

شجع الزراعة اللبنانية إشتر إنتاج بلدك



أخبار التنمية الزراعية

T H E A D P N E W S L E T T E R



مشروع التنمية الزراعية
Agriculture Development Project
ADP
MED/2003//5715



Issue 13 - Mars 2008

العدد ١٣ - آذار ٢٠٠٨

إفتاحية

”حين يصبح الشأن الصحي هاجس المجتمع، وحين يصبح الغذاء مصدراً طبيعياً خال من المواد الحافظة والملونات والمنكهات الاصطناعية“، هو الشعار والهدف الاساسي الذي ارتكزت عليه الجمعية التعاونية الإنمائية - طيبات بعلبك الفاكهة منذ تأسيسها.

ولقد أتى مشروع التنمية الزراعية لدى وزارة الزراعة ليساند الجمعية في تحقيق هذا الهدف، وإنشاء مركز متخصص في التصنيع الغذائي، تعمل فيه نساء بارعات يجمعن الخبرة العلمية والصحية إلى العادات الموروثة عن الامهات والجندات في تحضير الوصفات والوجبات الغذائية والتقليدية.

كما قدمت الوزارة من خلال المشروع هبةً ماليةً للجمعية بتمويل من الاتحاد الأوروبي لإقامة البيوت المحمية وحفر بئر للمياه وشراء مولد للتيار الكهربائي، بالإضافة إلى المعونة التقنية والدورات التدريبية من أجل تطوير إنتاج وتصنيع الخضار والفواكه الطبيعية.

بذلك تكتمل حلقة الإنتاج الغذائي الطبيعي المرتكزة على نشاط المرأة العاملة في قريتنا الفاكهة، والتي تضاف إلى غيرها من النشاطات المميزة في مجالات أخرى مثل التعليم وصناعة السجاد التراثي.

ختاماً نشكر وزارة الزراعة ومشروع التنمية الزراعية وكل من ساهم معنا في إنجاح مشروعنا الصحي الطبيعي المتطور.

منى رحال سكرية
الجمعية التعاونية الإنمائية

The Tayibat Cooperative of Baalbeck realizes the importance of providing fresh produce, free of chemicals, colorants and other additives. Indeed, concerns related to chemical residues are increasingly affecting the nature of local and international demands as well. In this context, the ADP has provided the needed financial and technical assistance to the Cooperative (wells, greenhouses, training, electric generator) as to establish the necessary production platform needed to process traditional fresh fruits and vegetables. Rural housewives, whose specific and deeply-rooted know-how shall ensure a final produce with high local value added, represent the central strategic asset in this project.

The Tayibat Cooperative takes this opportunity to extend its thanks and gratitude to the Ministry of Agriculture and to all the parties in charge of implementing the ADP project for their truthful involvement in the improvement of the agricultural sector in Lebanon.

Mona Rahhal Sukkarieh

القشطة؛ زراعة جديدة على لائحة الزراعات الواعدة في لبنان



The Atemoya a promising new Annona hybrid

Because of its compatibility with the local climate conditions, especially in coastal areas, and also its high economic returns, Atemoya cultivation (*Annona squamosa*) is gradually spreading in Lebanese areas. Indeed, this cultivation is high yielding, especially that Atemoya is widely demanded by consumers around the world due its high content of several essentials nutrients such as Calcium, Phosphor and Potassium.

The Atemoya also has several uses in agro-processing, be it as a key ingredient in the making of some food-stuffs (sweets), or as a natural source of essential oils and of other natural elements that could be used in the production of pesticides.

In this light, the Atemoya cultivation should receive a greater impetus, from both the private and public sectors in Lebanon, as a high yielding commercial crop, as is the case in several neighboring countries like Egypt and Palestine.

تشهد زراعة القشطة في لبنان تطوراً مستمراً بفضل العوامل الطبيعية والمناخية المواتية لهذه الفاكهة الاستوائية خاصة في مناطق الجنوب، وبسبب ازدياد الطلب عليها في الاسواق. وتتميز القشطة بانتاجيتها العالية وأسعارها المرتفعة من الناحية الاقتصادية، وبفوائدها الغذائية إذ تعتبر مصدراً هاماً للمعادن مثل الكالسيوم والفوسفور والبوتاسيوم، التي تشكل العناصر الاساسية للوظائف البيولوجية مثل حماية العظام والاسنان، وتقوية العضلات وتقوية الصحة.

وتستخدم القشطة في صناعة الاغذية مثل الحلويات والبوظة، كما يمكن استخراج الزيوت الاساسية من بعض اصنافها، التي تستعمل كمنكهات طبيعية في الاطعمة المصنعة. وتحتوي اجزاء عدة من شجرة القشطة، كالجزور والاعصان والاوراق والبذور، على عدد كبير من المواد الطبيعية النشطة ذات المنافع الطبية العديدة، والمواد الكيماوية التي تستخدم في صناعة المبيدات، هذا بالإضافة لميزات متعددة يتمتع بها خشب شجرة القشطة منها مقاومة الحشرات مثل النمل.

بناءً عليه، ينبغي على القطاعين الخاص والعام تشجيع هذه الزراعة والتوسع بها، كما هو الحال في كل من مصر وفلسطين المحتلة، خاصة وأن للبنان مميزات طبيعية ومناخية وبشرية لا تقل عن تلك المتوفرة في كلا البلدين.

في هذا العدد

- ٢..... الإنتاج
- ٢..... أهم الأصناف
- ٣..... أهم الآفات
- ٤..... معاملات ما بعد الحصاد
- ٥..... مواصفات التسويق العالمية
- ٦..... الأسواق المحلية
- ٦..... إحصاءات التجارة الخارجية
- ٧..... أسواق التصدير
- ٧..... أهم المعارض الزراعية
- ٨..... ندوات وورش عمل
- ٨..... تجمعات المزارعين: بطاقة تعريف



مشروع ممول من الاتحاد الأوروبي



وزارة الزراعة



يصدرها اتحاد غرف التجارة والصناعة والزراعة في لبنان

تعريف

تعرف القشطة تحت الاسم العلمي Annona spp من فصيلة annonaceae وهي فاكهة استوائية المنشأ موطنها الأصلي غرب الهند، وتنتشر في المناطق الاستوائية وشبه الاستوائية مثل دول أميركا اللاتينية كالبيرو والإكوادور وكولومبيا والمناطق الرطبة الدافئة من أفريقيا وآسيا. للقشطة حوالي ٦٠ نوعاً وتتميز أشجارها بأوراقها الجذابة، وبعلوها الذي يصل لحدود ثمانية أمتار، وهي من أنواع الأشجار التي تفقد أوراقها القديمة دفعة واحدة قبل بدء موسم تفتح البراعم.

إنتاج القشطة في لبنان

٨,٠٠٠ إلى ١٠,٠٠٠ متر مكعب للهكتار الواحد، أي ما يعادل ٨٠٠ إلى ١,٠٠٠ ملم سنوياً من مياه الأمطار. وتختلف هذه الاحتياجات باختلاف المناخات، فتتخفّف في إسبانيا مثلاً إلى ما بين ٥,٥٠٠ و ٦,٥٠٠ متر مكعب وفي تشيلي إلى ٤٥٠٠ متر مكعب سنوياً. وتبدأ حاجة الشجرة إلى مياه الري مع بدء تكون الأزهار، وتزيد خلال مرحلة تكون ونمو الثمار، وتقل مع نهاية عمليات القطف ومرحلة تساقط الأوراق.

طرق زراعة القشطة

يجرى إكثار أصناف القشطة خضرياً بالتطعيم على الأصول البذرية أو الأنواع البرية، على أن يكون حجم الطعم كبيراً (٢,٥ سم) لضمان نجاح عملية التطعيم. وينتشر حالياً إكثار القشطة بالتركيب بالشق حيث يعطى نسبة نجاح عالية. وتستخدم البذور المخزنة لمدة عام حيث تعطي نسبة إنبات عالية (٩٥٪) مقارنة مع البذور الحديثة (٤٥٪)، كما يمكن استخدام البذور الحديثة بعد تعريضها لدرجة حرارة منخفضة تتراوح بين صفر و ٢ درجة مئوية لمدة أسبوع. وتنبت البذور بعد مرور ٤٠ يوماً على زرعها، ويمكن إسرار الإنبات بخدش البذور أو بنقعها في الماء الدافئ لمدة ثلاثة أيام قبل زرعها للتخلص من المادة الشمعية التي تعيق نفوذ الماء إلى داخلها. بعد انقضاء سنتين على زرع البذور أو سنة على التطعيم، تنقل النباتات إلى الحقل وتزرع على مسافة ٣ إلى ٥ أمتار بطريقة المربع، أي بمجموع ١,٢٥٠ إلى ٢,٥٠٠ شجرة في الهكتار.

خدمة ما بعد الزرع (التربية والتقليم)

خلال السنوات الأربعة أو الخمسة الأولى من حياة الشجرة، يعتمد التقليم بالطريقة الكأسية (Open-Goblet) أو "العמוד المركزي القائد" (Central Leader System)، ويقتصر على إزالة الأفرع المتزاحمة والجافة والمصابة من أجل تأمين القطف السهل وتجنب انكسار الأغصان. وخلال مراحل النمو المتقدم، حيث تحتاج الشجرة إلى تجديد المساحة المثمرة، يعتمد التقليم الجذري في موسم الشتاء بحيث يتم قطع مجمل الأغصان ذات عمر السنتين مع الإبقاء على الأغصان الجديدة التي تحمل الثمار، مما يؤمن الحفاظ على شكل الشجرة بعلو ٤ أمتار. وتستخدم اليوريا أو الاتيفون لازالة الأوراق وتسريع عملية الأزهار وبالتالي القطف المبكر. كما يمكن اعتماد التقليم الشتوي المتبع على كروم العنب حيث تقصر الأفرع الطويلة إلى ١٠ أو ١٥ سم مع إزالة جميع الفروع الصغيرة.

التسميد

تختلف معدلات تسميد القشطة بحسب نوع وخصوبة التربة، وتبعاً لعمر وقوة الشجرة. ففي الأراضي الصفراء الخصبية يكتفى بالتسميد العضوي خلال فصل الشتاء. وتحتاج شجرة الشيريمويا لمعدلات مرتفعة من الأزوت، البوتاسيوم والمغنسيوم وقليل من الفوسفور والكلس.

الإزهار و التلقيح

تحمل أزهار القشطة مفردة أو ضمن مجموعات صغيرة على النموات الحديثة. إن الزهرة خنثى، لا تفتتح بتلاتها طبيعياً، مما يصعب عملية التلقيح الحشري لذلك يستوجب استخدام التلقيح اليدوي الذي يعتبر سبب رئيسي يعوق انتشار زراعة القشطة. لقد لجأ البعض إلى تشجيع نمو النمل لنقل اللقاح إلى الأزهار ولكن هذا الموضوع مازال تحت الدراسة. كما إن الجو الحار يؤدي إلى ذبول المياسم داخل الزهرة مما يزيد من ضعف احتمالات التلقيح.

أهم أنواع القشطة



القشطة البلدي

A. squamosa L Sugar apple

موطنها أميركا الاستوائية وجزر الهند الغربية. تتميز بتحملها للحرارة المرتفعة والجفاف لكنها لا تتحمل البرد.

شجرة صغيرة الحجم، ارتفاعها ٤,٥ م. إنتاجها ٢٠ كغ. أوراقها ملساء لونها أخضر باهت نصف متساقطة. أزهارها مفردة أو ضمن مجموعات. ثمرتها صغيرة إلى متوسطة الحجم (٤٠٠ غرام)، كروية أو قلبية الشكل لونها أخضر مائل إلى الأصفر وسطحها مغطى بمفصص تفصيصاً واضحاً. اللب أبيض ذات رائحة عطرية، طعمه سكري وذات نكهة ممتازة. بذورها سمراء صغيرة الحجم.



القشطة الهندي A. cherimola Mill

Cherimoya

موطنها أميركا الجنوبية. تتحمل التقلبات الجوية ولكنها لا تتحمل ارتفاع الحرارة وجفاف الطقس.

شجرة منتشرة الأفرع، متوسطة الارتفاع، طولها ٧,٥ متر. إنتاجها ٣٠ كغ. أوراقها قلبية الشكل. أزهارها مفردة أو ضمن مجموعات رائحتها جميلة.

الثمرة متوسطة الحجم (٦٥٠ غرام)، كروية الشكل، ملساء أو ذات نتوءات، قشرتها رقيقة لونها أخضر فاتح. اللب أبيض طعمه سكري مع حموضة خفيفة. بذورها قليلة ولونها سوداء كبيرة الحجم.



القشطة قلب الثور A. reticulata L

Bullock's heart

موطنها أميركا الاستوائية. تمتاز بمقاومتها للبرودة، وتنجح زراعتها في المناطق الجافة والصحراوية.

شجرة كبيرة الحجم، ارتفاعها ٦ أمتار. أوراقها رمحية-مستطيلة. أزهارها ضمن مجموعات. الثمرة قلبية قشرتها ملساء، مفصصة لونها أصفر بني عند النضج كبيرة الحجم. اللب أبيض طعمه سكري. يحوي عدد كبير من البذور، وهو محبب قرب القشرة وهو أدنى في صفاته من النوع البلدي والهندي.



القشطة أتيمويا (A. atemoya)

Annona squamosa X Annona cherimola

هي هجين بين القشطة البلدي والهندي. تتحمل البرودة، تمتاز بوفرة الحمل، وصفات الثمار ممتازة.

شجرة نموها يشبه النوع الهندي، وهي أكبر حجماً من النوع البلدي. ثمارها لا تتشقق عند النضج إذا تركت على الأشجار مما يجعلها تتحمل عمليات ما بعد الحصاد (توضيب، تحميل وتسويق) بشكل أفضل من الصنف الهندي والبلدي.

Main Annona Diseases & Pests

أهم آفات القشطة

أهم الحشرات

حشرة بذور القشطة *Bephratelloides Species*

تعتبر هذه الحشرة آفة رئيسية على ثمار القشطة، لكن لا تتوفر لدى مصلحة الأبحاث معلومات عن مدى إنتشارها في لبنان.

أعراض الإصابة:

• تتغذى يرقات هذه الحشرة فقط على بذار ثمار القشطة.

• تسبب باضرار كبيرة من جراء النفق التي تحدثه الحشرة البالغة لدى خروجها من الثمرة والذي يبلغ قطره ٢ ملم، مما يشكل مدخلا لحشرات أخرى ولنمو الفطريات ويزيد من نسبة الخسائر.

• تضع الانثى البيض في الثمار بعد مرور ٣ - ٧ أسابيع من موعد الإزهار، أي عندما يبلغ قطر الثمرة بين ١,٥ و ٥ ملم.

استراتيجية مكافحة:

• تتم مراقبة الثمار في مرحلة وضع البيض أي بين الأسبوع الثالث والسابع بعد مرحلة الإزهار، إذ لا تستطيع الأنثى وضع البيض عندما تصبح الثمار كبيرة في الحجم.

• يجب التركيز في المراقبة على الثمار المتواجدة في القسم الخارجي وعلى إرتفاع الثلث الأدنى من الشجرة.

• يتم رش الأشجار بمادة بيفانترين Bifenthrin أو هكسيثيازوكس Hexythiazox لمكافحة الحشرة البالغة.

• لا توجد مكافحة ناجحة لليرقات المتواجدة في داخل الثمار.

• يبقى تكييف الثمار الاستراتيجية الأنجح لمنع إناث الحشرة من وضع البيض داخل الثمار.

• ملاحظة: لقد أعطت المكافحة البيولوجية بواسطة رش الأشجار بـ *Beauveria bassiana* (مكافحة ٩٠٪) في التجارب المخبرية التي أجريت في ولاية فلوريدا الأمريكية.

حشرة الدبق الدقيقي *Dysmicoccus neobrevipes* (Annona mealybug)

توجد عدة أنواع من هذه الحشرة ولكنها تعتبر من الآفات الثانوية على شجرة القشطة.

أعراض الإصابة:

• تصيب الأوراق وأحياناً الثمار وتتكاثر خاصة في الأماكن الرطبة.

• تمتص عصارة النبات مسببة تشوهاً ونضوجاً مبكراً في الثمار.

• تسبب بضعف عام في الشجرة مما يجعلها أكثر عرضة للأمراض والحشرات.

استراتيجية مكافحة:

• يجب مكافحة النمل لأن وجوده يساعد على إنتشار الحشرة كما أنه يطارد أعدائها الطبيعية.

• يمكن لف جذع الشجرة بكرتون عليه دبق مما يمنع النمل من نقل الحشرة من شجرة إلى أخرى.

• كما يمكن مكافحة النمل بواسطة مادة فنوكسيكرب Fenoxycarb فقط قبل دخول الشجرة في مرحلة الإنتاج.

• رش زيت صيفي مع المبيد الكيميائي ميثيداثيون Methidathion في حال الإصابة الشديدة مع إحترام فترة الأمان.

• تقليم الأغصان المتشابكة مما يساعد على تهوية الشجرة والتخفيف من الرطوبة التي تساعد على تكاثر الحشرة.

• من أبرز الأعداء الطبيعية خنفساء الكريبتوليامس مورتوزياري التي أعطت نتائج جيدة على البق الدقيقي على العنب والليمون والتي تم توزيعها على المزارعين من قبل مصلحة الأبحاث العالمية الزراعية في محطة تل العمارة (البقاع) والعبدة (الشمال).

• من أبرز الأعداء الطبيعية خنفساء الكريبتوليامس مورتوزياري التي أعطت نتائج جيدة على البق الدقيقي على العنب والليمون والتي تم توزيعها على المزارعين من قبل مصلحة الأبحاث العالمية الزراعية في محطة تل العمارة (البقاع) والعبدة (الشمال).

• من أبرز الأعداء الطبيعية خنفساء الكريبتوليامس مورتوزياري التي أعطت نتائج جيدة على البق الدقيقي على العنب والليمون والتي تم توزيعها على المزارعين من قبل مصلحة الأبحاث العالمية الزراعية في محطة تل العمارة (البقاع) والعبدة (الشمال).

• من أبرز الأعداء الطبيعية خنفساء الكريبتوليامس مورتوزياري التي أعطت نتائج جيدة على البق الدقيقي على العنب والليمون والتي تم توزيعها على المزارعين من قبل مصلحة الأبحاث العالمية الزراعية في محطة تل العمارة (البقاع) والعبدة (الشمال).

• من أبرز الأعداء الطبيعية خنفساء الكريبتوليامس مورتوزياري التي أعطت نتائج جيدة على البق الدقيقي على العنب والليمون والتي تم توزيعها على المزارعين من قبل مصلحة الأبحاث العالمية الزراعية في محطة تل العمارة (البقاع) والعبدة (الشمال).

* المصدر: مصلحة الأبحاث العلمية الزراعية

أهم الامراض

فطر فيتوفتورا *Phytophthora spp* (Black root rot)

أعراض الإصابة:

• تبدأ الإصابة على البذور خلال مرحلة الاشتال.

• ذبول وموت الشتول (seedlings) والأشجار المعمرة (adult plants).

• يصيب فطر *Phytophthora palmivora* الثمار ويؤدي الى ظهور بقع صغيرة أرجوانية او سوداء على اجزاء من القشرة وتمتد الى كافة مساحة الثمرة.

العناصر المساعدة على انتشار المرض:

• الرطوبة المرتفعة وخاصة في التربة الثقيلة (heavy clay soil).

• اهمال وعدم ادارة البستان بطريقة جيدة.

استراتيجية مكافحة:

• معالجة التربة باشعة الشمس (solarization).

• استعمال الاصول النباتية المقاومة مثل التفاح الكريمي (custard apple).

• رش قاعدة الشتول او الاشجار المعمرة بمادة البينوميل بنسبة ١٪ مادة فعالة عندما تدعوالحاجة.

• يمكن تبليل الشتول بمادة الكاربندازيم (١,٠٪) كل ١٠ الى ١٢ يوم.

• حسن ادارة البستان:

• العمل على خفض الرطوبة العالية عبر قطع الاغصان القريبة من الارض ودهن مكان القطع بمادة اوكسيكلورايد النحاس.

• الحفاظ على التغذية السليمة للنبات.

• تلافى حصول الكدمات على الثمار واعتماد نظام ملائم للمكافحة ضد حشرات الاوراق والثمار.

• دهن موقع التطعيم بمادة اوكسيكلورايد النحاس المعدل بنسبة ٤٪.

• يمكن استعمال مادة الكاربندازيم (٢,٠٪) كل ١٥ الى ٢٠ يوم خاصة في الطقس الممطر.

• معالجة الثمار بعد القطاف بمادة البينوميل على حرارة ٥٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق او بمادة بروكلورايد (بنسبة ١,٢٥٪) غرام مادة فعالة بالليتر) على حرارة ٢٥ درجة مئوية لمدة دقيقة واحدة.

مرض الانتراكونوز *Colletotrichum gloeosporioides* (Anthracnose)

اعراض الإصابة:

• تساقط الاوراق وذبول الازهار والاعصان الصغيرة وموتها.

• تشققات سوداء (black lesions) على الثمار البالغة.

• يصيب كل اصناف القشطة.

العناصر المساعدة على انتشار المرض:

• الامطار الكثيفة ورطوبة الجو المرتفعة وخلال فصل

الجفاف في المناطق القاحلة.

• اهمال وعدم ادارة البستان بطريقة جيدة.

استراتيجية مكافحة:

• طرق المكافحة الطبيعية:

• تقضي المعالجة الطبيعية بقطع وحرق الاغصان والثمار المصابة.

• المحافظة على نظافة البستان عبر قطع الاغصان المصابة وجمع الثمار الواقعة على الارض وحرقتها.

• طرق المكافحة الكيميائية:

• رش مادة اوكسيكلورايد النحاس كل اسبوع خلال الفصل الرطب وكل ٢١ يوم خلال فصل الجفاف وحتى ٢١ يوم قبل القطاف.

• رش مادة البينوميل المعدل بنسبة ٠,٠٥٪ كل ٢٠ يوم.



Post Harvest Techniques for Annona

معاملات ما بعد الحصاد للقشطة

Efficient post harvest management is an important prerequisite, especially when undertaken by specialized entrepreneurs as a market-oriented and profit-making business, for enhanced income from agricultural production, as well as for increased household and national food security. Indeed, the implementation of proficient post harvest handling systems preserves the quality of the produce, and thus, improves its commercial value, whether used to satisfy agro-industrial or direct consumption demands.

تهدف هذه المعاملات إلى مساعدة المزارع في توقيت عملية القطف، وتشير إلى الخصائص الواجب توفرها خلال مرحلة تخزين الخضار والفاكهة وحفظها في مراكز التبريد لغاية تسويقها فيما بعد. مما لا شك فيه أن تطبيق هذه العمليات يساعد على المحافظة على جودة المنتج الزراعي وعلى تحسين قيمته التسويقية إن لهدف التصنيع الزراعي أو لهدف الاستهلاك المباشر. بالتالي، فإن اعتماد معاملات ما بعد القطف هو عامل أساسي في تحسين الدخل الزراعي، وفي المحافظة على السلامة الغذائية على المستوى الوطني.

الأضرار الطبيعية والفيزيولوجية

Chilling Injuries ضرر التبريد

ينتج الضرر عن تخزين الثمار على حرارة اقل من ٨ - ١٢ درجة مئوية (بحسب الصنف ودرجة النضج). وتشمل الاعراض اسوداد وتصلب قشرة الثمار والتنقر، وجفاف اللب وضعف النكهة.

Splitting التفصص

يظهر هذا الضرر على الثمار خلال مراحل النمو والنضج المتقدمة بسبب ارتفاع معدل انتاجها للاثيلين، وتكون السكريات وتغير درجة امتلاء الثمار بحيث تنتقل الماء من القشرة الى اللب فيزيد حجمه ويرتفع الضغط على القشرة مما يؤدي الى التفصص.

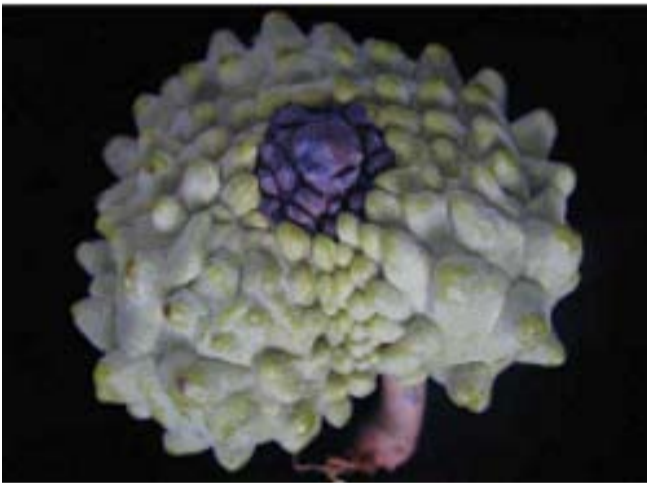
الأضرار الباثولوجية

مرض الانتراكوز Anthracnose



ويسببه فطر *Colletotrichum gloeosporioides* الذي يظهر على شكل بقع سوداء وقد يؤدي الى انتاج كتل (spore-masses) وردية اللون في حالات الرطوبة المرتفعة.

الكانكر الاسود Black Canker



ويسببه فطر *Phomopsis ananacearum* الذي يظهر على شكل بقع بنفسجية على الثمار التي تصبح صلبة ومتشققة مع تكون كتل صغيرة سوداء (spores).

عفن البوتروديبلوديا Botrydiplodia rot

ويسببه فطر *Botrydiplodia theobromae* الذي يظهر بلون بنفسجي على الثمار ومن ثم يتحول إلى كتل سوداء ويصبح اللب فلينياً ذات اللون البني. تشمل طرق المكافحة المحافظة على سلامة البستان للتقليل من مصادر الفطر، رش المبيدات الفطرية قبل القطف، تداول الثمار بحذر للتقليل من الاضرار الميكانيكية، الاسراع باعتماد التبريد الأولي على حرارة ١٠ درجات مئوية والحفاظ على درجة الحرارة والرطوبة خلال عمليات التسويق اللاحقة.

معاملات ما بعد الحصاد

Maturity Indices دلالات الصلاحية للقطف

يعتبر تغير لون قشرة الثمرة من الاخضر الداكن الى الاخضر الفاتح او الاصفر المخضر كمؤشر على صلاحية قطف ثمار القشطة، وذلك بالنسبة للقشطة *Annona cherimola* (cherimoya) والقشطة *Annona cherimoya x A.squamosa* (atemoya) والقشطة *Annona squamosa* (squamosa) كما تشمل المؤشرات الاخرى ظهور لون كريمي على جلد الثمرة بين الفصوص (segments) وزيادة نعومة السطح على الكرابل (carpels) الثمرية المنفصلة.

Quality Indices دلالات الجودة

الحجم، اللون، خلو الثمار من العيوب والتدهور المرضي، الصلابة (حيث ان ثمار القشطة تعتبر طرية نسبياً ويجب تناولها بعناية لتلافي حدوث الكدمات بها). تحتوي ثمار القشطة عند نضجها على نسبة مرتفعة من السكر (١٤ الى ١٥ ٪) وتكون درجة الحموضة متوسطة (٠,٤ الى ٠,٧ ٪). ان القشطة هي مصدر جيد لفيتامين C (٤٥ الى ٦٠ ملغ/١٠٠ غ) وللبوتاسيوم (٢٥٠ الى ٥٠٠ ملغ/١٠٠ غ من الجزء الذي يؤكل).

Optimum storage Temperature درجة حرارة التخزين المثلى

ما بين ٨ و ١٢ درجة مئوية بحسب الصنف ودرجة النضج وفترة التخزين. ويمكن حفظ ثمار القشطة الهندي لمدة ١٠ أيام أو أكثر، والقشطة البلدي لمدة ٥ أيام أو أكثر على حرارة ما بين ١٥ و ٣٠ درجة مئوية.

Optimum Relative Humidity الرطوبة النسبية المثلى

ما بين ٩٠ و ٩٥ ٪

معدلات التنفس (CO2) Rates of Respiration

الحرارة: درجة مئوية	٢٠	١٥	١٠
معدل التنفس: مل CO2 / كلغ X ساعة	١٥٠ - ٤٥	٢٥٠ - ٧٥	١٠٠ - ٢٥

معدلات إنتاج الاثيلين Rates of Ethylene Production

تنتمي القشطة الى مجموعة الثمار ذات التنفس العالي (climacteric fruits) وتنتج مستويات مرتفعة من الاثيلين (حتى ١٠٠ الى ٣٠٠ ميكروليتر/كجم X ساعة بحسب الصنف) عند موعد النضج وعلى حرارة ٢٠ درجة مئوية.

Responses to Ethylene الاستجابات للاثيلين

إن تعريض الثمار الخضراء المكتملة التكوين من صنف *Cherimoya* او الاصناف الاخرى لغاز الاثيلين بنسبة ١٠٠ جزء بالمليون لمدة يوم او يومين او حفظها لمدة ٥ ايام على حرارة ١٥ الى ٢٠ درجة مئوية يؤدي إلى اكتمال النضج. ويساعد التخلص من الاثيلين على تأخير عملية نضج الثمار الخضراء.

الاستجابات للجو الهوائي المتحكم به

Responses to CA

يؤدي التخزين في الجو الهوائي حيث تتراوح نسبة الأوكسجين بين ٣ و ٥ ٪، ونسبة ثاني أوكسيد الكربون بين ٥ و ١٠ ٪ إلى تأجيل عملية النضج وخفض نسب التنفس ونتاج الاثيلين والمحافظة على صلابة الثمار.

يمكن حفظ ثمار القشطة صنف *Cherimoya* لمدة ٦ أسابيع على حرارة ١٠ درجات مئوية، ونسبة أوكسجين ٥ ٪ ثم إنضاجها على حرارة ٢٠ درجة مئوية.

يؤدي تعريض ثمار القشطة الى نسبة ثاني أوكسيد الكربون اقل من ١ ٪ او اكثر من ١٥ ٪ إلى انتاج نكهة غير مرغوبة ونضج غير متناسق.



Marketing Standards for Annona

مواصفات التسويق الخاصة للقشطة

ثالثاً: شروط عائدة للتحجيم

يعتمد وزن الثمرة مقياساً للتحجيم والحجم الأدنى المسموح به هو ١٠٠ غرام لاصناف شيريمويا، سكواموزا، واتيمويا و٢٠٠ غرام لاصنف موريكاتا ويعتمد سلم التحجيم التالي مع مراعات الحد الأقصى للاختلاف في العبوة الواحدة :

تطلب المواصفة اللبنانية باعتماد القطر الاستوائي الأكبر للثمرة مقياساً لتحجيمها. ويعتبر الحجم الأدنى المسموح به للنخب الممتاز هو للثمار ذات القطر الذي يزيد عن ٧ سم. ويشترط أن لا يزيد الفرق بين القطر الأكبر والأدنى للثمار داخل العبوة الواحدة وللنخب الممتاز والأول عن ٢ سم فقط.

رابعاً: الاستثناءات (التسامح):

يسمح داخل كل عبوة باستثناءات بالنسبة للجودة والحجم وهي:

أ- تجاوزات لجهة الجودة

١- نخب ممتاز «اكسترا»:

يسمح بوجود داخل كل عبوة ٥٪ وزناً أو عدداً من الثمار لا تستجيب الى صفات هذا النخب شرط أن تتحلى بمواصفات النخب الأول على الأقل أو ان تتماشى مع الاستثناءات المسموح بها لهذا النخب.

٢- نخب الأول:

يسمح بوجود داخل كل عبوة ١٠٪ وزناً أو عدداً من الثمار لا يستجيب الى صفات هذا النخب شرط أن تتحلى هذه الثمار بمواصفات النخب الثاني على الأقل أو ان تتماشى مع الاستثناءات المسموح بها لهذا النخب.

٣- النخب الثاني:

يسمح بوجود داخل كل عبوة ١٠٪ وزناً أو عدداً من الثمار لا تستجيب لصفات هذا النخب او للصفات الدنيا المحددة أعلاه شرط ان لا تحوي أي ثمار مهترئة او ذابلة او خلافها من عيوب تجعلها غير صالحة للاستهلاك.

ب- الاستثناءات لجهة التحجيم

يسمح بوجود داخل كل عبوة ١٠٪ من الثمار عدداً أو وزناً لا تتماشى مع الحجم المعلن عنه خارج العبوة ويجب أن لا يقل الحجم عن ٨٠ غرام لاصناف شيريمويا، سكواموزا، واتيمويا المصنفة في اصغر حجم (٢٢٥/١٠٠) غرام) و ١٦٠ غرام لاصنف موريكاتا المصنفة تحت الرمز ٢٠ (٢٧٠/٢٠٠) غرام). لا تفرض المواصفة اللبنانية أي استثناءات لجهة التحجيم للنخب الثاني انما تشترط ان لا يقل القطر الأفقي لأصغر ثمرة عن خمسة سنتيمترات.

خامساً: شروط المظهر العام

أ- التجانس

يجب أن تكون الثمار متجانسة في كل عبوة وخاصة لجهة كونها من صنف وجودة وحجم واحد، ومن منشأ واحد ومنطقة إنتاج واحدة وان تكون ثمار القشطة داخل العبوة الواحدة وفي أسفلها مماثلة للطبقة الظاهرة.

ب- التوضيب

يجب توضيب القشطة بطريقة وبأسلوب يؤمنان سلامتها طول مدة عملية التسويق ويسمح فقط باستعمال ما هو جديد ونظيف ومصنوع من مواد لا تلحق أي ضرر بالثمار من خارجه او من داخله ضمن العبوة الواحدة مع الإشارة إلى أنه يمنع استعمال العبوات المصنوعة من الفلين. كما يسمح باستعمال الورق المطبوع واللصقات التجارية او خلافها من مواد التعبئة شرط ان يكون الحبر او الصمغ المستعمل لذلك غير سام او ضار ولا يسمح بوجود أي مادة غريبة داخل العبوة الواحدة.

ج- في المظهر

يجب تغليف الثمار بطريقة تعزلها عن الثمار الأخرى وتوضيبها في عبوات صغيرة على طبقة واحدة.

سادساً: التمريك

يجب أن يحمل خارج كل عبوة وبشكل واضح وغير قابل للزوال، الإيضاحات الواردة فيما يلي مجمعة على جهة واحدة من كل عبوة.

أ- التعريف:

الموضب أو الشاحن / الاسم والعنوان أو علامة فارقة خاصة.

ب- هوية ومحتوى العبوة:

النوع والصنف وعبارة «قشطة» في حال عدم ظهور المنتج.

ج- المنشأ:

بلد المنشأ واختيارياً منطقة الإنتاج.

د- التصنيف التجاري:

المواصفة الأوروبية: الوزن الأدنى والأقصى للثمرة وحيث تدعو الحاجة رمز الحجم وعدد الثمار اختيارياً.

المواصفة اللبنانية: النخب والحجم والوزن الصافي أو عدد الثمار.

هـ - علامة المراقبة (اختيارياً).

نعرض فيما يلي المواصفات الأوروبية الخاصة بتسويق ومراقبة جودة ثمار القشطة المعد للتداول في الأسواق، ذات الرقم FFV ٤٧ الصادرة سنة ١٩٩٤ والمعدلة سنة ٢٠٠٢، و٢٠٠٣ (للنسخة الفرنسية منها). وتجدر الإشارة إلى وجود مواصفة لبنانية خاصة بالقشطة Annona reticulata - او «قلب الثور» و Annona squamosa او «التفاح السكري» (-Custard apple Sugar apple) صادرة بموجب قرار وزير الزراعة رقم ١/٣٥٨ تاريخ ١٠/٢٤/١٩٩٧، المعدل بالقرار رقم ١/٢ تاريخ ١/٣/٢٠٠٠.

أولاً: تعريف المنتج

تعود المواصفات المبينة فيما يلي الى أصناف القشطة المعدة للاستهلاك الطازج: القشطة الهندي Cherimoya، القشطة البلدي او «التفاح السكري» Squamosa، القشطة الهجين بين البلدي والهندي Atemoya والقشطة سورسوب Muricata.

ثانياً: الإجراءات أو التدابير الخاصة بالجودة

تهدف الشروط والمواصفات هذه الى تحديد متطلبات الجودة الواجب توفرها في القشطة عند تقديمها للمراقبة خلال مرحلة التصدير بعد إتمام عمليات التوضيب والتعبئة والنقل.

أ- الحد الأدنى للمواصفات:

مع الأخذ بعين الاعتبار الشروط والمواصفات والتجاوزات الممنوحة لكل صنف ولجميع الأنخاب. يجب أن تكون ثمار القشطة كاملة، سليمة، غير مصابة بأي اهتراء أو إصابة تجعلها غير صالحة للاستهلاك، نظيفة، خالية من أية مادة غريبة ظاهرة أو حشرات وأمراض أو من آثارها، أي ضرر ناتج عن الحرارة المتدنية أو حروق الشمس ومن أية رطوبة خارجية زائدة، وأن تتحمل أعباء عمليات التحميل والشحن والتفريغ للوصول بحالة جيدة الى مكان المقصد. وتطلب المواصفة اللبنانية ان يكون قطفها قد تم بشكل سليم وأن تكون الثمار على درجة من النضج تسمح لها متابعة التحول الفيزيولوجي الطبيعي كي تصل الى درجة النضج الطبيعي.

ب- اكتمال النمو: (درجة النضج التجاري الملائم بحسب الصنف)

- شيريمويا: بدء تحول لون القشرة إلى الأخضر الداكن، تصبح المقاطع ملساء وتبقى اطرافها غير نائنة.

- سكواموزا: تنوع مقاطع الكرابل وتلون الفسحات فيما بينها بالاصفر الشاحب.

- اتيمويا: تلون الفسحات فيما بين الكرابل بالاخضر الشاحب الى الاصفر.

- موريكاتا: تحول لون القشرة من الاخضر الداكن إلى الاخضر الشاحب.

ج- التصنيف:

تفرز ثمار القشطة الى ثلاثة أنخاب:

١- نخب ممتاز «اكسترا»:

يجب أن تكون ثمار القشطة في هذا النخب على درجة عالية من الجودة، تتحلى بكامل صفات الجنس والصنف لجهة المظهر الخارجي واكمال النمو واللون الطبيعي الخاص بكل صنف وفقاً لمنطقة الإنتاج. كما يجب أن تكون الثمار خالية من الشوائب او العيوب باستثناء اصابة طفيفة على القشرة شرط ان لا يسبب ذلك أي ضرر على المظهر العام عند التعبئة او على جودة الثمرة او قدرتها على الحفظ.

٢- النخب الأول:

يجب أن تكون الثمار على درجة حسنة من الجودة، تتحلى بكافة الصفات الخاصة بالصنف مع امكانية القبول بعيب بسيط لجهة الشكل واكمال النمو او اللون، وترفض الثمار التي تحمل شقوقاً او رضوضاً او جروحاً غير مندملة. وتقبل القشطة التي أصيبت قشرتها بعيب طفيف شرط ان لا يسبب ذلك أي ضرر على المظهر العام او على جودتها او تحملها عمليات التوضيب والشحن والتفريغ.

٣- النخب الثاني:

تعتبر نخباً ثانياً الثمار التي لا يمكن تصنيفها في النخبين الممتاز والاول غير انها تتماشى مع الشروط والمواصفات الدنيا الاساسية المشار اليها سابقاً مع امكانية القبول بعيب لجهة الشكل واكمال النمو او اللون او اصابة قشرتها بعيب شرط ان لا يسبب ذلك أي ضرر على جودتها او طريقة حفظها او تقديمها الى المستهلك.

الصنف	وزن الثمرة (غرام)	الحد الأقصى للاختلاف في العبوة الواحدة (غرام)
شيريمويا، سكواموزا، واتيمويا	١٠٠-٢٢٥	٧٥
	٢٢٥-٤٢٥	١٠٠
	٤٢٥ وما فوق	٢٠٠
موريكاتا	وزن الثمرة (غرام)	رمز الحجم
	٩٨١-١٢٠٠	٤
	٨٠١-٩٨٠	٥
	٦٥١-٨٠٠	٦
	٥٤١-٦٥٠	٧
	٤٤١-٥٤٠	٩
	٣٥١-٤٤٠	١١
موريكاتا	٢٧١-٣٥٠	١٤
	٢٠٠-٢٧٠	٢٠

جدول أسعار الجملة للخضار والفاكهة في بيروت والمناطق - شباط ٢٠٠٨

Av. Price L.B.P./kg	معدل السعر ل.ل./كغ	جنوب	شمال	البحر	بيروت	Local	Origin	Weight	Type	Product
Vegetables الخضار										
597	750	487	603	550	Local	Local	10kg	Carton	كرتون	Potato بطاطا
593	573	572	637	589	Egypt	Egypt	10kg	Bag	شون	Spunta
617	544	621	671	632	S.A	S.A	10kg	Bag	شون	Spunta
600	-	600	-	-	Local	Local	10kg	Bag	شون	Agria
Onion بصلي										
582	553	554	599	624	Local	Local	12kg	Plastic	بشك	Red dry
440	440	-	-	-	Egypt	Egypt	12kg	Plastic	بشك	Red dry
585	606	567	583	-	Local	Local	12kg	Plastic	بشك	White dry
Tomato بندورة										
756	734	567	936	787	Local	Local	20kg	Plastic	بشك	Hybrid
587	567	570	651	559	Jordan	Jordan	18kg	Carton	قن	Hybrid
744	641	796	891	648	Syria	Syria	10kg	Wood	خشب	Hybrid
Pepper لثلافة										
1,874	1,839	1,785	1,982	1,892	Local	Local	12kg	Carton	كرتون	Sweet
1,980	1,895	1,871	2,259	1,895	Local	Local	12kg	Carton	كرتون	Hot
Cucumber خيار										
1,843	1,888	1,953	1,602	1,928	Local	Local	18kg	Carton	كرتون	Greenhouse
1,552	1,463	1,472	1,881	1,392	Jordan	Jordan	10kg	Carton	كرتون	Greenhouse
1,200	1,200	-	-	-	Syria	Syria	10kg	Carton	قن	Greenhouse
Lettuce خس										
797	627	815	880	887	Local	Local	8 pieces	Plastic	بشك	Local
Fruits الفاكهة										
Orange برتقال										
1,548	1,520	1,138	1,869	1,663	Local	Local	12kg	Plastic	بشك	Clementine
1,237	1,403	1,009	1,246	1,268	Local	Local	12kg	Plastic	بشك	Mandarin
683	508	726	767	729	Local	Local	20kg	Plastic	بشك	Navel
533	386	545	656	545	Local	Local	20kg	Plastic	بشك	Sanguine
520	433	455	665	528	Local	Local	20kg	Plastic	بشك	Shamouti
358	450	375	-	608	Local	Local	20kg	Plastic	بشك	Valencia
496	418	400	663	503	Local	Local	20kg	Plastic	بشك	Lemon
Apple تفاح										
1,482	1,385	1,438	1,519	1,574	Local	Local	12kg	Plastic	بشك	Golden
1,662	1,510	1,619	1,604	1,913	Local	Local	12kg	Plastic	بشك	Starken
Banana موز										
750	700	731	796	774	Local	Local	8 pieces	Plastic	بشك	Local
Strawberry فراولة										
3,518	3,250	3,286	3,710	3,825	Local	Local	100g	Plastic	بشك	Hybrid
1,517	1,792	1,250	1,510	-	Local	Local	100g	Plastic	بشك	Hybrid
3,671	-	3,292	4,050	-	Syria	Syria	100g	Plastic	بشك	Hybrid
Grapes عنب										
2,038	-	2,038	-	-	Local	Local	12kg	Plastic	بشك	Baytamouni
1,505	-	1,596	1,417	-	Local	Local	12kg	Plastic	بشك	Halawani
Avocado أفوكادو										
3,048	3,332	2,558	3,035	3,258	Local	Local	8kg	Plastic	بشك	Alanja

أهم التطورات في أسعار الخضار والفاكهة خلال شهر كانون الأول ٢٠٠٧

أدى دخول البطاطا المصرية إلى الأسواق المحلية في بداية شهر شباط بسعر ٦٥٠ ل.ل./كغ، إلى زيادة العرض وتراجع الأسعار بشكل عام. فانخفضت أسعار البطاطا السعودية من ٨١٧ إلى ٥٢٩ ل.ل./كغ بين بداية ونهاية الشهر، مقارنة مع البطاطا المصرية التي وصلت أسعارها إلى ٥٢٨ ل.ل./كغ، في حين توقف العرض على البطاطا المحلية في منتصف الشهر على سعر ٤٧٨ ل.ل./كغ. ومن الخضار التي شهدت أسعارها ارتفاعاً ملحوظاً، نذكر الفليفلة الحلوة التي ارتفعت من ١,٨٧٢ ل.ل./كغ في بداية الشهر لتصل إلى حوالي ٢,٠٢٢ ل.ل./كغ في الأسبوع الأخير، مسجلةً بذلك ارتفاعاً بنسبة ٣٥٪ عن شهر كانون الثاني ٢٠٠٨. كذلك ارتفعت أسعار الفليفلة الحرة تدريجياً بمعدل ٢٥٠ ل.ل. أسبوعياً ووصل سعر الكيلوغرام الواحد إلى حوالي ٢,٣٠٦ ل.ل.، مسجلاً بذلك ارتفاعاً بنسبة حوالي ٦٠٪ مقارنة بشهر كانون الثاني ٢٠٠٨.

أما بالنسبة للخس البلدي، فقد تراجع سعر الخسة بنسبة ٢٥٪ من ١٠٠٠ ل.ل. في منتصف شهر شباط إلى ٧٥٠ ل.ل. في نهاية الشهر.

أما الفاكهة، فقد ارتفعت أسعار الكلمنتين بنسبة ٧١٪، والأفندي بنسبة ٧٦٪، والأفوكادو بنسبة حوالي ٤٨٪ خلال شهر شباط مقارنة مع شهر كانون الثاني.

During the month of February 2008, prices of potatoes plummeted in the local markets due to the influx of potatoes imported from Egypt (650LBP/kg). In this light, prices of potatoes imported from Saudi Arabia dropped from 817LBP/kg to 539LBP/kg, while prices of Egyptian potatoes declined to the level of 528LBP/kg and prices of locally produced potatoes stood at 478LBP/kg. Also, prices of local lettuce fell by some 25%, from 1,000LBP/kg to around 750LBP/kg.

Alternatively, and compared to the January 2008 levels, prices of sweet peppers and of also of hot peppers grew, respectively, by around 35% (from 1,872LBP/kg to 2,022LBP/kg) and by 60% (a weekly gradual increase of 250LBP/kg to reach the level of 2,306LBP/kg).

On the other hand, prices of Clementine, Mandarin, and Avocados respectively decrease, by some 71%, 76% and 48% compared to the January 2008 levels.

المصدر: خدمة المعلومات حول الأسواق، مشروع التنمية الزراعية - وزارة الزراعة واتحاد غرف التجارة والصناعة والزراعة في لبنان.

Source: ADP Market Information Service, MOA-FCCIAL

Trade Statistics

إحصاءات التجارة الخارجية

Lebanon's Imports and Exports of Tropical Fruits

In 2006, Lebanon's total imports of tropical fruits, including Kaki, Litchi, Atemoya and other kinds, plummeted by around 43% to 8 tons (compared to 2005), half of which was imported during January alone.

Main countries that exported tropical fruits to Lebanon during 2006 were Thailand (\$4,000), France (\$2,000), Reunion Island (\$2,000), Colombia (\$1,000), Indonesia (\$1,000), Chili (\$1,000) and Mexico (\$1,000).

On the other hand, Lebanon exported some 2,578 tons of tropical fruits in 2006, mainly to Saudi Arabia (1,548 tons), the UAE (355 tons), Jordan (215 tons), Kuwait (196 tons), Bahrain (162 tons), Oman (51 tons) and Qatar (44 tons).

استيراد وتصدير الفاكهة الاستوائية

بلغ إجمالي واردات لبنان من القشطة والليتشي والكاكي وغيرها من الفاكهة الاستوائية خلال العام ٢٠٠٦ حوالي ٨ طن ومنها ٤ طن أي نصف الكمية المستوردة خلال شهر كانون الثاني. مسجلاً بذلك تراجعاً بنسبة ٤٣٪ مقارنة بالعام ٢٠٠٥.

من أهم الدول المصدرة للفاكهة الاستوائية إلى لبنان خلال العام ٢٠٠٦: تايلاند (٤ آلاف د.أ.)، فرنسا (٢ ألف د.أ.)، جزيرة ريونيون (٢ ألف د.أ.)، وبقية ألف دولار أميركي من كل من كولومبيا، اندونيسيا، شيلي والمكسيك.

ويصدر لبنان بعض أصناف الفاكهة الاستوائية مثل القشطة والكاكي بكميات لا بأس بها وبلغ مجموعها حوالي ٢,٥٧٨ طن خلال العام ٢٠٠٦ وتذهب بشكل أساسي إلى المملكة العربية السعودية (١,٥٤٨ طن)، الإمارات العربية (٣٥٥ طن)، الأردن (٢١٥ طن)، الكويت (١٩٦ طن)، البحرين (١٦٢ طن)، سلطنة عمان (٥١ طن) وقطر (٤٤ طن).



إجمالي صادرات لبنان من الفاكهة الاستوائية خلال العام ٢٠٠٦ (طن)

Country	Tons	Country
Saudi Arabia	1,548	السعودية
United Arab Emirates	355	الإمارات العربية
Jordan	215	الأردن
Kuwait	196	الكويت
Bahrain	162	البحرين
Oman	51	سلطنة عمان
Qatar	44	قطر
Sudan	3	السودان
France	2	فرنسا
Ivory Coast	2	ساحل العاج
United Kingdom	1	المملكة المتحدة
Total	2,578	المجموع

Export Markets

أسواق التصدير

جدول أسعار الجملة للخضار والفاكهة في سوق نيو كوفنت غاردن (انكلترا) - شباط ٢٠٠٨

معدل السعر (\$/kg) Av price (\$/kg)	المشأ Origin	العبوة Package Weight السعة Type	المنتج/التنوع Product/Variety
الخضار			
بطاطا			
0.96	محلي/Local	15kg	كرتون Russet
0.46	محلي/Local	25kg	كرتون Round red
0.46	محلي/Local	25kg	كرتون Round white
بصل يابس			
0.28	محلي/Local	20kg	قلم Yellow
0.39	اسبانيا/Spain	25kg	قلم Yellow
بنخورة			
0.83	اسبانيا/Spain	6kg	قلم Vine ripe
4.19	هولندا/Holland	250gr	بلاستيك Cherry tomato
3.31	اسبانيا/Spain	250gr	بلاستيك Cherry tomato
3.97	مصر/Egypt	250gr	بلاستيك Cherry tomato
خيار			
7.94	جزر الكناري/Canary Island	-	كرتون Seedless
خس			
5.96	اسبانيا/Spain	9kg	قلم Iceberg
الفاكهة			
حمضيات			
1.14	اسبانيا/Spain	10kg	كرتون Clementine
1.18	مصر/Egypt	15kg	كرتون Orange
1.23	أمريكا/USA	15kg	قلم Grape fruit star ruby
1.85	المغرب/Morocco	15kg	قلم Lemon
تفاح			
1.43	أوروغواي/Uruguay	18kg	قلم Royal Gala
1.37	هولندا/Holland	12kg	قلم Golden Delicious
1.54	فرنسا/France	18kg	قلم Granny Smith
1.33	فرنسا/France	18kg	قلم Fuji
بطيخ			
1.21	البرازيل/Brasi-Panama	18kg	قلم Red flesh seedless
فريز			
3.56	المغرب/Morocco	250gr	بلاستيك Hybrid
3.56	اسبانيا/Spain	250gr	بلاستيك Hybrid
عنب			
3.31	جنوب أفريقيا/S.Africa	4.5kg	قلم Thompson seedless
3.69	جنوب أفريقيا/S.Africa	4.5kg	قلم Flame seedless
3.31	جنوب أفريقيا/S.Africa	4.5kg	قلم Red globe
أفوكادو			
3.40	البرازيل/Brazil	4kg	قلم Various green skin
نكتارين			
1.40	شيلي/Chilly	9kg	قلم Various yellow
2.74	شيلي/Chilly	9kg	قلم Peach
أخضر			
2.11	بلجيكا/Belgium	8kg	كرتون Comice
1.65	هولندا/Holland	12kg	كرتون Conference
1.51	جنوب أفريقيا/S.Africa	12.5kg	كرتون Williams
فطر			
2.81	بلجيكا/Belgium	3kg	قلم white

الخضار:

البنخورة الكرزية الموضبة في علب كرتون تحتوي على ٩ عبوات بلاستيكية (٢٥٠ غرام): سجلت حركة السوق توقف العرض على البنخورة المستوردة من المغرب في منتصف الشهر على سعر ٥,٨٩ د.أ./كرتونة، ووصل سعر تلك المستوردة من مصر في آخر الشهر إلى ٨,٩٣ د.أ./ك.ك، مقارنة مع ٧,٤٥ د.أ. لاسبانية و ٩,٤٣ د.أ. للهولندية.

الخيار الخالي من البذور الموضب في كرتونة: سجل سعر الخيار ارتفاعاً للصنف الاسباني من ٨,٤٦ إلى ١١,٧٧ د.أ. في اواسط الشهر لتعود وتنخفض إلى ٨,٠٤ د.أ. مع دخول الصنف المحلي بسعر ٩,٧٤ د.أ.

الافوكادو الموضب في قفص سعة ٤ ك.ك: توقف العرض على الافوكادو الاسباني في الاسبوع الثاني من الشهر حيث سجل دخول الافوكادو اليوناني بسعر ٢,١٣ د.أ./ك.ك، ووصل سعر الاسباني إلى ٣,٠٥ د.أ./ك.ك والبلجيكي إلى ٢,٨١ د.أ./ك.ك.

البطاطا المحلية الموضبة في كرتونة سعة ١٥ و ٢٥ ك.ك: وصلت اسعار الصنفين الاحمر والابيض إلى ٠,٤٦ د.أ./ك.ك، وصنف روسيت إلى ٠,٩٦ د.أ./ك.ك.

البصل الموضب في قفص سعة ٢٠ و ٢٥ ك.ك: وصل سعر البصل المحلي إلى ٠,٢٨ د.أ./ك.ك والاسباني إلى ٠,٣٩ د.أ./ك.ك.

الفاكهة:

التفاح الموضب في قفص سعة ١٨ ك.ك: شهدت اسعار صنف غولدن دليشيس الفرنسي انخفاضاً من ١,٤٩ إلى ١,٤٠ د.أ./ك.ك، ووصل سعر الهولندي إلى ١,٣٧ د.أ./ك.ك. كما سجل دخول صنف رويال غال من الاوروغواي بسعر ١,٤٣ د.أ./ك.ك بعد ان سجل الصنف نفسه من فرنسا ارتفاعاً من ١,٤٣ إلى ١,٧١ د.أ./ك.ك، وبيع صنف غراني سيمس من فرنسا بسعر ١,٥٤ د.أ./ك.ك.

العنب الموضب في قفص سعة ٤,٥ ك.ك: تراوحت اسعار العنب من جنوب افريقيا صنف طومسون سيدلس بين ٤,٦٤ و ٣,٣١ د.أ./ك.ك، وصنف رد غلوب بين ٤,٦٨ و ٣,٣١ د.أ./ك.ك.

الحمضيات: تراوح سعر الحمض من المغرب الموضب في قفص ١٥ ك.ك بين ١,٥٠ و ١,٨٥ د.أ./ك.ك، وشهد سعر الصنف الاسباني انخفاضاً ملحوظاً من ٢,٣٠ إلى ١,٢٧ د.أ./ك.ك، ما أدى إلى خروج الصنف الاسرائيلي وارتفاع سعر الاسباني إلى ٢,١١ د.أ./ك.ك، تزامناً مع دخول الصنف التركي بسعر ١,٧٤ د.أ./ك.ك. وشهدت اسعار الكلمنتين الاسباني في كرتونة سعة ١٠ ك.ك ارتفاعاً من ١,٢٩ إلى ١,٥٢ د.أ./ك.ك لتعود وتنخفض إلى ١,١٤ د.أ./ك.ك مع خروج الصنف المغربي. اما الليمون البرتقال الموضب في كرتونة سعة ١٥ ك.ك فانخفض سعر الصنف من المغرب من ١,٢٦ إلى ٠,٩٩ د.أ./ك.ك على عكس الصنف من مصر الذي ارتفع سعره من ٠,٩٩ إلى ١,١٨ د.أ./ك.ك.

المصدر: نشرة الأسعار اليومية للخضار والفاكهة التي تصدر عن مشروع التنمية الزراعية - وزارة الزراعة واتحاد غرف التجارة والصناعة والزراعة في لبنان. الأسعار اليومية المفصلة لجميع الخضار والفاكهة وفي جميع الأسواق الأوروبية متوفرة عند الطلب.

Main Agricultural Exhibitions

This section presents the main international agricultural exhibitions scheduled for the period between July and September 2008. Indeed, these exhibitions represent important business opportunities for farmers, and for other stakeholders in agriculture as well, in terms of, not only identifying marketing channels, but also uncovering the latest developments and technologies related to the agri and agro sectors. Since this list is not exhaustive, additional information in this regard could be provided upon request.

أهم المعارض الزراعية

تتيح المشاركة في المعارض الزراعية الدولية مجالات واسعة أمام المزارعين والمصدرين ليس فقط لتسويق منتجاتهم بل أيضاً للاطلاع على أحدث التقنيات في مجال طرق الإنتاج والتسويق الزراعي. نعرض فيما يلي أهم المعارض المتخصصة بالمنتجات الزراعية والغذائية في العالم للفترة الممتدة بين تموز وايلول ٢٠٠٨. تجدر الإشارة إلى ان هذه اللائحة لا تتضمن جميع المعارض في العالم، لذلك نرجو الاتصال بنا للحصول على مزيد من التفاصيل.

Address العنوان	Place & Date الزمان والمكان	Domain المجال	Exhibition المعرض
Fax: +86-21-62095210 http://www.propakbeijing.com	٩-١١ تموز ٢٠٠٨ شنغهاي، الصين الشعبية	الصناعات الغذائية، تقنيات التوضيب	ProPak China
Fax: +20-2-3471155 http://www.saharaexpo.com	٩-١٢ تموز ٢٠٠٨ الفاخرة، مصر	الآلات والمعدات الزراعية، تقنيات الري، البيوت البلاستيكية، تقنيات التوضيب	Sahara
Fax: +421-37-7335859 http://www.agrokomplex.sk	٢١-٢٥ آب، ٢٠٠٨ نيترا، سلوفاكيا	المنتجات والمستلزمات الزراعية، الآلات والمعدات الزراعية، انتاج النبيذ	AGROKOMPLEX
Fax: +420-38-7714263 http://www.vcb.cz	٢١-٢٦ آب، ٢٠٠٨ جمهورية تشيكيا	المنتجات والمستلزمات الزراعية، تقنيات الصناعات الغذائية، ادارة الموارد المائية	ZEMET ZIVITELSKA
Fax: +386-2-5642160 http://www.pomurski-sejem.si	٢٣-٢٩ آب، ٢٠٠٨ سلوفينيا	المنتجات الزراعية، انتاج النبيذ، الصناعات الغذائية	INTERNATIONAL FAIR OF AGRICULTURE & FOOD INDUSTRY
Fax: +36-2436-012 http://www.farmerexpo.hu	٢٧-٣٠ آب، ٢٠٠٨ Debrecen، هنغاريا	المنتجات الزراعية والغذائية، الآلات والمعدات الزراعية	FARMER EXPO
Fax: +212-22-274973 http://www.ofec.co.ma	ايلول ٢٠٠٨ الدار البيضاء، المغرب	المنتجات والمستلزمات الزراعية، الآلات والمعدات الزراعية، الاسمدة والمبيدات الزراعية	AGRIMAROC
Fax: +43-7242-939266451 http://www.agraria.at	٣-٧ ايلول، ٢٠٠٨ النمسا	المنتجات والمستلزمات الزراعية، انتاج النبيذ	AGRARIA
Fax: +40-257-215521 http://www.agromalim.ro	١١-١٤ ايلول، ٢٠٠٨ رومانيا	المنتجات والمستلزمات الزراعية، انتاج النبيذ	Agromalim
Fax: +86-535-6280003 http://www.fv-expo.cn · http://www.fruitveg-expo.cn	٢٢-٢٥ ايلول، ٢٠٠٨ Yantai، الصين الشعبية	المنتجات الزراعية، الآلات والمعدات الزراعية، تقنيات الصناعات الغذائية، التبريد، الفواكه المجففة والمثلجة	FV/F Expo - International Fruit/Vegetable/Food Expo

Source: ADP Market Information Service, MOA-FCCIAL

* المصدر: خدمة المعلومات حول الأسواق، مشروع التنمية الزراعية - وزارة الزراعة واتحاد غرف التجارة والصناعة والزراعة في لبنان.

فريق عمل النشرة الشهرية لدى غرف التجارة والصناعة والزراعة في لبنان:
إيلي مسعود وطوني حجار (الأسواق المحلية)، نسيمه غانم (أسواق التصدير)، رانية بزري وربيح صبرا (التحرير)

ADP organizes training workshop on post-harvest techniques

In cooperation with the Chamber of commerce, Industry and Agriculture of Beirut and Mount Lebanon (CCIAB), the ADP organized a 5 day training workshop on post-harvest techniques which entailed field visits to packaging facilities. During the workshop Dr. Hamdy Salem, expert in post-harvest techniques, highlighted issues related to the following:

- Contribution of post-harvest activities to economic development
- Basic biological and technological rules to achieve efficient post-harvest management
- Quality preservation during the post-harvest period
- Packaging stations
- Packaging substances
- Quality
- Refrigeration
- Transport
- Standards, norms and food safety



مشروع التنمية الزراعية ينظم ورشة حول عمليات ما بعد الحصاد

أقام مشروع التنمية الزراعية - وزارة الزراعة بالتعاون مع غرفة التجارة والصناعة والزراعة في لبنان، ورشة عمل تدريبية في مقر غرفة بيروت وجبل لبنان حول تقنيات ما بعد الحصاد وذلك بحضور الخبراء العاملين ضمن مشروع التنمية الزراعية ووزارة الزراعة واتحاد الغرف وتجمعات المزارعين المستفيدة من المشروع. امتدت الورشة على فترة خمسة ايام قدم خلالها الدكتور حمدي سالم، الخبير الدولي في مجال عمليات ما بعد الحصاد، عرضاً حول آخر التطورات المتعلقة بهذا المجال وخاصة في مجال زراعة المنتجات التالية: الزيتون، الكرز، العنب، التفاح، البندورة، البطاطا، الخس والفطر.

تضمن العرض المواضيع الاساسية التالية:

- دور قطاع ما بعد الحصاد في التنمية الاقتصادية،
- مبادئ بيولوجيا وتكنولوجيا ما بعد الحصاد،
- الحفاظ على نوعية المحاصيل الزراعية في عمليات ما بعد الحصاد،

- محطات التعبئة والتدريج،
- العبوات،
- الجودة،
- التبريد والتخزين،
- النقل،
- المواصفات وسلامة الغذاء.

تخلل هذه الورشة زيارات ميدانية الى محطتي السادة محمود علم وعادل التيني لتوضيب وتصدير الفاكهة ومصنع شلوهب لانتاج معدات الفرز والتوضيب.

Farmers' Groups: ID

تجمعات المزارعين: بطاقة تعريف

الجمعية التعاونية الانمائية طيبات

تأسست الجمعية التعاونية الانمائية «طيبات» في بلدة الفاكهة قرب مدينة بعلبك عام ٢٠٠٢ وهي تضم حالياً ٢٥ عضواً يتعاطون شراء الانتاج الزراعي من كافة القرى المحيطة لتصنيع المربيات، المكبوسات بالزيت او بالخل، المجففات والمخللات كما الكشك وسمك السلمون المدخن. ونتاجها السنوي يتراوح بين ٢٥ الى ٤٠ طن.

مشروع التنمية الزراعية

تعاقبت الجمعية التعاونية مع وزارة الزراعة ضمن مشروع التنمية الزراعية ، بهدف ازالة بعض الصعوبات التي تواجهها في تأمين الانتاج الزراعي باسعار كلفة مقبولة وجودة عالية وخاصة انتاج جزء كبير من ما يتم تصنيعه وذلك عبر تأمين المنشآت الإنتاجية مثل بناء ٤ بيوت بلاستيكية (٢م٤٠٠ الواحد)، واحد يستعمل كحاضنة شتول، أما الباقي فيستعمل لإنتاج شتول وأصناف جديدة، وتأمين المعدات الحديثة كشبكة ري خاصة بالبيوت البلاستيكية، مستوعب مياه بلاستيكي (٤٠٠٠ل)، ومكرر للمياه، بناء خزان مياه، وشراء جرار زراعي ومولد كهربائي وشراء البذور المؤصلة. وقد انتهت انجاز البيوت البلاستيكية واتمت مناقصات شراء الجرار الزراعي والمولد الكهربائي

كما يقدم المشروع المساندة التقنية والإرشاد لأعضاء التعاونية في مجالات عدة أهمها التدريب في مجال تطبيق نظم الجودة وأعمال التسويق المشترك لمنتجات الأعضاء.

ومن النشاطات الخدمائية التي تؤمنها التعاونية للأعضاء ما يلي:

- المشاركة في دورات تدريبية الهادفة لتمكين المرأة على القيام بعمليات التصنيع الزراعي .
- المشاركة في المعارض المحلية والخارجية المختصة للمساعدة في تسويق الانتاج.
- مساعدة المرأة على تأمين دخل اضافي للاسرة وربط العائلة بالارض.
- العودة الى تراث الاجداد في تصنيع الغذاء الطبيعي والخالي من الملونات والاضافات غير المرغوبة.

وبما أن الجمعية تتقيد بمتطلبات الهاسب لتصنيع انتاجها فهي تنوي التوجه الى الانتاج الطبيعي.

الجمعية التعاونية الفنية الزراعية الانمائية في الضنية

تأسست الجمعية الفنية الزراعية الانمائية في الضنية عام ٢٠٠٣ وهي تضم ٨٢ عضواً يمارسون زراعة التفاح والاجاص والمشمش والخوخ والدراق والنكتارين والزيتون والخضار على انواعها على علو بين ٣٠٠ و ٢٥٠٠ متر على مساحة ٥٠٠ دنم تشكل ٥ ٪ من المساحات المزروعة في المنطقة الممتدة بين كفرحبو ساحل الضنية وجرد مرين وجرد الاجاص.



مشروع التنمية الزراعية

تعاقبت الجمعية التعاونية مع وزارة الزراعة ضمن مشروع التنمية الزراعية لإنشاء مركز تبريد حديث من غرفتين وتعزيز منشآت لخدمة احتياجات التسويق، وقد أتمت التعاونية البناء وحصلت على الجزء الأول من قيمة المنحة الأوروبية وقدره ٦٦,٤٠٠ يورو، وهي بصدد إتمام المناقصات الخاصة بالعزل وشراء وتركيب معدات التبريد.

كما يقدم المشروع المساندة التقنية والإرشاد لأعضاء التعاونية في مجالات عدة أهمها التدريب في مجال تطبيق نظم الجودة وأعمال التسويق المشترك لمنتجات الأعضاء.

ومن الخدمات التي تؤمنها التعاونية للأعضاء ما يلي:

- جرار زراعي (فرامة) يستفيد منه بعض الاعضاء.
- تأمين الارشاد الزراعي بمعدل ٣٠ محاضرة سنوياً في مواضيع العناية بالاشجار المثمرة واختيار الاصناف الحديثة والاستفادة من طرق الري الحديث.
- تجارب حقلية لاصناف جديدة على مساحة ٤٠٠٠ متر
- تنوي الجمعية انهاء مصنع لمشتقات الحليب وتطوير زراعة خس الايسبرغ.

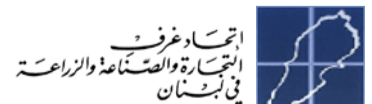
للحصول على أعداد النشرة وإرسال المقالات والأسئلة والمقترحات، تدعو "أخبار التنمية الزراعية" القراء الكرام للاتصال على العناوين التالية:



مشروع التنمية الزراعية
Agriculture Development Project
ADP
MED/2003/5715



وزارة الزراعة، بئر حسن، شارع السفارات، الطابق ٤، بيروت - لبنان
تلفون: ٠١ / ٨٤٩٦٤٦ - فاكس: ٠١ / ٨٤٩٦٤٨
البريد الإلكتروني: joumana.karame@adplb.com
ghada.itani@adplb.com



مقر غرفة التجارة والصناعة والزراعة في بيروت وجبل لبنان
الصنائع، شارع جوستينيان، الطابق ١٢، بيروت - لبنان
تلفون: ٠١ / ٣٥٣٣٩٠ - مقسم ٣٠٣ و ٣٠٤ - فاكس: ٣٤٩٦١٤ / ٠١
البريد الإلكتروني: agriculture@ccib.org.lb