الصحة النباتية كالتالي.

الاقرار 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

¹ منشور رقم 31 لسنة 2019م



الاتحاد الاوراسي²

الإقرار الاضافي:

The Consignment is free from brown marble bedbug (*Halyomorpha halys*), Eastern fruit fly (*Bactrocera dorsalis*) and Mediterranean fruit fly (*Ceratitidis 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 افريقيا⁴

- يجب أن تكون المانجو ناتجة من مزرعة ضمن قائمة المزارع المعتمدة والمسجلة لدى الادارة المركزية للحجر الزراعي
- يجب عدم استخدام مواد تعبئة من أصل نباتي ويجب أن تكون مواد التعبئة الخشبية مطابقة للمعيار 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 وكودها

المحطة وكودها

² منشور رقم (68) لسنة 2018

³ منشور رقم (64) لسنة 2020

⁴ منشور رقم (48) لسنة 2019

- يجب المعاملة بإحدى الطريقتين التاليتين: -

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

الاقرار الاضافي

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

اولا: في حال المعاملة ببخار الماء الساخن

في حال وزن الثمار 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 الثمار 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.

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

في حال وزن الثمار بالشحنة تصل الى 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 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:

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

a- *Bactrocera cucurbitae*

b- *Bactrocera zonata*

c- *Ceratitidis capitata*

-وعليه يكون الاقرار الاضافي للمصاحب للشهادة الزراعية كالآتي:

- 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- *Ceratitidis capitata*

The consignment was packed in clean container.



موريشيوس⁶

- يجب ان تكون الثمار 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	48 درجة مئوية	60 دقيقة
حتى 700 جم		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

- إقرار إضافي لشحنة مانجو مصدرة الى موريشيوس) معالجة بالماء الساخن)

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.

- إقرار إضافي لشحنة مانجو معالجة بالبخر الساخن

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 أقصى 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.





عمان⁸

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



الأردن⁹

- الالتزام بوجود اذن استيراد مسبق والاحتفاظ به مع ورق الرسالة.
- الالتزام بالاصناف الواردة في اذن الاستيراد المسبق الوارد من الأردن.
- الالتزام باجراءات المعالجة ببخار 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 تغطية 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 (3) من القرار اللبناني
- الطريقة الثانية وفقاً للمادة الأولى الخيار رقم (5) من القرار اللبناني
- الاشتراطات العامة التي سيتم إتباعها في كلا الطريقتين
- أن يتم فحص الشحنة المعدة للتصدير فحصاً حجرياً ظاهرياً دقيقاً والتأكد من خلوها من الآفات الحجرية
- المرفقة بالملحق رقم (1)
- أن يوضع على كل عبوة مجهزة للتصدير ملصقا مدونا 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 بإذن الاستيراد

¹⁰ منشور رقم (8) لسنة 2024



أن يصاحب الشحنة شهادة زراعية وفقا للمعيار الدولي لتدابير الصحة النباتية (ISPM7812).
 أولا: الطريقة الأولى وفقا 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 3 أشهر على أن يقوم الجانب المصري بموافاة الجانب اللبناني بقائمة هذه المزارع بداية كل موسم تصديري
 يجب إرفاق الإقرار الإضافي للطريقة الأولى مع كل شحنة
 ثانيا: الطريقة الثانية وفقا 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 تتم معالجة ثمار المانجو ببخار الماء الساخن وفقا 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:

المنصف	درجة الحرارة	درجة الحرارة في لب الثمرة	نسبة الرطوبة
مانجو	47 درجة مئوية وأكثر لمدة ساعتين على الأقل	46.5 درجة مئوية لمدة 10 دقائق	لا تقل عن 95%

نص الإقرار الإضافي للطريقة الأولى خيار رقم (٢)
 أن ثمار المانجو منتجة في موقع إنتاج يخضع لرقابة الحجر الزراعي المصري وتم الكشف عليها شهريا ولمدة ثلاثة أشهر على الأقل قبل موعد التصدير، ولم تظهر في موقع الإنتاج ومحيطه المباشر خلال كامل فترة النمو علامات الوجود ذبابة الفاكهة، وذلك بناء على كشوفات رسمية شهرية وفقا للمنظمة الوطنية لوقاية النباتات الحجر الزراعي المصري).
 عدم ظهور أي علامات لوجود ذبابة الفاكهة على الثمار عند القطف والجمع وذلك بناء على الكشوفات الرسمية في موقع الإنتاج للآفات التالية:
 مرض

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

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 troynei*

11- *Ceratitidis 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- *Ceratitidis cosyra*

6- *Sternochetus mangiferae*

7- *Anastrepha suspensa*

8- *Anastrepha obliqua*

9- *Bactrocera dorsalis*

10- *Bactrocera troynei*

11- *Ceratitidis ros*



سوريا¹¹

يتم اجراء احدى المعاملات الاتية

- التبريد 1,7 لمدة 16 يوم

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

الغمر في الماء الساخن -المعالجة ببخار الماء الساخن

يجب ان ترفق كل ارسالية بشهادة منشأ وشهادة صحة نباتية ويدون في الإقرار الاضافى نوع المعاملة

التي خضعت منه.

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



الكويت¹²

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



العراق¹³

- يتم التصدير وفقاً للبرنامج العراقي.
- ارفاق شهادة تحليل متبقيات مبيدات. والتي تم سحبها بمعرفة الهيئة القومية لسلامة الغذاء.



الإمارات¹⁴

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



المغرب¹⁵

- يتم فحص الشحنة فحصاً حرجياً دقيقاً مع ضرورة التأكد من خلوها من الآفات المشار إليها في الإقرار الإضافي ادناه
- أن تصاحب الشحنة شهادة منشأ وشهادة صحة نباتية أصلية وفقاً للمعايير الدولية للصحة النباتية ISPM معيار رقم ٧ و ١٢
- 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 citricidus, Scirtothrips spp., Zaprionus indianus, and Thrips spp

. يجب التأكد من معاملة البالتات الخشبية طبقاً للمعيار الدولي رقم ١٥ 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 للبرنامج السوداني



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 لمدة 20 دقيقة
- عند استخدام مواد تعبئة خشبية يجب معاملتها بإحدى المعاملات الآتية: -
بروميد الميثيل 48 جم/متر مكعب لمدة 24 ساعة
- المعاملة الحرارية 56 درجة مئوية لمدة 30 دقيقة



أوزباكستان¹⁹

- 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 والتأكد 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 وفقا 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 وفقا للجدول

نوع المعالجة	تفاصيل المعالجة
بخار ماء ساخن	التأكد من وصول درجة الحرارة في لب الثمرة الكبيرة 46.5 لمدة 10 دقائق على 95 % رطوبة نسبية
الغمر في الماء الساخن	التأكد من وصول درجة حرارة الماء الساخن من 46 الى 48 لمدة لا تقل عن 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 المعبأ بعد المعالجة الحرارية على الفور في غرف مخصصة (ثلاجات) وفصلها عن أي منتج آخر لمنع الإصابة الثانوية بالآفات.
 يجب وضع ملصق على كل عبوة تعبئة مدونا 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 سليمة ومتوافقة 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 و(2025) 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 وتسليمه بناء على طلب الجانب الصيني.

جب أن تكون الحاويات التي يتم تحميل المانجو بها للتصدير إلى الصين نظيفة ويتم التحميل تحت إشراف الحجر الزراعي والتسبيل بالسيل الجمركي وذكر رقم السيل 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 المنزوعة في مصر

	Variety Names	قرار التسجيل أو الحماية	رقم شهادة الحماية	الجهة صاحب الصنف
1	Alphonso	الفونس		
2	Amrapalli			
3	Oroamanis	آرومانس		
4	Baladi	بلدي		
5	Buzz	باظ		
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	Gaylour			
18	Glenn	جلين		
19	Goalak	جولك		
20	Golden Lippens	جولدن لايبينز		
21	Goose neck	رقية الوزنة		
22	Haden	هادن		
23	Haidy	هايدي		
24	Hendi Khasa	هندي خاصة		
25	HG 01	1828 2-12-2010	36	Westfalia Limited
26	Hindi Be sennara	هندي بسنارة		
27	Hendi	هندي		
28	Irwin			
29	Julie	جولى		
30	keitt	كيت		
31	kent	كنت		
32	Kensington Pride			
33	King	الملك		

34	Kobanea	كوبانية		
35	Lady Finger	صباغ الست		
36	Langra	لانجرا		
37	Langra Benarsi	لانجرا بنارس		
38	Long	لونج		
39	Mabrouka	مبروكة		
40	Mahmoudy	محمودى		
41	Mallika	مالিকা		
42	Maya			
43	Misk	مسك		
44	Mistkawy	مستكاوى		
45	Montakhab Elqanater	منتخب القناطر		
46	Mulgoba	ملجوبا		
47	Nam Doc Mai	نام دوک ماي		
48	Naomi	نعومي		
49	Neelum	نيلم		
50	Olour			
51	Osteen	اوستين		
52	Ox Heart	قلب الثور		
53	Pairi	بايرى		
54	Palmer	بالمر		
55	Palmera	بالميرا		
56	Parvin	بارفين		
57	R2-E2	ار تو اي 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	صديقة		
62	Sensation			
63	Shelly	شيلي		
64	Sinara	سنارة		
65	Sukaria	سكارية		
66	Taymor	تيمور		
67	TFE 02	1828	35	Westfalia Limited

		2-12-2010		
68	Tommy	تومي		
69	Tommy Atkins	تومي أتكينز		
70	Totapuri			
71	Van Dyke	فان دايك		
72	Wale Pasha	والى باشا		
73	Yasmina Rose	ياسميننا روز		
74	Yasmina Ten			
75	Zibdia	زبدية		
76	Zill			
77		باكمير		
78		جيلور كليموكى		
79		سجست		



Sukaria



Sedeka



Alphonso



Sinara

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



Owais

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



Zibdia

الثمرة : ذات شكل بيضى عريض منضغط قليلا - كبيرة الحجم - متوسط الوزن ٦٠٠ جم - خضراء اللون فى بعض المناطق تتلون باللون الأصفر إلى الأخضر المصفر - القشرة سميقة ناعمة - اللب برتقالي به ألياف سميقة لينة قرب القشرة نسبة اللب ٧٥% من وزن الثمرة - زبدى حلو الطعم نسبة السكر ١٢

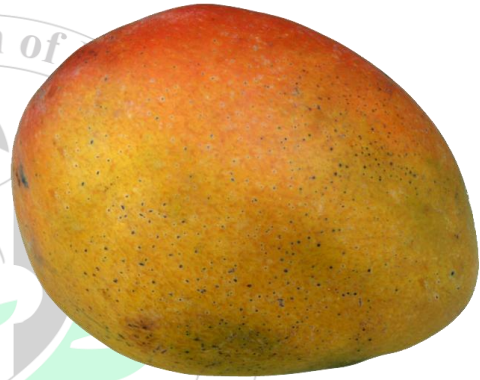


Carrie

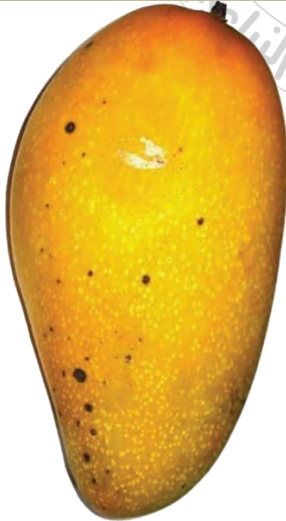
الثمرة: ممتازة متوسطة الحجم شكلها مستطيل قاعدة وقمة مستديرة لا يوجد منقارلونها أصفر مخضر يوجد على الجلد نقط صغيرة صفراء اللون - الثمرة ناعمة. الحجم الطول ١٠ سم العرض من ٦ - ٧ سم السمك ٥,٥ - ٦ سم والوزن متوسط من ٢٨٠ - ٤٤٠ جم القشرة سهلة الفصل رقيقة - لونة أصفر مخضر واللحم اللب عصيري جدا ذا نكهة خاصة خالى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



Cushman



Glenn



Golden Lippens

الثمرة: مستديرة ذات قاعدة 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 أخضر غامق - قد تتلون بلون أصفر ضعيف اللحم متماسك - لونه أصفر برتقالي نسبة المواد الصلبة الذائبة ١٦%



Keitt

الثمرة: مستديرة مطاولة لون القشرة أصفر برتقالي بخد أحمر والقشرة سميكة نوعا واللحم زبدى عصيري لونه أصفر غامق نسبة السكريات متوسطة (١٥ - ١٧) توجد ألياف طويلة نوعا على البذرة



Florigon



Maya



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

Fagri Kalan



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

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 تصل 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 الثمار 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*.

