

מחפז 22



רשומות

משרד המשפטים
1979-2-7
הספרייה

קובץ התקנות

1 בפברואר 1979



3940

ד' בשבט תשל"ט

עמוד

1

577

תקנות לפיקוח על ייצוא הצמח ומוצריו, תשל"ט—1979

תקנות לפיקוח על ייצוא הצמח ומוצריו, תשל"ט—1979

בתוקף סמכותי לפי סעיף 6 לחוק לפיקוח על ייצוא הצמח ומוצריו, תשי"ד—1954,¹ אני מתקין תקנות אלה:

1. בתקנות אלה —

"ייצואן" — מי שעוסק בייצוא תוצרת;

"תוצרת" — פירות טריים, ירקות טריים, שרשים, גבעולים, פקעות פרחים, פרחים וענפי נוי מיובשים המיועדים לייצוא, למעט פרי הדר ואתרוגים, כמפורט בתוספת;

"אחראי" — המחזיק או מפעיל תחנת אריזה, תחנת מעבר, בית קירור או מחסן;

"חומר אריזה" — חומר המשמש לעטיפה, לריפוד או לכידוד התוצרת, שאישר אותו המנהל;

"מכל" — אריזה המשמשת לייצוא תוצרת;

"תחנת אריזה" — מקום נקי, מאוורר ומוגן בפני שמש וגשם, המשמש למיון בירור ואריזה של תוצרת ואשר אישר אותו המנהל כתחנת אריזה;

"תחנת מעבר" — מקום שאישר המנהל לשם ביקורת על תוצרת ארוזה;

"בית קירור" — מקום שבו מחזיקים בקירור תוצרת המיועדת ליצוא;

"מחסן" — מקום בנמל המיועד להחסנת תוצרת ושאשר המנהל למטרה זו;

"נמל" — כמשמעותו בפקודת הנמלים [נוסח חדש], תשל"א—1971,² ונמל התעופה לוד.

2. לא ייצא אדם תוצרת משטח חקלאי שעיבודו הוזנח או שנפגע ממחלות או מזיקים, או כתוצאה מקור, כפור, שטפון, ברד, שרב או פגעי טבע אחרים ושנפסל בידי מבקר.

3. לא יחזיק ייצואן תוצרת אלא באחד ממקומות אלה: תחנת אריזה, תחנת מעבר, בית קירור ומחסן (להלן — מקום החסנה).

4. האחראי למקום החסנה יחזיקו נקי משיירי תוצרת ופסולתה, ישמידם, יטמנם באדמה או ינקוט באמצעים אחרים לפי הוראות המבקר, והוא יחטה את מקום ההחסנה אם יורה המבקר על כך.

5. לא יוביל ייצואן בעצמו או על ידי אחרים תוצרת אלא בתנאים אלה:

(1) כלי ההובלה המשמשים להובלתה מוחזקים במצב נקי בהתאם להוראות המבקר;

(2) כלי ההובלה הוא בהתאם להוראות המבקר;

(3) הוטענה ופורקה כשהיא מוגנת בפני אבק, מים ושמש.

6. לא מילא אדם אחרי הוראות תקנות 4 ו-5, רשאי מבקר לסרב לבדוק את התוצרת.

7. כל חומר דפוס, דיו, או דבר שהשתמשו בו לציון על נייר או חומר אחר המשמשים לעטיפת תוצרת, או על תווית הנדבקת על תוצרת חייב להיות בלתי רעיל. חומר הדפוס או הדיו לא יבואו במגע ישיר עם התוצרת, למעט בעטיפת פקעות, פרחים ופרחים מיובשים.

¹ ט"ח תשי"ד, עמ' 137.

² דיני מדינת ישראל, נוסח חדש 20, עמ' 443.

8. לא ייצא אדם תוצרת אלא כשהיא —

- (1) ארוזה במכל חדש, שלם, נקי וחזק ולאחר שהמנהל אישר כי המכל מתאים לאריזת תוצרת;
- (2) ארוזה בחמרי אריזה חדשים, נקיים וחזקים, ומתקיימים לגביהם הוראות תקנה 7, והמנהל אישר כי חומר האריזה מתאים לאריזה;
- (3) יותר משלוח פרחים באריזה חוזרת אם יאשר זאת המנהל.

תכולת המכל

9. (א) הזן, האיכות, הסוג וגודל התוצרת שבמכל יהיו אחידים.

- (ב) על אף האמור בתקנת משנה (א) רשאי המנהל להתיר אריזת תוצרת ממויינת לגדלים מעורבים (mixed), אם הוכח להנחת דעתו כי הרשות בארץ מסויימת או הקונים דורשים מיון כאמור;
- (ג) על אף האמור בתקנת משנה (א) רשאי המנהל להתיר אריזת תערובת זני פרחים שונים.

סימון מכל

10. (א) מכל יסומן לפי הוראות תקנות אלה, אלא אם נקבע אחרת בדין לגבי תוצרת מסויימת.

- (ב) על דופן חיצוני של המכל יצויינו בלועזית בצורה ברורה ובלתי ניתנת למחיקה הפרטים הבאים:

- (1) שם היצרן;
- (2) שם התוצרת;
- (3) המילים: Produce of Israel;
- (4) סוג התוצרת ואיכותה;
- (5) מיון;
- (6) משקל נטו או מספר יחידות;
- (7) פרטים נוספים, שאישר מנהל, בהתאם לדרישות ארץ היבוא.

- (ג) אין חובה לציין את הפרטים לפי תקנת משנה (ב) (6) לגבי פרחים וצמחי נוי.
- (ד) מותר לציין על גבי המכל תאריך אריזתה של התוצרת.

בדיקת תוצרת

11. (א) לא ייצא אדם תוצרת אלא לאחר שהגיש אותה לבדיקה על ידי המבקר בתחום נמל, במקום החסנה, או בכל מקום אחר שאישר המנהל למטרה זו.

- (ב) יצואן ימסור, לפי דרישת המנהל, הודעה מוקדמת של 48 שעות לפחות על הגעת תוצרת לנקודת בדיקה; ההודעה תימסר לשירות הביקורת לתוצרת חקלאית, רחוב דרור 6, תל-אביב-יפו, בשעות העבודה הרגילות.

סמכות המבקר

12. לאחר בדיקת התוצרת, יעשה המבקר אחד מאלה:

- (1) יאשר את התוצרת ויתן תעודת יצוא שבה צויין סוג התוצרת;
- (2) יסרב, לאחר התוצרת או חלק ממנה ליצוא ואם עשה כן, יתן תעודת המפרט את נימוקי הסירוב;
- (3) יסרב לאחר את התוצרת, או חלק ממנה, ליצוא, אולם ירשה לארוזה מחדש בתנאים שיפרטם בתעודת שיתן.

סיוגים לסירוב

13. (א) לא יאשר המבקר תוצרת ליצוא אלא לאחר שבדק לפחות 2% מהכמות העומדת לבדיקה.

(ב) לא ישתמש מבקר בסמכויותיו כאמור בתקנה 12 (2), אלא לאחר שבדק לא פחות מ-8%, או כמות קטנה מזו אם הסכים לכך היצואן, מהתוצרת העומדת לבדיקה.

(ג) לא ישתמש המבקר בסמכויותיו לפי תקנה 12 (3), אלא לאחר שבדק לא פחות מ-5% מהתוצרת העומדת לבדיקה או כמות קטנה מזו ואם הסכים לכך היצואן.

14. (א) יצואן שתוצרתו נפסלה לפי תקנה 12 (3), יארוז מחדש על חשבונו לפי סוגים, תוך זמן שהורה המבקר ובפיקוחו.

(ב) המבקר רשאי להתיר אריזה מחדש של תוצרת שלא בפיקוחו.

(ג) תוצרת שנארוזה מחדש שלא בפיקוח המבקר, יגישה היצואן מחדש לבדיקה.

(ד) לא ארו היצואן את התוצרת מחדש לפי הוראות המבקר, רואים אותה כאילו השתמש המבקר לגביה בסמכותו לפי תקנה 12 (2).

15. (א) כל תוצרת המיועדת למקום החסנה או לגמל, תהיה מלווה בתעודת יצוא של שירות הביקורת, המאשרת כי התוצרת נבדקה ואושרה ליצוא.

(ב) לא נבדקה התוצרת במקום הכנתה בידי שירות הביקורת, יצרף היצואן לתוצרת תעודת משלוח אשר תכיל פרטים אלה:

(1) שם היצואן;

(2) מספר היחידות, שם התוצרת, מקורה, הסוג, הגודל ותאריך.

16. המנהל רשאי, אם ראה צורך בכך, להורות למבקר, גם לאחר ביצוע בדיקה, לבדוק שוב תוצרת, והוראות תקנות 12, 13 ו-14 יחולו.

17. לא יפתח, לא יתקן ולא ישנה אדם מכל, או תכולתו, או הסימון שעליו, לאחר שנבדק בידי המבקר.

18. הוראות תקנות אלה לא יחולו על משלוח תוצרת שהמנהל אישר בכתב כמשלוח נסיוני.

19. בעד בדיקת תוצרת ישלם היצואן אגרה כדלקמן:

אגרות

2 אגורות לכל 10 פרחים או חלק מהם	פרחים, צמחי נוי וצמחי בר
5 לירות לטונה	אגוזי אדמה
10 אגורות למכל	אבוקדו
10 לירות לטונה	אפרסקים
10 לירות לטונה	בננות
10 לירות לטונה	ירקות
10 לירות לטונה	מלונים
10 לירות לטונה	מנגו
10 לירות לטונה	משמש
10 לירות לטונה	עגבניות
10 לירות לטונה	רמונים
10 לירות לטונה	שזיפים
15 אגורות למכל	תות שדה

20. תקנות אלה באות להוסיף על הוראות כל חיקוק אחר ולא לגרוע מהן.

שמירת דינים

21. תחילתן של תקנות אלה שלושים יום מיום פרסומן.

תחילה

22. תקנות לפיקוח על יצוא הצמח ומוצריו, תשל"ה-1975³ — בטלות.

ביטול

תוספת

חלק א'

פרחים קטופים וצמחים

1. דרישות איכות יסודיות

בכפוף להוראות מיוחדות לגבי כל סוג והסבילות המותרת, הפרחים, כולל עלים וגבעולים, יהיו:

שלמים, טריים, ללא פגמים מכניים, בלתי מעוותים, תואמים בצבעם וצורתם את הזן, נקיים ממחלות, מזיקים, צריבות וסימניהם הבולטים; במצב פתיחה נאות למשלוח בהתאם למין, זן, תקופה ולסוג האיכות; מוצקים ובעלי גבעול ישר בהתאם לתכונות המין והזן וחזקים דיים לשאת את הפקע או התפרחת; מותר להוריד עלים בחלק התחתון של הגבעול בורד וציפורן אם יש לכך דרישה מהקונים; חפשיים מחמרים זרים; חפשיים בצורה סבירה מחמרי הדברה שמשפיעים באופן שלילי על מראה הפרח;

(במקרה של פרוץ מחלות המחייבות טיפולים דחופים בריסוס או אבוק, מותר, באישור המנהל, לייצא פרחים עם כיסוי סביר של חמרי הדברה (בגלל האיסור לשטפם במים)). התפתחות ומצב הפרחים הקטופים והצמחים יהיו כאלה שיאפשרו עמידה בטיפול ומשלוח ויבטיחו הגעה ליעד במצב מניח את הדעת.

2. פיווג

פרחים יסווגו לשלושה סוגי איכות כמוגדר להלן:

(א) סוג מעולה

- (1) בסוג זה יסווגו פרחים וצמחים בעלי איכות מעולה התואמים דרישות האיכות היסודיות ללא כל סטיה;
- (2) לא תסווג בסוג זה "צפורן אמריקאית" מבוקעת;
- (3) יותר כיסוי קל בחומרי הדברה.

(ב) סוג I

- (1) בסוג זה יסווגו פרחים וצמחים בעלי איכות טובה התואמים דרישות האיכות היסודיות;
- (2) בסוג זה יותר סוג של "צפורן אמריקאית" מבוקעת, בתנאי שהפרחים יחזקו בצורה נאותה ויארוזו באגדים נפרדים;
- (3) יותר כיסוי סביר בחמרי הדברה.

(ג) סוג II

- (1) בסוג זה יסווגו פרחים וצמחים שאינם תואמים כל דרישות סוג מעולה וסוג I יותרו בהם הסטיות כדלהלן:

³ ק"ת תשל"ה, עמ' 2198.

- (1) עוותים קלים;
- (2) פגמים מכניים קלים;
- (3) נזקים קלים שנגרמים על-ידי מחלות ומזיקים;
- (4) בעלי גבעולים פחות ישרים וחזקים;
- (5) הסטיות המותרות כאמור אסור שיפגמו במראה והחזק ובאפשרויות השימוש בפרחים ובצמחים.

3. מיון

המיון יבוצע לפי "הוראות מיון" לגבי כל מין וזן בנפרד כמפורט להלן.

4. אריזה

תבוצע בצורות אלה:

- (א) כבודדים או כאגדים;
- (ב) יחזקו בתוך המכל בצורה שתמנע תזוזה;
- (ג) במקרה של קרה בחוק-לארץ וקבלת דרישה מהקונים לרפד את המכלים נוסף לריפוד המקובל, יש לרפד בחמרי בדוד מתאימים באישור המנהל.

5. סבילות

- (א) בסוג מעולה אין סבילות;
- (ב) בסוג I — 50% מהפרחים והצמחים מותרות סטיות קלות מאוד, במידה ואינן משפיעות לרעה על המראה;
- (ג) בסוג II — 10% מהפרחים מותר שלא יהיו תואמים איכות סוג זה. במחציתם מותר שיהיו סימני מחלות מודברות ופגיעות מזיקים, בתנאי שהדבר לא יפגום במראה הפרחים;
- (ד) נגיעות במחלות ומזיקים בהתאם למגבלות של חוקי הארץ המייבאת.

6. ורדים פוג I

- (א) דרישות איכות בנוסף לדרישות איכות יסודיות —
 - (1) יותרו סימני דילול שלא פוגמים במראה הפרח;
 - (2) יותרו סימני מחלות מודברות בתנאי שאלה מופיעים בחלקו התחתון של הפרח (גבעול ועלים) ואינם פוגמים במראהו הכללי;
 - (3) גבעול ללא "מדרגות";
 - (4) פקע. הפרח יהיה בגודל סביר בהשוואה לאורך הגבעול.
- (ב) מיון יבוצע לפי אורך הגבעול בכל הסוגים:

גודל	כלאי תה	אורך בס"מ	גרנטים
S	מעל 100 עד 120	מעל 60 עד 70	מעל 45 עד 50
E	מעל 80 עד 100	מעל 50 עד 60	מעל 40 עד 45
1	מעל 70 עד 80	מעל 40 עד 50	מעל 35 עד 40
2	מעל 60 עד 70	מעל 30 עד 40	מעל 30 עד 35
3	מעל 50 עד 60	מעל 25 עד 30	מעל 25 עד 30
4	מעל 40 עד 50	מ-20 עד 25	מעל 20 עד 25
5	מעל 30 עד 40		מ-15 עד 20
6	מעל 20 עד 30		
7	מ-15 עד 20		

(1) קשירת האגד תבוצע מעל בסיס הגבעולים בצורה הדוקה; ב"כלאי תה" החל מגודל 2 ומעלה וב-Sweet Heart מגודל E ומעלה קשירה נוספת רופפת במרכז האגד; אסורה קשירה באזור צוואר הפקע;

(2) הורדים ייארזו באגדים עטופים בגייר עטיפה עמיד בפני רטיבות;

(3) רוחב גייר העטיפה יכסה 2/3 מאורך האגד ויכלול כ-5 ס"מ מעל הפקעים של "כלאי תה" ו-Sweet Heart ארוכים, וב-3 ס"מ מעל ל-Sweet Heart קצרים וגרובים;

(4) האגדים יחוזקו בתוך המכל ברפפות-עץ מרופדות בכריות; החיזוק ברפפת אחת או שתיים לפי הצורך; מיקום הרפפות כשליש התחתון של האגדים; יישמר מרווח סביר בין קצה הפקעים וראש המכל;

(5) אסורה אריזה במכלים העלולים להיפגע מרטיבות.

7. סייפנים סוג I

(א) דרישות איכות בנוסף לדרישות איכות יסודיות —

(1) הפרח יהיה בעל 2 עלים, שאינם נושאים בחיקם ניצן פריחה (עלים מנותקים יש להסיר ולא לארום). תפרחות תארוזה ללא עלים;

(2) (א) מינימום פתיחה — בצבוך צבע בפעמון התחתון;

(ב) מקסימום פתיחה — צבע ב-2 פעמונים תחתונים באורך עד ל-20 מ"מ ממקום הצטלכות החפים בצד הקצר יותר, וזאת בטרם השתחררות עלי הכותרת של הפעמון;

(3) מצב הפתיחה ביתר הפעמונים בהתאם לתכונות הזן, אולם אין לפסול תפרחת בה מספר פעמונים מראים צבע, בתנאי שבצבוך הצבע מהפעמון השלישי ואילך יהיה פחות מ-20 מ"מ ממקום הצטלכות החפים;

(4) מקסימום פתיחה — בזן "אוסקר" זונים שיאושרו על ידי המנהל: צבע ב-3 פעמונים תחתונים שבהם הראשון באורך עד ל-40 מ"מ ובשניים האחרים עד ל-30 מ"מ ממקום הצטלכות החפים;

(5) כל האמור בהתאם לתקופות בעונת הייצוא;

(6) פגיעות מכניות או פגיעות ברד מותרות לאריזה בסוגים I ו-II בתנאי שהמראה הכללי וחוזק הפרח לא נפגעו וזאת כפי שייקבע בהתייעצות עם המנהל.

(ב) מיון יבוצע כמפורט להלן, לגבי כל הסוגים:

גודל	אורך הגבעול בס"מ	מספר מינימלי של פעמונים משוחררים בתפרחת
S+	מעל ל-130 ס"מ	11
S	מ-121 עד 130	11
E	מ-111 עד 120	9
1	מ-101 עד 110	6
2	מ-91 עד 100	5
3	מ-81 עד 90	5
4	מ-70 עד 80	4

- (ג) אריזה תבוצע לגבי כל הסוגים, כמפורט להלן:
- (1) באגדים של 10 פרחים;
 - (2) אורך הפרחים באגד — אחד וגובה התפרחות זהה;
 - (3) האגדים ייהדקו בשתי גומיות, האחת מעל בסיס הגבעולים והשניה במרכז האגד לפחות 5 ס"מ מתחת לפעמון התחתון;
 - (4) הגבעולים יחתכו בחתך ישר;
 - (5) בין השכבות במכל יושם חומר ריפוד;
 - (6) בסיסי הגבעולים יוצמדו לראש המכל;
 - (7) האגדים ייקשרו בפנים אל המכל בשני מקומות, האחד בבסיס והשני במרכז הגבעולים;
 - (8) בתוך המכל בין החבל הקושר והגבעולים יושמו כרי ריפוד.

8. סייפנים ננסיים — סוג I

- (א) דרישות איכות בנוסף לדרישות איכות יסודיות —
- (1) הגבעול יכול להיות לא ישר — מידת העקמומיות לפי תכונות הזן, אבל בצורה שלא תפגע במראה הפרח בכללו;
 - (2) גבעול הפרח יהיה לפחות בעל עלה אחד;
 - (3) מינימום פתיחה בון "קומט" בצברן צבע בפעמון התחתון. מינימום פתיחה בזנים "צ'רם" ו"רוז צ'רם" 10 מ"מ צבע ממקום הצטלבות החפים;
 - (4) בזנים אחרים מינימום הפתיחה לפי תכונות הזן לפי קביעת המנהל.
- (ב) מיון יבוצע כמפורט להלן, לגבי כל הסוגים:

גודל	אורך הגבעול בס"מ	מס' מינימלי של פעמונים בתפרחת
S+	מעל 91	6
S	מ-71 עד 90	6
E	מ-61 עד 70	5
1	מ-51 עד 60	5
2	מ-41 עד 50	5

- (ג) אריזה לגבי כל הסוגים תיעשה בהתאם לאמור לגבי סייפנים רגילים.

9. צפורנים אמריקאיות — סוג I

- (א) דרישות איכות — בנוסף לדרישות איכות יסודיות —
- (1) צורת הפרח גביעי;
 - (2) בשלב חצי פתיחה לפני התפרסות עלי הכותרת הפנימיים.
- (ב) מיון יבוצע לפי אורך הגבעול, לגבי כל הסוגים:

גודל	אורך בס"מ
S	מעל 70
E	מעל 60 עד 70
1	מעל 50 עד 60
2	מעל 40 עד 50
3	מעל 30 עד 40
4	מ-20 עד 30

(ג) אריזה תבוצע כמפורט להלן לגבי כל הסוגים:

(1) סידור האגד יהיה לפי קומות מודרגות;

(2) תותר אריזה באגדים עטופים או בשכבות מרופדות על ידי חומרי ריפוד;

באגדים עטופים הנייר צריך לבלוט מעבר לפרחים באורך של 5 ס"מ;

(3) את הפרחים יש להניח כלפי ראשי המכל.

10. ציפורנים ננסיות

(א) דרישות איכות בנוסף לדרישות איכות יסודיות —

(1) סוג מעולה —

כל תפרחת באגד תהיה בעלת 5 ניצנים לפחות;

מצב הפתיחה — פתיחה מינימלית בתפרחת $1\frac{1}{2}$ פרחים פתוחים;

פתיחה מקסימלית בתפרחת $2\frac{1}{2}$ פרחים פתוחים;

יתר הניצנים בתפרחת יכולים להיות סגורים אבל מלאים;

בסוג זה לא יארוזו פרחים מבוקעים.

(2) סוג I —

באגד של 10 תפרחות, 7 יהיו בעלי 4 ניצנים ושלושה הנותרים בעלי שלושה ניצנים;

מצב הפתיחה — כמו בסוג מעולה; יתר הניצנים בתפרחת יכולים להיות סגורים או עם כצבן צבע;

הפתיחה תתואם לתקופות בעונת הייצוא לגבי שני הסוגים האמורים.

(3) סוג II —

כל תפרחת באגד תהיה בעלת 2 ניצנים לפחות;

(4) בכל הפרחים ובכל הסוגים הגבעולים יהיו מוצקים בהתאם לזן.

(ב) מיון — יבוצע לגבי כל הסוגים, לפי אורך הגבעול:

גודל	אורך בס"מ
S	+ 60
E	מעל 50 עד 60
1	מעל 40 עד 50
2	מ-30 עד 40

(ג) אריזה — תבוצע כמפורט להלן לגבי כל הסוגים:

(1) בסיסי הגבעולים באגד יהיו בקו ישר;

(2) האגד יקשר ב-2 גומיות, האחת מעל בסיס הגבעולים והשניה במרכז האגד;

(3) מותרת אריזה באגדים עטופים או בשכבות מופרדות על ידי חומר ריפוד;

(4) העטיפה וזה עם ציפורן אמריקאית;

(5) את הפרחים יש להניח כלפי ראשי המכל.

דרישות איכות בנוסף לדרישות איכות יסודיות —

(א) גרברות רגילה

- (1) על הפרח להיות סימטרי לכל הכיוונים, פונה בדרך כלל כלפי מעלה;
- (2) על עלי הכותרת (עלים לשוניים) — להיות ערוכים לפחות בשני טורים שחופפים אחד את השני;
- (3) אין לייצא פרח שעלי הכותרת צרים ומחודדים מעל למידה;
- (4) "לב" הפרח יהיה עגול;
- (5) גוון הפרח יהיה אחיד, "נקי" וצבעו לא דהוי;
- (6) יותר משלוש הפרחים שגבעוליהם בעלי מוצקות (טורגור) נמוכה;
- (7) מצב הפתיחה — על הפרח להיות לפחות בעל שני דורי (טורים) אבקנים מפותחים;

(ב) גרברות משושלות מובחרות

- מצב הפתיחה — על הפרח בגרברות "מובחרת" — Selected — סוג מעולה — להיות לפחות בעל 2 דורי (טורים) אבקנים מפותחים ולא יותר מ-5 דורים. מיון — יבוצע לגבי כל הסוגים לפי אורך הגבעול: ההפרש באורך הגבעול בתוך האגד לא יעלה על 15 ס"מ.

(1) גרברות רגילה

גודל	אורך בס"מ	קוטר הפרח בס"מ
S	+ 50	+ 11
E	+ 50	9 עד 11
	35 עד 50	+ 11
1	35 עד 50	9 עד 11
	25 עד 35	+ 11
2	25 עד 35	9 עד 11

(2) גרברות משושלות מובחרות

גודל	אורך בס"מ	קוטר הפרח בס"מ
S	+ 35	+ 7

(ג) אריזה תבוצע כמפורט להלן לגבי כל הסוגים:

- (1) על כל פרח, באריות אגדים, יהיה מולבש גביע נייר מחורר או גביע פלסטי שקוף;
- (2) הפרחים יארוזו באגדים או במגשים כבודדים ללא גביעים;
- (3) בסיסי כל הגבעולים באגד יהיו בגובה אחיד;
- (4) תותר אריזה באגדים עטופים או בשכבות מרופדות על ידי חמרי ריפוד.

12. כלניות — סוג 1

(א) דרישות איכות בנוסף לדרישות איכות יסודיות —

- (1) על הפרחים להיות במצב פתיחה גביעי;
- (2) המרחק בין החפים ועלי הכותרת לא יעלה על 2 ס"מ ולא יפחת מ- $\frac{1}{2}$ ס"מ.

(ב) מיון - יבוצע לפי אורך הגבעול לגבי כל הסוגים:

גודל	אורך בס"מ
S	+ 35
E	מעל 30 עד 35
1	מעל 20 עד 30
2	מ-15 עד 20

(ג) אריזה תבוצע כמפורט להלן לגבי כל הסוגים:

- (1) הפרחים יארוזו באגדים;
- (2) האגד ייקשר סמוך לבסיס הגבעולים בקשירה רופפת אחת בלבד;
- (3) בין השכבות במכל יושם חומר ריפוד.

13. נוריות - סוג I

(א) דרישות איכות בנוסף לדרישות איכות יסודיות -

- (1) מספר הניצנים בתפרחת בלתי מוגבל;
- (2) פתיחת הפרחים בתוך האגד תהיה אחידה ככל האפשר;
- (3) עובי הגבעול בתוך האגד יהיה אחיד ככל האפשר.

(ב) מיון יבוצע לפי אורך הגבעול לגבי כל הסוגים:

גודל	אורך בס"מ
S	+ 40
E	מעל 30 עד 40
1	מ-25 עד 30

(ג) אריזה - תבוצע כמפורט להלן לגבי כל הסוגים:

- (1) הפרחים יארוזו באגדים;
- (2) האגד ייקשר סמוך לבסיס הגבעולים בקשירה רופפת אחת בלבד;
- (3) בין השכבות במכל יושם חומר ריפוד.

14. אירוסים - סוג I

(א) דרישות איכות בנוסף לדרישות איכות יסודיות -

- (1) מצב פתיחה - הפרח יוצא מבין החפים ומתחיל להסתלסל בקצהו;
- (2) הפרח יהיה חפשי מסימני וירוס רציניים ("כתמי דיו" בון Wedgwood);
- (3) על הגבעול להיות לפחות בעל 2 עלים חתוכים בגובה הפרח;
- (4) על הגבעול להיות חתוך בגובה של ס"מ אחד מעל עוגת הבצל.

(ב) מיון - יבוצע לפי אורך הגבעול לגבי כל הסוגים:

גודל	אורך בס"מ
S	מעל 70
E	מעל 60 עד 70
1	מעל 50 עד 60
2	מעל 40 עד 50
3	מ-30 עד 40

(ג) אריזה תבוצע כמפורט להלן לגבי כל הסוגים:

- (1) הפרחים יארוזו באגדים;
- (2) אורך הגבעולים בכל אגד יהיה אחד;
- (3) האגדים ייקשרו בשני מקומות, האחד בבסיס הגבעול והשני במרכז;
- (4) בין השכבות במכל יושם חומר ריפוד.

15. נרקיסים — סוג I מטיפוס Tazzeta

(א) דרישות איכות בנוסף לדרישות איכות יסודיות —

- (1) עמוד הפריחה יכיל 6 פרחים לפחות;
- (2) שלב הפתיחה — 1-2 פרחים פתוחים; יתר הפרחים בתפרחת סגורים ועטופים במתחל.

(ב) מיון — יבוצע לפי אורך הגבעול לגבי כל הסוגים; אורך מינימלי 25 ס"מ.

גודל	אורך בס"מ
E	מעל 35 עד 50
1	מ-25 עד 35

(ג) אריזה תבוצע כמפורט להלן לגבי כל הסוגים:

- (1) אגידה — 10 גבעולים באגד או כפולה של 10;
- (2) אורך הגבעולים בכל אגד יהיה אחד;
- (3) האגד יהודק בגומיה אחת בבסיסו;
- (4) עטיפה — החצי העליון של האגד יעטף בנייר משי;
- (5) האריזה תיעשה לאורך המכל בצורה דו-כיוונית כשראשי הפרחים מופנים לדופן הקצר של המכל;
- (6) האגדים יחזקו בתוך המכל ברפפות-עץ מרופדות.

16. שושנים סוג I — זנים מקבוצת Mid Century Hybrids פרט לשושנים מין Pumilum

(א) דרישות איכות בנוסף לדרישות איכות יסודיות —

- (1) שלב הפתיחה — הפעמון המפותח ביותר: תפוח, מראה סימני צבע אך עדיין סגור לגמרי;
- (2) העלوه ב- $\frac{1}{3}$ התחתון תוסר; שאר העלים יהיו במצב טוב ללא פגם.

(ב) מיון יבוצע לפי אורך הגבעולים ומספר פעמונים לגבי כל הסוגים:

גודל	אורך בס"מ	מספר פעמונים
S	מעל 60 עד 70	לפחות 5
E	מעל 50 עד 60	לפחות 4
1	מ-40 עד 50	לפחות 3

(ג) האריזה תבוצע כמפורט להלן לגבי כל הסוגים:

- (1) האגידה תיעשה על ידי גומיה אחת בלבד בתחתית הגבעולים;
- (2) כל אגד יכיל 5 גבעולים;
- (3) עטיפה — $\frac{2}{3}$ עליון של האגד יעטף בנייר גלסין או בשרוולים.

חרצית שיחית

(א) דרישות איכות בנוסף לדרישות איכות יסודיות —

- (1) יחידת הקטיף היא ענף נושא פרחים;
- (2) על הענף צריכים להיות לפחות 7 פרחים;
- (3) העלוה מ- $\frac{1}{3}$ התחתון של הענף תוסר;
- (4) שלב פתיחה 1—2 פרחים פתוחים על הענף.

(ב) מיון יבוצע לגבי כל הסוגים:

אורך המינימלי של הענף 40 ס"מ.

(ג) האריזה תבוצע כמפורט להלן לגבי כל הסוגים:

- (1) האגד יכיל 10 ענפים;
- (2) האגד יהודק בגומיה בבסיסים;
- (3) אורך הענפים והתפרחות יהיה אחיד;
- (4) כל 5 אגדים יהיו חבילה עטופה בנייר גלסין 40×50 ס"מ;
- (5) האריזה תיעשה במכל בצורה דו-צדדית, ראשי האגדים מופנים כלפי הדופן הקצר של המכל;
- (6) החבילות יחזוקו בתוך המכל ברפפות עץ מרופדות.

חרציות תפרחת Spray Chrysanthemum

(א) דרישות איכות בנוסף לדרישות איכות יסודיות —

- (1) כל צימוח צדדי כולל ניצנים ירוקים הבולטים מעל התפרחת העיקרית אסור.

(ב) המיון יבוצע לפי אורך הגבעול ומספר הפרחים עליו (ניצן שבו רואים הצבע

האופייני לזן נחשב כפרח לספירה):

מספר פרחים	אורך בס"מ	גודל
מעל 8 פרחים	מעל 70 עד 80	E
מעל 6 פרחים	מעל 60 עד 70	1
מעל 4 פרחים	מ-50 עד 60	2

(ג) האריזה תבוצע כמפורט להלן לגבי כל הסוגים:

- (1) כל אגד יכיל 5 גבעולים;
- (2) האגד יהודק בגומיה בבסיס הגבעול;
- (3) אורך הגבעול באגד יהיה אחיד וגובה התפרחות זהה;
- (4) עטיפה — $\frac{2}{3}$ העליון של האגד יעטף בנייר משי;
- (5) האריזה תיעשה לאורך המכל בצורה דו-כיוונית כשהפרחים מופנים לדופן הקצר של המכל;
- (6) האגדים יונחו לרוחב המכל בדירוג כדי למנוע הידוק ראשי הפרחים;
- (7) האגדים יחזוקו בתוך המכל ברפפות עץ מרופדות.

חלק ב'

צמחי נוי וצמחי בר

בחלק זה, "צמחי נוי" – צמחי נוי תרבותיים, לרבות כלניות ורקפות וכל פרח, זרע, שתיל, ענף, פקעת, בצל וכל חלק אחר מהצמחים האמורים, למעט פקעת של סיפן, פרחים קטופים וצמחים.

פקעות ובצלים של צמחי נוי, יהיו:

בעלי צורה נורמלית, מלאים, שלמים, מוצקים ויבשים.

פקעת טוברוזה תהא מופרדת מחמרי הריבוי.

בצל איריס יהיה מוצק, מכוסה קליפה לפחות בחלקו ועוגית הבצל צמודה לפקעת.

צמחי נוי יהיו:

נקיים מכתמים, מאדמה ומכל גוף זר אחר; לא רטובים; רעננים; בעלי עלים שלמים ועם גבעולים ישרים; חסונים, ובקצותיהם חתך חלק.

ענפים של צמחי נוי יהיו:

ירוקים, ישרים, לא משירים את עליהם ואחידים בגדלם בכל מכל.

ענפי אספרגוס יהיו באורך של לא פחות מ-30 ס"מ.

שתילים של צמחי נוי יהיו:

שלמים, שרשיהם מפותחים עם שרשים צדדיים, וקשורים בחבילות הדוקות.

בשתילים מורכבים יהיו הרכבים: מוצקים, זקופים, ללא בליטות, ברך או זיו. משחיר ובעלי שלוש זרועות ירוקות לפחות.

צמחי בר, למעט כלניות ורקפות, יוצאו לפי היתר מאת המנהל ובהתאם לתנאי ההיתר. המנהל רשאי לתת היתר, לסרב לתיתו, ולכלול בו הגבלות ותנאים.

אריזה תבוצע במכלי עץ או קרטון, עד מלוא קיבולם ובהתאם להוראות חלק זה.

סימון –

יבוצע לפי האמור בתקנה 10 ובנוסף לכך יצויין:

בפקעות – זן הפקעות וגדלן;

בפקעות מעורבות – גודל הפקעות והמלה Mixed.

חלק ג'

אגוזי אדמה *Arachis hypogaea*

פרק א'

אגוזי אדמה בקליפה מטיפוס מסחרי "וירג'יניה"

1. דרישות איכות יסודיות

בכפוף להוראות מיוחדות לגבי כל סוג וסוג והסבילות המותרת, על אגוזי-אדמה להיות בעלי תכונות דלהלן:

(1) תרמילים בעלי שני תאים לפחות;

(2) בעלי תאים מלאים;

- (3) שלמים, כריאים, ללא מחלות ומזיקים וסימניהם, ללא כתמי פגעים, ללא רגבי עפר צמודים לתרמילים, ללא חוטי שלוחות;
(4) הלחות לא תעלה על 8%.

התפתחותם ומצבם של התרמילים יהיו כאלה שיאפשרו עמידה בטיפול ובמשלוח ויבטיחו הגעה ליעד במצב מניח את הדעת.

2. סיווג

אגוזי אדמה מטיפוס מסחרי "וירג'יניה" יסווגו ל-7 סוגי איכות כמוגדר להלן:

- | | |
|-----------------|---------------------|
| סוג מעולה — | (Extra fancy) |
| סוג מעולה ענק — | (Giant Extra fancy) |
| סוג I — | (Choice) |
| סוג I ענק — | (Giant Choice) |
| סוג II — | (Standard) |
| סוג מיוחד — | (Special) |
| סוג III — | (Local) |

(א) סוג מעולה ומעולה ענק Extra fancy and Giant Extra fancy

בנוסף לדרישות איכות יסודיות, על התרמילים להיות בעלי צבע בהיר אחיד. לגבי סטיות בטיב ובמיון, מותרת סבילות כמפורט בסעיף 4 (סבילות) לגבי סוגים אלה.

(ב) סוג I וסוג I ענק — (Choice and Giant Choice)

בסוגים אלה יכלולו אגוזי-אדמה שאיכותם אינה תואמת דרישות סוג מעולה, אולם תואמת דרישות איכות יסודיות. בסוגים אלה תותרנה סטיות כדלהלן:

- (1) תרמיל שעל שטח פניו פגיעה מכנית קלה או כתם או כתמים ששטחם הכולל אינו עולה על $\frac{1}{4}$ משטחו;
- (2) צבע התרמיל אינו חייב להיות אחיד.

תותר סבילות באיכות ובמיון כמפורט בסעיף 4 (סבילות) לגבי סוגים אלה.

(ג) סוג II (Standard)

בסוג זה יסווגו אגוזי-אדמה שאיכותם אינה תואמת הדרישות בסוגים גבוהים יותר אולם תואמת דרישות איכות יסודיות. תותרנה הסטיות דלהלן:

- (1) צבע התרמילים אינו חייב להיות אחיד;
- (2) תרמיל שעל פניו פגיעה מכנית קלה או כתם או כתמים ששטחם הכולל אינו עולה על $\frac{1}{3}$ משטח פני התרמיל;
- (3) "כתמי מים" שלא חדרו עד לגרעין ושטחם הכולל אינו עולה על $\frac{1}{6}$ משטח פני התרמיל.

תותר סבילות באיכות ובמיון כמפורט בסעיף 4 (סבילות) לגבי סוג זה.

(ד) סוג מיוחד (Special)

בסוג זה נכללים הסוגים I ו-II ולא יותר מאשר 10% מסוג מעולה.

(ה) סוג III (Local)

בסוג זה יסווגו אגוזי-אדמה שאיכותם אינה תואמת דרישות הסוגים הגבוהים יותר אולם תואמת דרישות איכות יסודיות. בנוסף תותרנה הסטיות הבאות:

- (1) צבע התרמילים אינו חייב להיות אחיד;

- (2) יותרו תרמילים שעל קליפתם כתם או כתמים ששטחם הכולל אינו עולה על $\frac{1}{2}$ מפני התרמיל;
 (3) יותרו תרמילים שעל פניהם פגיעות מכניות חיצוניות;
 (4) יותרו "כתמי מים" שלא חדרו עד לגרעין ושטחם הכולל אינו עולה על $\frac{1}{3}$ משטח פני התרמיל.

חותר סבילות באיכות ובמיון כמוגדר בסעיף 4 (סבילות) לגבי סוג זה.

3. מיון

אגוזי אדמה ימויינו לפי מספר התרמילים באונקיה ($1 \text{ ounce} = 28.3 \text{ gr.}$) לגבי כל סוג וסוג כמפורט להלן:

מספר התרמילים באונקיה	הסוג
9/7	סוג מעולה ענק וסוג I ענק
12/10	סוג מעולה וסוג I
14/12	סוג II, סוג III ומיוחד

4. סבילות באיכות

בכל שק או מכל אריזה אחר, תורשה סבילות עבור אגוזי-אדמה אשר אינם תואמים דרישות הסוג. הסבילות תוגדר באחוזים-מכלל הכמות בשק או במכל כמפורט להלן:

- (א) סוג מעולה וסוג מעולה ענק (Extra fancy and Giant Extra fancy)
 מותרת סטיה בתכונה המוגדרת בסעיף 1 (דרישות איכות יסודיות) פסקה א' עד 2%;
 מותרת סטיה בתכונה המוגדרת בסעיף 1 (דרישות איכות יסודיות) פסקה ב' עד 2%;
 מותרת סטיה בתכונה המוגדרת בסעיף 1 (דרישות איכות יסודיות) פסקה ג' עד 5%;
 ס"ה הסטיות מהתכונות המוגדרות בסעיף 1, פסקאות א', ב' ו-ג' לא תעלינה על 5%, כאשר בתוך ס"ה זה בשום מקרה לא תעלה הסטיה בפסקאות א' ו-ב' על 2% בכל אחת בנפרד.
 בנוסף, מותרת סטיה בתכונה המוגדרת בסעיף 2 (סיווג) פסקה 1. יותרו עד 10% מהתרמילים שצבעם סוטה במקצת מהצבע הבהיר.

(ב) סוג I וסוג I ענק (Choice and Giant Choice)

- מותרת סטיה בתכונה המוגדרת בסעיף 1 (דרישות איכות יסודיות) פסקה א' עד 2%;
 מותרת סטיה בתכונה המוגדרת בסעיף 1 (דרישות איכות יסודיות) פסקה ב' עד 2%;
 מותרת סטיה בתכונה המוגדרת בסעיף 1 (דרישות איכות יסודיות) פסקה ג' עד 8%;
 מותרת סטיה בתכונה המוגדרת בסעיף 2 (סיווג) פסקה ב' (1) עד 8%.
 ס"ה הסטיות מהתכונות המוגדרות בסעיף 1, פסקאות א', ב' ו-ג' ובסעיף 2 פסקה ב' (1) לא תעלינה על 8%, כאשר בתוך ס"ה זה בשום מקרה לא תעלה הסטיה בתכונות המוגדרות בסעיף 1 פסקאות א' ו-ב' על 2% בכל אחת בנפרד.

(ג) סוג II, וסוג מיוחד (Standard and Special)

מותרת סטיה בתכונה המוגדרת בסעיף 1 (דרישות איכות יסודיות) פסקה א' עד 10%;
מותרת סטיה בתכונה המוגדרת בסעיף 1 (דרישות איכות יסודיות) פסקה ב' עד 3%;
מותרת סטיה בתכונה המוגדרת בסעיף 2 (סיווג) פסקה ג' (2) עד 10%;
מותרת סטיה בתכונה המוגדרת בסעיף 2 (סיווג) פסקה ג' (3) עד 10%.
ס"ה הסטיות מהתכונות המוגדרות בסעיף 1 פסקה ב' ובסעיף 2 פסקאות ג' (2) ו-ג' (3) לא תעלינה על 10%, כאשר בתוך ס"ה זה בשום מקרה לא תעלה הסטיה בתכונה המוגדרת בסעיף 1 פסקה ב' על 3%.

(ד) סוג III (Local)

מותרת סטיה בתכונה המוגדרת בסעיף 1 (דרישות איכות יסודיות) פסקה א' עד 10%;
מותרת סטיה בתכונה המוגדרת בסעיף 1 (דרישות איכות יסודיות) פסקה ב' עד 3%;
מותרת סטיה בתכונה המוגדרת בסעיף 2 (סיווג) פסקה ה' (2) עד 10%.
ס"ה הסטיות מהתכונות המוגדרות בסעיף 1 פסקה א' ובסעיף 2 פסקאות ה' (2) ו-ה' (4) לא תעלינה על 10%, כאשר בתוך ס"ה זה בשום מקרה לא תעלה הסטיה בתכונה המוגדרת בסעיף 1 פסקה ב' על 3%.

5. אריזה ומצג

- (א) אגוזי אדמה מטיפוס מסחרי "וירג'יניה" יארוזו בשקים חדשים שמידותיהם 110×70 ס"מ ומשקלם הכולל בהיותם מלאים 30 ק"ג.
(ב) למרות האמור לעיל רשאי המנהל להתיר אריזות אגוזי אדמה:
(1) בשקים שהשתמשו בהם פעם אחת קודם לכן, אם הוכח להנחת דעתו ששימוש בשקים אלה לא יגרום לזיהום אגוזי האדמה;
(2) במכלים מסוג אחר.

6. סימון

(א) סימון שקים:

השקים יסומנו לפי תקנה 10 ובנוסף לכך יצויין:
בסוג מעולה, "Extra Fancy" בצבע ירוק;
בסוג מעולה ענק, "Giant Extra Fancy" בצבע כתום וכן "Giant Peanuts" בצבע ירוק;
בסוג I "Choice" בצבע שחור;
בסוג I ענק "Giant Choice" בצבע כתום;
בסוג II "Standard" בצבע כחול;
בסוג מיוחד "Special" בצבע אדום;
בסוג III "Local" בצבע שחור.

בנוסף לכך יש לסמן "H.P.S." וכן "Gross Weight" בתוספת המשקל בק"ג, "Virginia Type" וכן "Packed by" בתוספת שם הקבלן המורשה.

- (ב) על אף האמור לעיל רשאי המנהל להתיר סימון שונה לפי דרישות היצואן או היבואן.

1. דרישות איכות יסודיות
בכפיפות לסבילות המותרת, על אגוזי האדמה להיות בעלי התכונות דלהלן:
(א) תרמילים בעלי 3 תאים לפחות;
(ב) תאים מלאים;
(ג) שלמים, בריאים, ללא מחלות ומזיקים וסימניהם, ללא כתמי פגעים, ללא רגבי עפר צמודים לתרמילים, ללא חוטי שלוחות;
(ד) קליפת תרמיל חלקה וללא הצטמקות;
(ה) צבע תרמילים אחיד;
(ו) הלחות לא תעלה על 8%.
התפתחותם ומצבם של אגוזי אדמה מטיפוס מסחרי "ולנסיה" יהיו כאלה שיאפשרו עמידה בטיפול ובמשלוח, ויבטיחו הגעה ליעד במצב מניח את הדעת.

2. סיווג

אגוזי אדמה מטיפוס מסחרי "ולנסיה" יארוזו כסוג אחד.

3. סבילות

- בכל שק או מכל אריזה אחר, תורשה סבילות עבור אגוזי-אדמה אשר אינם תואמים את "דרישות האיכות היסודיות". הסבילות תוגדר באחוזים מכלל הכמות כמפורט להלן:
- מותרת סטיה מהתכונה המוגדרת בסעיף 1 (דרישות איכות יסודיות) פסקה א'
עד 5%;
- מותרת סטיה מהתכונה המוגדרת בסעיף 1 (דרישות איכות יסודיות) פסקה ב'
עד 2%;
- מותרת סטיה מהתכונה המוגדרת בסעיף 1 (דרישות איכות יסודיות) פסקה ג'
עד 5%;
- מותרת סטיה מהתכונה המוגדרת בסעיף 1 (דרישות איכות יסודיות) פסקה ד'
עד 5%;
- מותרת סטיה מהתכונה המוגדרת בסעיף 1 (דרישות איכות יסודיות) פסקה ה'
עד 10%.
- סך הכל של הסטיות והתכונות המוגדרות בסעיף 1 (דרישות איכות יסודיות) פסקאות א', ב', ג' ו-ד' לא יעלה על 10%, כאשר בתוך ס"ה זה לא תעלה הסטיה המפורטת בכל פסקה בנפרד יותר מאשר צויין לעיל.

4. אריזה ומצג

- (א) אגוזי-אדמה מטיפוס מסחרי "ולנסיה" יארוזו בשקים חדשים ואחידים שמידותיהם 110×70 ס"מ ומשקלם הכולל בהיותם מלאים – 30 ק"ג.
- (ב) למרות האמור לעיל רשאי המנהל להתיר אריזות אגוזי אדמה:
- (1) בשקים שהשתמשו בהם פעם אחת קודם לכן, אם יוכח להנחת דעתו ששימוש בשקים אלה לא יגרום לזיהום אגוזי-האדמה;
 - (2) במכלים מסוג אחר.

השקים יסומנו לפי תקנה 10 ובנוסף לכך יצוינו הסימונים כדלקמן:

H.P.S. האותיות

המילים "Gross Weight" בתוספת המשקל בק"ג;

המילים "Valencia type";

המילים "Packed by" בתוספת שם היצואן המורשה;

על אף האמור לעיל רשאי המנהל להתיר סימון שונה לפי דרישות היצואן או היבואן על גבי כל מיכלי האריזה.

פרק ג'

אגוזי אדמה מקולפים: גרעינים מטיפול מסחרי "וירג'יניה"

1. דרישות איכות יסודיות

בכפיפות לסבילות המותרת על הגרעינים להיות:

(א) שלמים;

(ב) בריאים;

(ג) ללא כתמי פגעים, ללא מחלות ומזיקים וללא עקבות עובש;

(ד) לא מצומקים;

(ה) בעלי צבע אחיד;

(ו) הלחות לא תעלה על 8%.

התפתחותם ומצבם של אגוזי האדמה המקולפים יהיו כאלה שיאפשרו עמידה בטיפול ובמשלוח, ויבטיחו הגעה ליעד במצב מניח את הדעת.

2. סיווג

הגרעינים יסווגו כסוג אחד.

3. מיון

הגרעינים ימיונו לפי מספרם באונקיה (1 ounce = 28.3 gr.):

(א) גודל 28/32 יכיל בין 28 ל-32 גרעינים אחידים בגדלם באונקיה;

(ב) גודל 38/42 יכיל בין 38 ל-42 גרעינים אחידים בגדלם באונקיה;

(ג) גודל 50/60 יכיל בין 50 ל-60 גרעינים אחידים בגדלם באונקיה.

4. סבילות

בכל שק או מכל אריזה אחר תורשה סבילות עבור אגוזי-אדמה אשר אינם תואמים את הדרישות האמורות. הסבילות תוגדר באחוזים מכלל הכמות כמפורט להלן:

(א) גודל 28/32 וגודל 38/42:

ס"ה הסטיות מהתכונות המוגדרות בסעיף 1 (דרישות איכות יסודיות) פסקאות א', ג' ו-ד' לא תעלינה על 3%, כאשר הסטיה בכל תכונה בנפרד לא תעלה על 1%; תערובת גרעינים מטיפול מסחרי אחר אסורה. הסטיה המותרת במקרה זה לא תעלה על 1%. לא תותר כל סבילות בתכונה המוגדרת בסעיף 1 פסקה ב'.

ס"ה הסטיות מהתכונות המוגדרות בסעיף 1 (דרישות איכות יסודיות) פסקאות א' ו-ג' לא תעלינה על 2%, כאשר הסטיה מכל תכונה בנפרד לא תעלה על 1%. תערובת עם גרעינים מטפוס מסחרי אחר מותרת בגבולות שלא יעלו על 1%. מותרת סטיה עד 10% מהתכונה המוגדרת בסעיף 1 פסקה ד' המתיחסת לגרעינים מצומקים, בתנאי שההצטמקות סבירה. לא תותר כל סבילות בתכונה המוגדרת בסעיף 1 פסקה ב'.

5. אריזה ומצג

(א) הגרעינים יארוזו בשקים חדשים ואחידים שמידותיהם 100×60 ס"מ ומשקלם הכולל בהיותם מלאים – 50 ק"ג.

(ב) למרות האמור לעיל רשאי המנהל להתיר אריזות גרעינים:

- (1) בשקים שהשתמשו בהם פעם אחת קודם לכן, אם יוכח להנחת דעתו ששי-מוש בשקים אלה לא יגרום לזיהום הגרעינים;
- (2) במכלים אחרים.

6. סימון

(א) סימון שקים:

השקים יסומנו לפי תקנה 10 ובנוסף לכך יצויינו הסימנים כדלקמן:

המילים: "Groundnut Kernels";

האותיות: "H.P.S.";

המילים: "Gross Weight" בתוספת משקל בק"ג;

המספר לפי הגודל כמפורט בסעיף 3 (מיון).

(ב) על אף האמור לעיל, רשאי המנהל להתיר סימון שונה לפי דרישות היצואן או היבואן על גבי כל מיכלי האריזה.

ח ל ק ד'

אבוקדו *Persea americana*

בחלק זה, "אבוקדו" – פירות אבוקדו המסופקים טריים לצרכן למעט פירות אבוקדו לתעשייה.

1. דרישות איכות יסודיות

בכפוף להוראות המיוחדות לגבי כל סוג והסבילות המותרת, על אבוקדו להיות:

בריא, ללא סימני רקבון, שלם, חופשי מצריכות שמש (לפי סוגים), חפשי מנוקי קרה, בעל צורה אופיינית לזן, בעל צבע אופייני לזן, נקי, ללא טעם וריח זרים, טרי בהופעתו ומוצק במידה מספקת על מנת שיגיע במצב טוב ליעד (פירות גמישים יותרו למשלוח אווירי בלבד).

התפתחותו ומצבו של האבוקדו צריך להיות כזה שיאפשר עמידה בטיפול ומשלוח דיבטיח הגעתו ליעד במצב מניח את הדעת.

2. דרישות הבשלה

זני האבוקדו השונים ייקטפו וייארוזו בהתאם לאשורים שינתנו ע"י מנהל השרות בהתייעצות עם מנהל המחלקה לסובטרופיים של מינהל המחקר החקלאי ועל סמך בדיקות הבשלה שיערכו במעבדות שיאושרו על ידי המנהל.

3. סיווג

אבוקדו יסווג לשלושה סוגי איכות כמוגדר להלן:

(א) סוג מעולה Extra

על אבוקדו מסוג זה להיות: שלם וללא פגמים, בעל צורה וצבע אופייניים לזן.

(ב) סוג I

בסוג זה יסווג אבוקדו מאיכות טובה ויותר הפגמים והסטיות הבאים: לחיצות קלות ללא פציעה, שריטות שטחיות וצרות שאינן עולות על 20 מ"מ באורכן, שפשופים קלים (כזן "נאבל" תותר סטיה יותר ניכרת). עדשתיות משופשפות שהגלידו, כתמי שעם קלים, מכת שמש קלה וכן תותר סטיה קלה בצבע האופייני לזן ובצורת הפרי.

בסוג זה לא יותר ליצוא אבוקדו שהצטברו עליו יותר משלושה פגמים ו/או סטיות המותרים כאמור.

(ג) סוג II

בסוג זה יסווג אבוקדו שאיכותו אינה תואמת דרישות סוג מעולה וסוג 1. בסוג זה יותרו הפגמים והסטיות הבאים:

לחיצות קלות ללא פציעה, שריטות שטחיות וצרות שאורכן אינו עולה על 50 מ"מ. שפשופים שהגלידו, עדשתיות משופשפות שהגלידו, כתמי שעם קלים, מכת שמש קלה, סטיה בצורת הפרי האופיינית לזן, סטיה בצבע האופייני לזן.

בסוג זה לא יותר ליצוא אבוקדו שהצטברו עליו יותר מארבעה פגמים ו/או סטיות המותרים כאמור.

4. מיון

מיון יבוצע לפי משקל בלבד, במכל שממדיו יאושרו על ידי מנהל השירות.

5. סבילות

(א) באיכות

(1) סוג מעולה Extra:

במכל לא יהיו יותר מ-5% במשקל או במספר פירות אבוקדו שאינם תואמים דרישות הסוג, אבל תואמים דרישות סוג 1.

(2) סוג I

במכל לא יהיו יותר מ-10% במשקל או במספר פירות אבוקדו שאינם תואמים דרישות הסוג, אבל תואמים דרישות סוג 2.

(3) סוג II

במכל לא יהיו יותר מ-10% במשקל או במספר פירות אבוקדו שאינם תואמים דרישות הסוג אך ניתנים לצריכה, למעט אבוקדו עם סימני רקבון ופצעים שלא הגלידו.

(ב) במיון

בכל הסוגים תותר חריגה עד 10% במשקל או במספר פירות אבוקדו, בתנאי שהאריזה לא תהיה יותר מאשר בגודל הסמוך, למטה או למעלה, לגודל המסומן על המכל.

6. אריזה ומצג

תכולת כל מכל חייבת להיות אחידה מבחינת הון, הסוג והגודל.

7. סימון

המכלים יסומנו בהתאם לאמור בתקנה 10 ובנוסף לכך יצויין:

(א) שם הון;

(ב) מספר הפירות;

(ג) מספר בית האריזה או היצרן.

ח ל ק ה'

אפרסקים (כולל נקטרינות) *Prunus persica*

בחלק זה, "אפרסקים" – פירות אפרסק המסופקים בצורה טריה לצרכן, למעט פירות אפרסקים לתעשייה.

1. דרישות איכות יסודיות

בכפוף להוראות המיוחדות לכל סוג והסבילות המותרת, על האפרסקים להיות: שלמים, מוצקים, בריאים וחופשיים מפגיעות מזיקים ומחלות, בעלי צורה אופיינית לזן, מפותחים די צורכם (בהתחשב בתקופת ההבשלה ואזור הגידול), נקיים מעקבות כימיקלים, חפשיים מלחות חיצונית בלתי רגילה, ללא טעם וריח זרים.

האפרסקים ייקטפו בזהירות ויהיו בדרגת הבשלה (לא בוסר ולא בשלים מדי) שתאפשר עמידה בטיפול ומשלוח ותבטיח הגעה ליעד במצב מניח את הדעת.

2. סיווג

אפרסקים יסווגו לשלושה סוגי איכות כמוגדר להלן:

(א) סוג "מעולה" Extra

בסוג זה יסווגו אפרסקים בעלי איכות מעולה, בעלי צבע וצורה אופייניים לזן, ללא פגמים.

(ב) סוג I

בסוג זה יסווגו אפרסקים בעלי איכות טובה, אולם יותרו הסטיות הבאות: סטיה קלה בצורה ובצבע, פגמים קטנים בקליפה אשר אינם עלולים לפגוע בהופעתו הכללית ובכושר השתמרותו של הפרי.

במקרה של פגם מאורן – אורכו לא יעלה על 1.0 ס"מ;

במקרה של פגמים אחרים – השטח הפגוע הכללי לא יעלה על 0.5 סמ"ר;

על הציפה להיות בריאה לחלוטין.

(ג) סוג II

בסוג זה יסווגו אפרסקים אשר אינם תואמים דרישות הסוגים הגבוהים, אולם תואמים דרישות איכות יסודיות וניתנים לשיווק. יותרו הסטיות הבאות:
סטיה בצורה ובצבע;
יורשו פגמים שלא יפגעו בכושר השתמרות הפרי;
במקרה של פגם מאורך – אורכו לא יעלה על 2.0 ס"מ;
במקרה של פגמים אחרים, השטח הפגוע הכללי לא יעלה על 1.5 סמ"ר;
על הציפה להיות בריאה.

3. מיון

המיון יבוצע לפי הקוטר המירבי של חתך רוחב הפרי.
בכל הסוגים הקוטר המיזערי של חתך רוחב הפרי יהיה 40 מ"מ.
הסטיה המירבית בקוטר הפרי מאותו גודל לא תעלה על 5 מ"מ.
חובת מיון חלת על כל הסוגים.

4. סבילות

(א) באיכות

- (1) סוג "מעולה" Extra – בכל מכל לא יהיו יותר מ-5% ממספר הפירות אשר אינם תואמים דרישות הסוג, אולם תואמים דרישות סוג I.
- (2) סוג I – בכל מכל לא יהיו יותר מ-10% ממספר הפירות אשר אינם תואמים דרישות הסוג, אולם תואמים דרישות סוג II.
- (3) סוג II – בכל מכל לא יהיו יותר מ-10% ממספר הפירות אשר אינם תואמים דרישות הסוג, אולם ראויים לצריכה. לא יארוזו אפרסקים בעלי ציפה פגומה, פצעים שלא הגלידו וסימני רקבון.

(ב) במיון

בכל הסוגים תותר חריגה עד 10% במשקל או במספר של הפירות במכל. בכל מקרה הפירות החורגים במיון לא יהיו גדולים או קטנים מהקוטר במניינים הסמוכים לגודל המסומן על המכל.

5. אריזה ומצג

תכולת כל מכל תהיה אחידה מבחינת זן, סוג, דרגת הבשלה וגודל ובסוג "מעולה" גם בצבע הפרי.

האפרסקים יארוזו באריזות כדלהלן:

(א) באריזות "קמעונאיות" קטנות;

(ב) אריזה בשכבות.

(1) בסוג "מעולה" בשכבה אחת;

(2) בסוגים I ו-II בשכבה אחת או יותר.

6. סימון

המכלים יסומנו בהתאם לאמור בתקנה 10 ובנוסף לכך יצויין:

(א) שם הזן בסוגים "מעולה" ו-I;

(ב) הגודל או מספר הפירות.

בחלק זה, "בננה" – פרי בננה המסופק טרי לצרכן, למעט פרי בננה לתעשיה.

הגדרות:

"כף" – דור של אצבעות (פירות) המחוברים יחד בכתר (מצע משותף);

"אצבע" – פרי בודד בתוך הכף;

"חלקי-כף" – המצע המשותף של 3 עד 8 אצבעות יחד.

1. דרישות איכות יסודיות

בכפוף להוראות המיוחדות לגבי כל סוג והסבילות המותרת, על הכף (לרבות האצבעות) להיות:

בעלת צבע ירוק (המאפשר הבשלת האצבעות בארץ היעד), שלמה, חופשית מסימנים חיצוניים של קרה, חופשית ממחלות ומזיקים וסימניהם, חופשית מנזקי שמש, חופשית מפגיעות ברד, חופשית מפצעים מכניים טריים, חופשית מאדמה וכל גוף זר.

ההתפתחות והמצב של הבננות צריכים להיות כאלה שיאפשרו עמידה בטיפול ומשלוח ביטחון הגעה ליעד במצב מניח את הדעת.

2. סיווג

הבננות יסווגו לשני סוגי איכות כמוגדר להלן:

(א) סוג I

על הבננות בסוג זה להיות בעלות איכות טובה התואמת הדרישות היסודיות. יותרו הפגמים הבאים: שפשופים קלים, פצעים מכניים קלים וקטנים שהגלילו, לחיצות קלות ביותר.

(ב) סוג II

בסוג זה יסווגו בננות שאינן תואמות דרישות סוג I, אולם תואמות דרישות איכות יסודיות. יותרו הפגמים הבאים: שפשופים, פצעים מכניים בגודל סביר שהגלילו, לחיצות קלות.

3. מיון

המיון יבוצע לפי הגודל המינימלי של אצבע, כמפורט להלן:

אורך – 150 מ"מ; המדידה תעשה לאורך צידו הקמור של הפרי, למעט העוקץ.
היקף – 100 מ"מ.

4. סבילות

(א) באיכות

(1) סוג I

בכל מכל לא יהיו יותר מ-10%, לפי משקל של כפות או אצבעות, שאינן תואמות דרישות הסוג, אך תואמות דרישות סוג II;

(2) סוג II

בכל מכל לא יהיו יותר מ-10%, לפי משקל של כפות או אצבעות שאינן תואמות דרישות הסוג, אך ראויות לצריכה.

(ב) במיון

תותר חריגה בגודל עד 10% ממשקל הפרי במכל. בכל מקרה לא תותר אצבע שגודלה למטה מ-140 מ"מ והיקפה קטן מ-95 מ"מ.

5. חיסוי

מותר לחטא את הבגנות באמבט של מים עם חומרי חיסוי המורשים לפי תקנות ארצות הברית.

6. אריזה ומצג

הבגנות יארוזו במכלים שיאושרו ע"י המנהל.
בכל מכל יארוז זן אחד בלבד.

7. סימון

כל מכל יסומן בפרטים כאמור בפיסקאות 1, 2, 3, 4, 5, 6 ו-7 של תקנה 10.
שם הזן — לפי בחירה.

ח ל ק ז'

מנגו *Mangifera indica*

בחלק זה, "מנגו" — פרי מנגו המסופק בצורה טריה לצרכן, למעט פרי מנגו לתעשייה.

1. דרישות איכות יסודיות

בכפוף להוראות המיוחדות לגבי כל סוג והסבילות המותרת, על המנגו להיות:
שלם, בריא, בשל, חופשי מפגיעות מזיקים ומחלות, נקי בהופעתו וללא הפרשת יתר של שרף, טרי בהופעתו, אופייני לזן, חופשי מריח וטעם זרים, חופשי מלחות חיצונית בלתי רגילה.
ההתפתחות והמצב של המנגו צריכים להיות כאלה שיאפשרו עמידה בטיפול ובמשלוח ויבטיחו הגעה ליעד במצב מניח את הדעת.

2. סיווג

המנגו יסווג לשלושה סוגי איכות כמוגדר להלן:

(א) סוג "מעולה" Extra

בסוג זה יסווג מנגו בעל איכות מעולה, ללא סטיות.

(ב) סוג I

בסוג זה יסווג מנגו בעל איכות טובה כמוגדר בדרישות איכות יסודיות, אולם יותרו בו הסטיות הבאות:

סטיה קלה מתכונות הזן, שפשוטים שטחיים שהגלדו ושטחם הכולל אינו עולה על 10% משטח פני הפרי, פצעים שטחיים שהגלדו ושטחם אינו עולה על 2 סמ"ר.

(ג) סוג II

בסוג זה יסווג מנגו שאיכותו אינה תואמת דרישות סוגים גבוהים יותר אולם תואמת דרישות איכות יסודיות. מותרות הסטיות דלהלן:

סטיה מתכונות הזן, שפשוטים שטחיים ששטחם הכולל לא יעלה על 20% משטח פני הפרי, פצעים שטחיים שהגלידו ושטחם אינו עולה על 3 סמ"ר.

3. מיון

המיון יבוצע לפי הקוטר המירבי של חתך רוחב הפרי, או לפי משקל; חובת המיון חלה על כל הסוגים.

4. סבילות

(א) באיכות

(1) סוג מעולה

בכל מכל לא יהיו יותר מ-5% ממספר או משקל הפירות שאיכותם אינה תואמת דרישות הסוג, אך תואמת דרישות סוג I.

(2) סוג I

בכל מכל לא יהיו יותר מ-10% ממספר או משקל הפירות שאיכותם אינה תואמת דרישות הסוג, אך תואמת דרישות סוג II.

(3) סוג II

בכל מכל לא יהיו יותר מ-10% ממספר או משקל הפירות שאיכותם אינה תואמת דרישות הסוג, אך ניתנים לצריכה, למעט מנגו עם פצעים טריים, נגוע במחלות או מזיקים או עם סימני רקבון.

(ב) במיון

בכל הסוגים תותר חריגה עד 10% ממספר או משקל של הפירות במכל. בכל מקרה הסטיה לא תהיה גדולה או קטנה מהגודל הסמוך לגודל המסומן על המכל.

5. אריזה ומצג

מנגו יארוז בשכבה אחת עם חומר בידוד מתאים בין הפירות, במכל שמידותיו יאושרו על ידי המנהל. תכולת כל מכל חייבת להיות אחידה מבחינת סוג וגודל.

6. סימון

כל מכל יסומן בפרטים כאמור בתקנה 10 ובנוסף לכך יצויין: שם הזן, מספר או משקל הפירות במכל.

ח ל ק ח'

משמש *Prunus armeniaca*

בחלק זה, "משמש" – פרי משמש המסופק בצורה טריה לצרכן, למעט פרי משמש לתעשייה.

1. דרישות איכות יסודיות

בכפוף להוראות המיוחדות לכל סוג והסבילות המותרת, על המשמש להיות: בריא, שלם, מוצק, חופשי מפגיעות מזיקים ומחלות, בעל צורה אופיינית לזן, מפותח די צרכו (בהתחשב עם תקופת הבשלה ואיזור הגידול), נקי – ללא עקבות כימיקלים, חופשי מלחות חיצונית בלתי רגילה, ללא טעם וריח זרים. משמש ייקטף בזהירות ויהיה בדרגת הבשלה כזו (לא בוטר ולא בשל מדי) שתאפשר עמידה בטיפול ובמשלוח ותבטיח הגעה ליעד במצב מניח את הדעת.

המשמש יסווג לשלושה סוגי איכות כמוגדר להלן:

(א) סוג "מעולה" Extra

בסוג זה יסווג משמש בעל איכות מעולה, בעל צבע וצורה אופייניים לזן (בהתחשב עם איזור הגידול), ללא כל פגם.

(ב) סוג I

בסוג זה יסווג משמש — בעל איכות טובה, בעל תכונות טיפוסיות לזן, בעל ציפה בריאה לחלוטין.

יתרו הסטיות הבאות בתנאי שלא יפגעו בהופעתו הכללית ובכושר השתמרותו של הפרי:

סטיה קלה בצבע, סטיה קלה בצורה, סימנים קלים של שפשופים שהגליו, סימנים קלים של צריכות שמש.

במקרה של פגם מאורך שהגליו, אורכו לא יעלה על 1.0 ס"מ; במקרה של פגמים אחרים שהגליו השטח הכללי של הפגם לא יעלה על 0.5 סמ"ר.

(ג) סוג II

בסוג זה יסווג משמש שאינו תואם דרישות הסוגים הגבוהים אולם תואם דרישות איכות יסודיות, ציפתו בריאה וניתן לשיווק.

יתרו הסטיות הבאות בתנאי שלא יפגעו בכושר השתמרות הפרי:

סטיה בצורה, סטיה בצבע, סימנים של שפשופים שהגליו, סימנים של צריכות שמש.

במקרה של פגם מאורך שהגליו, ארכו לא יעלה על 2 ס"מ.

במקרה של פגמים אחרים שהגליו, השטח הכללי של הפגם לא יעלה על 1.0 סמ"ר.

3. מיון

המיון יבוצע לפי הקוטר המירבי של חתך רוחב הפרי:

בסוג "מעולה" הקוטר המינימלי לא יהיה קטן מ-35 מ"מ;

בסוגים I ו-II הקוטר המינימלי יהיה 30 מ"מ;

הסטיה המירבית בקוטר פרי מאותו מגין לא תעלה על 5 מ"מ. חובת מיון חלה על הסוגים "מעולה" ו-I.

4. סבילות

(א) באיכות

(1) סוג "מעולה"

בכל מכל לא יהיו יותר מ-5% ממשקל או ממספר הפירות שאיכותם אינה

תואמת דרישות הסוג אולם תואמת דרישות סוג I.

(2) סוג I

בכל מכל לא יהיו יותר מ-10% ממשקל או ממספר הפירות שאיכותם

אינה תואמת דרישות הסוג, אולם תואמת דרישות סוג II.

בכל מכל לא יהיו יותר מ-10% ממשקל או ממספר הפירות שאיכותם אינה תואמת דרישות הסוג, אך ראויים לצריכה, למעט משמש בעל ציפה פגומה, פצעים שלא הגלילו וסימני רקבון.

(ב) במיון

בכל הסוגים תותר חריגה עד 10% ממשקל או ממספר הפירות במכל. בכל מקרה הפירות החורגים במיון לא יהיו גדולים או קטנים מקוטר שני המנינים הסמוכים שמעל ומתחת למנין המסומן על המכל.

5. אריזה ומצג

תכולת כל מכל תהיה אחידה מבחינת זן, סוג, דרגת הבשלה וגודל, ובסוג "מעולה" גם בצבע.

משמש יארו בצורות דלהלן:

(א) באריזות קמעונאיות קטנות;

(ב) בשכבות מסודרות;

(ג) בתפוזרת, למעט בסוג "מעולה".

6. סימון

כל מכל יסומן בפרטים כאמור בתקנה 10 ובנוסף לכך יצויין:

(א) שם הזן בסוגים "מעולה" ו- I

(ב) מנין או מספר יחידות;

(ג) בתפוזרת, רק "מנין".

חלק ט'

רימונים *Punica granatum*

בחלק זה, "רימונים" – פירות רימונים המסופקים בצורה טריה לצרכן, למעט פירות רימונים לתעשייה.

1. דרישות איכות יסודיות

בכפוף להוראות המיוחדות לגבי כל סוג והסבילות המותרת, על הרימונים להיות: שלמים, בריאים, בשלים, חופשיים מפגיעות מזיקים ומחלות, טריים ונקיים בהופעתם, אוספייניים לזן, קטופים עם עוקץ קצר, חופשיים מטעם וריח זרים, חופשיים מלחות חיצונית בלתי רגילה.

ההתפתחות והמצב של הרימונים צריכים להיות כאלה שיאפשרו עמידה בטיפול ובמשלוח ויבטיחו הגעה ליעד במצב מניח את הדעת.

2. סיווג

הרימונים יסווגו לשני סוגי איכות כמוגדר להלן:

(א) סוג I

בסוג זה יסווגו רימונים בעלי איכות טובה כמוגדר בדרישות איכות יסודיות, אולם יותרו בהם הסטיות הבאות:

סטיה קלה בצורה, סטיה קלה בצבע, שפשופים שטחיים שהגלילו ושטחם הכולל לא יעלה על 20% משטח פני הפרי, פצעים שטחיים שהגלילו שאורכם לא יעלה על 2 ס"מ ושטחם לא יעלה על 1 סמ"ר, מכת שמש קלה ללא החמת הקליפה וללא פגימה בצבע הציפה. 20% מהפירות במכל יכולים להיות ללא עוקצים בתנאי שהקליפה לא נפגמה.

(ב) סוג II

בסוג זה יסווגו רימונים שאיכותם אינה תואמת דרישות סוג I, אולם תואמת דרישות איכות יסודיות. מותרות הסטיות הבאות:

סטיה בצורה, סטיה בצבע, שפשופים שטחיים ששטחם הכולל לא יעלה על 30% משטח פני הפרי, פצעים שטחיים שהגלילו ואורכם לא יעלה על 3 ס"מ ושטחם לא יעלה על 2 סמ"ר, מכת שמש קלה, ללא החמה וללא פגימה בצבע הציפה. 50% מהפירות במכל יכולים להיות ללא עוקצים בתנאי שהקליפה לא נפגמה.

3. מיון

המיון יבוצע לפי הקוטר המירבי של חתך רוחב הפרי.
חובת המיון חלה על שני הסוגים.

4. סבילות

(א) באיכות

I סוג

בכל מכל לא יהיו יותר מ-10% ממספר הפירות אשר אינם תואמים דרישות סוג זה, אולם תואמים דרישות סוג 2.

II סוג

בכל מכל לא יהיו יותר מ-10% ממספר הפירות אשר אינם תואמים דרישות סוג זה, אולם ניתנים לצריכה, למעט רימון בעל אחת או יותר מהתופעות הבאות: בקוע, נגוע במחלות או מזיקים, סימני רקבון, מכת שמש חזקה שפגמה בצבע הציפה.

(ב) במיון

בשני הסוגים תותר חריגה עד 10% במשקל או במספר הפירות במכל.

בכל מקרה הפירות החורגים במיון לא יהיו גדולים או קטנים מקוטר המנינים הסמוכים למנין המסומן על המכל.

5. אריזה ומצג

רימונים ייארוזו במכל שמידותיו יאושרו ע"י המנהל.
על תכולת כל מכל להיות אחידה מבחינת זן, סוג וגודל.

6. סימון

כל מכל יסומן בפרטים כאמור בתקנה 10 ובנוסף לכך יצויין מספר הפירות במכל.

חלק י'

שזיפים *Prunus domestica*
Prunus calicina P. insititia

בחלק זה, "שזיפים" – פירות שזיפים המסופקים בצורה טריה לצרכן, למעט שזיפים לתעשייה.

1. דרישות איכות יסודיות

בכפוף להוראות המיוחדות לכל סוג והסבילות המותרת, על השזיפים להיות: שלמים, בריאים, נקיים, מוצקים, חופשיים מפגיעות מזיקים ומחלות, בעלי צורה אופיינית לזן (מפותחים די צורכם), חופשיים מלחות חיצונית בלתי רגילה, וללא טעם וריח זרים.

השזיפים ייקטפו בזהירות ויהיו בדרגת הבשלה (לא בוסר ולא בשלים מדי) שתאפשר להם עמידה בטיפול ובמשלוח ותבטיח הגעה ליעד במצב מניח את הדעת.

2. סיווג

השזיפים יסווגו לשלושה סוגי איכות כמוגדר להלן:

(א) סוג "מעולה" Extra

בסוג זה יסווגו שזיפים בעלי איכות מעולה ללא פגם, בעלי צבע וצורה אופייניים לזן ומכוסים בפלומתם.

(ב) סוג I

בסוג זה יסווגו שזיפים בעלי איכות טובה ובעלי תכונות אופייניות לזן. יותרו הסטיות הבאות בתנאי שלא יפגמו בהופעה הכללית ובכושר השתמרות הפרי:

סטיה קלה בצורה, סטיה קלה בצבע, פצעים ושפשופים שטחיים שהגלידו ואורכם הכולל לא יעלה על $\frac{1}{4}$ של הקוטר המירבי; שזיפים ללא עוקץ או בעלי עוקץ שניזוק יותרו בתנאי שהציפה לא נפגעה ולא קיימת סכנת רקבון.

(ג) סוג II

בסוג זה יסווגו שזיפים שאינם תואמים דרישות הסוגים הגבוהים אולם תואמים דרישות איכות יסודיות וניתנים לשיווק.

יותרו הסטיות הבאות בתנאי שלא יפגמו בכושר השתמרות הפרי:

סטיה בצורה, סטיה בצבע, פצעים ושפשופים שהגלידו ושטחם הכללי אינו עולה על $\frac{1}{4}$ משטח הפנים של הפרי.

שזיפים ללא עוקץ או בעלי עוקץ שניזוק יותרו בתנאי שהציפה לא נפגעה וכתוצאה מכך לא קיימת סכנת רקבון.

3. מיון

המיון יבוצע לגבי כל הזנים בתיאום עם המנהל.

4. סבילות

(א) באיכות

(1) סוג "מעולה" Extra

בכל מכל לא יהיו יותר מ-5% ממשקל או ממספר פירות אשר אינם תואמים דרישות הסוג, אולם תואמים דרישות סוג 1.

(2) סוג I

בכל מכל לא יהיו יותר מ-10% ממשקל או ממספר פירות אשר אינם תואמים דרישות הסוג, אולם ראויים לצריכה, למעט שזיפים בעלי פצעים שלא הגלילו וסימני רקבון.

(ב) במיון

בכל הסוגים תותר חריגה עד 10% ממשקל או מספר הפירות במכל. בכל מקרה הפירות החורגים במיון לא יהיו גדולים או קטנים מהמניגים הסמוכים למנין המסומן על המכל.

5. אריזה ומצג

תכולת כל מכל תהיה אחידה מבחינת זן, סוג, דרגת הבשלה ובסוג מעולה גם צבע; שזיפים ייארזו בצורות הבאות:

(א) באריזות קמעונאיות קטנות;

(ב) בשכבות מסודרות;

(ג) בתפוזרת, למעט בסוג "מעולה".

6. סימון

כל מכל יסומן בפרטים כאמור בתקנה 10, ובנוסף לכך יצויין:

(א) שם הזן בסוגים "מעולה" ו-I;

(ב) מספר יחידות או המנין;

(ג) בתפוזרת – רק מנין.

ח ל ק י " א

אבטיחים Citrus vulgaris

בחלק זה, "אבטיחים" – אבטיחים המסופקים טריים לצרכן, למעט אבטיחים לתעשייה.

1. דרישות איכות יסודיות

בכפוף להוראות המיוחדות לגבי כל סוג והסבילות המותרת, על האבטיחים להיות: בריאים, שלמים, מוצקים ובשלים במידה מספקת, ללא סדקים, נקיים מאדמה, זיהום וכל חומר זר, ללא לחות חיצונית בלתי רגילה, ללא טעם וריח זרים. התפתחותם ומצבם של אבטיחים צריכים להיות כאלה שיאפשרו עמידה במשלוח ויבטיחו הגעתם ליעד במצב מניח את הדעת.

2. סיווג

האבטיחים יסווגו לשני סוגי איכות כמוגדר להלן:

(א) סוג I

בסוג זה יסווגו אבטיחים אשר נוסף לדרישות איכות יסודיות יהיו:

בעלי איכות טובה, צורה נאותה ואופיינית לכל זן, ללא שריטות או מכות (למעט שריטות קטנות), ללא סימני מזיקים ומחלות ובמיוחד ללא סימני אנטרקנוז, בעלי פטוטרות שאורכה לא יעלה על 5 ס"מ; יותרו אבטיחים בעלי שטח מוגבל בצבע היוור בחלק שבא במגע עם הקרקע בעת הגידול.

(ב) סוג II

בסוג זה יסווגו אבטיחים שאיכותם אינה תואמת דרישות סוג I, אולם תואמת דרישות איכות יסודיות ויהיו ראויים לצריכה.

יותרו הסטיות הבאות:

פגם קל בצורה, חוסר צבע קל בקליפה ובציפה, שריטות קלות, פגם מכני שטחי ופגם קל הנגרם על ידי מזיקים.

3. מיון

חובת המיון אינה חלה על משלוח אבטיחים בצובר. אולם משקל אבטיח בודד לא יפחת מ-1.5 ק"ג.

האבטיחים ימוינו בהתאם למשקלם כמפורט להלן:

S - מ-1.5 עד 3 ק"ג

M - מ-3 עד 5 ק"ג

L - מ-5 עד 7 ק"ג

EL - מ-7 ומעלה

4. פבילות

(א) באיכות

(1) סוג I

בכל מכל לא יהיו יותר מ-15% ממספר או ממשקל האבטיחים אשר אינם תואמים דרישות סוג זה, אולם תואמים דרישות סוג II.

(2) סוג II

בכל מכל לא יהיו יותר מ-15% ממספר או ממשקל האבטיחים אשר אינם תואמים דרישות הסוג, אך ראויים לצריכה.

(ב) במיון

תותר חריגה עד 10% לפי מספר או משקל האבטיחים במכל. בכל מקרה האבטיחים החורגים במיון לא יהיו גדולים או קטנים מהאבטיחים מהמנינים הסמוכים למנין המסומן על המכל, כל זאת בתנאי שמשקל האבטיח הקטן ביותר במנין הנמוך ביותר לא יהיה פחות מ-1 ק"ג.

5. אריזה ומצג

במכל אבטיחים מסוג I ייארוזו אבטיחים בעלי צורה וצבע קליפה אחידים. באריזת אבטיחים בצובר יש לבודד את האבטיחים מהדפנות ומהקרקעית בחומר ריפוד.

6. סימון

המכלים יסומנו בהתאם לאמור בתקנה 10 ובנוסף לכך יצויין מספר היחידות במכל.

חלק י"ב

אספרגוס *Asparagus officinalis* L.

בחלק זה, "אספרגוס" – נצרי אספרגוס (למעט אספרגוס שקוטרו קטן מ־10 מ"מ, הידוע בשם "Balais") המסופק טרי לצרכן, למעט אספרגוס לתעשייה.

מבדילים ב־3 קבוצות של אספרגוס, לפי הצבעים:

- (1) אספרגוס "לבן";
- (2) אספרגוס "סגול" – הקצוות בצבע בין ורוד לארגמן;
- (3) אספרגוס "ירוק" – הקצוות וחלק מהנצר בצבע ירוק.

1. דרישות איכות יסודיות

בכפוף להוראות מיוחדות לגבי כל סוג והסבילות המותרת, על נצרי אספרגוס להיות: שלמים, טריים בהופעה ובריח, בריאים, חופשיים מזיקים שנגרמו על ידי מכרסמים או חרקים, חופשיים ממכות, נקיים מאדמה או כל לכלוך אחר, חופשיים מרסיבות חיצונית, דהיינו יבשים במידה מספקת, אם נרחצו (מותר לרחוץ את הנצרים אולם לא להשרותם), ללא טעם וריח זרים.

החתך בבסיס הנצר יהיה נקי וישר ככל האפשר (לאחר החיתוך אין לתת כל טיפול על מנת לשמור או להחזיר רעננות, למעט קירור מחדש).

לא יותרו נצרי אספרגוס באם הם:

חלולים, סדוקים, קלופים או שבורים.

יותרו סדקים קטנים המופיעים לאחר האיסוף, אם אינם חורגים מהאמורה בתנאי הסבילות, כמפורט להלן.

התפתחותם ומצבם של נצרי האספרגוס צריכים להיות כאלה שיאפשרו עמידה בטיפול ובמשלוח ויבטיחו הגעה ליעד במצב מניח את הדעת.

2. סיווג

אספרגוס יסווג לשלושה סוגי איכות כמוגדר להלן:

(א) סוג "מעולה" Extra

בסוג זה יסווגו נצרי אספרגוס אשר נוסף לדרישות איכות יסודיות יהיו:

שלמים, ישרים ובעלי צורה נאה, הפקע האמירי יהיה מהודק בהתאם לתכונות הנורמליות של הקבוצה לה הם משתייכים. יותרו רק עקבות בודדים וקלים של חילדון, הניתן לקילוף על ידי הצרכן.

בקבוצת אספרגוס "לבן" על הקצוות להיות לבנים; יותר צבע ורוד חיוור המופיע לאחר החיתוך;

בקבוצות אספרגוס "לבן" ו"סגול" לא יותרו עקבות התעצות;

בקבוצת אספרגוס "ירוק" תותר התעצות קלה.

באספרגוס הנארז באגדים יותר שיפוע של בסיס הנצרים בחלק החיצוני של האגד, ובלבד שהשיפוע לא יעלה על 1 ס"מ.

(ב) סוג I

בסוג זה יסווג אספרגוס אשר נוסף לדרישות איכות יסודיות יהיה:

בעל צורה נאותה (יותר קימורים קלים), הפקע האמירי יהיה מהודק בהתאם לתכונות הנורמליות של הקבוצה לה הוא משתייך; יותר עקבות בודדים וקלים של חילדון, הניתן לקילוף על ידי הצרכן. בקבוצת אספרגוס "לבן" יותר: נצרים בעלי קצוות צבעוניים במקצת לפני החיתוך; נצרים בעלי צבע ורוד חיוור לאחר החיתוך. בקבוצה זו לא יותר נצרים מעוצים. בקבוצות אספרגוס "סגול" ו"ירוק" יותר עקבות התעצות.

(ג) סוג II

בסוג זה יסוג אספרגוס שאיכותו אינה תואמת דרישות סוגים גבוהים יותר, אולם תואמת דרישות איכות יסודיות. יותר הסטיות הבאות: בעלי צורת נצרים פחות נאותה; בעלי מספר קימורים גדול יותר; בעלי קצוות פחות מהודקים; בעלי נצרים מעוצים (woody) במקצת; בעלי עקבות חילדון היורד בקילוף. באספרגוס "לבן" יותר קצוות בעלי צבע אחר, למעט צבע ירוק.

3. מיון

המיון יבוצע לפי אורך וקוטר הנצרים של האספרגוס, כמפורט להלן:

(א) מיון לפי אורך:

17-22 ס"מ באספרגוס ארוך;

12-17 ס"מ באספרגוס קצר;

12-22 ס"מ באספרגוס מסוג II הארוז בצובר במכלים;

מ"מ 12- ס"מ ומטה יארו כראשי אספרגוס.

נצרי אספרגוס "ירוק" יכולים להגיע לאורך של 27 ס"מ, בתנאי שלפחות $\frac{1}{3}$ מאורכם יהיה ירוק.

(ב) מיון לפי קוטר

קוטר הנצרים ימדד במחצית אורכם, הקוטר המינימלי והמיון יהיו כדלקמן: בסוג "מעולה" הקוטר המינימלי יהיה 12 מ"מ והמקסימלי 16 מ"מ כאשר בשום מקרה לא יהיו באותה אריזה נצרי אספרגוס שקוטרם קטן מ-10 מ"מ וגדול מ-18 מ"מ.

בסוג I הקוטר המינימלי יהיה 10 מ"מ והמקסימלי 16 מ"מ כאשר בשום מקרה לא יהיו באותה אריזה נצרי אספרגוס שקוטרם קטן מ-8 מ"מ וגדול מ-18 מ"מ. בסוג II הקוטר המינימלי יהיה 10 מ"מ ללא מיגבלות לגבי הקוטר המקסימלי והאחידות.

4. סבילות

(א) באיכות

(1) סוג "מעולה"

בכל מכל לא יהיו יותר מ-5% לפי משקל או מספר של נצרים אשר לא תואמים דרישות הסוג, אולם תואמים דרישות סוג I או שיש מעט סדקים המופיעים לאחר הקטיף.

(2) סוג I

בכל מכל לא יהיו יותר מ-10% לפי משקל או מספר של נצרים אשר אינם תואמים דרישות הסוג, אולם תואמים דרישות סוג II או שיש מעט סדקים המופיעים לאחר הקטיף.

(3) סוג II

בכל מכל לא יהיו יותר מ-10% לפי משקל או מספר של נצרים אשר אינם תואמים דרישות הסוג, אולם ראויים לצריכה.

(ב) במיון

תותר חריגה עד 10% לפי משקל או מספר של נצרים הסוּסִים מהגבולות הנתונים של האורך והקוטר, אך לא יותר מסטיה בת 2 ס"מ באורך ו-2 מ"מ בקוטר.

5. אריזה ומצג

(א) אחידות

על תכולתו של כל מכל או כל אגד במכל להיות אחידה, בעלת נצרים מאותה איכות וצבע, למעט סוג II.

נצרים בעלי צבע שונה יותרו בהתאם להגבלות הבאות:

(1) באספרגוס "לבן" – 10% אספרגוס "סגול";

(2) באספרגוס "סגול" או אחר – 10% צבע שונה.

(ב) אריזה

הנצרים ייארזו כאחת הדרכים הבאות:

(1) באגדים קשורים היטב של 500 גרם, 1 ק"ג או 2 ק"ג;

על הנצרים בחלקו החיצוני של כל אגד להתאים בהופעתם וגודלם לממוצע הכללי של האגד;

על הנצרים הארוזים בצורה זו להיות בעלי אורך אחיד;

את האגדים יש לסדר באופן נאה במכל; כל אגד ייארז בתוך נייר, בכל מכל על האגדים להיות בעלי אותו משקל ואורך.

(2) במכלים, בצובר.

6. סימון

כל מכל יסומן בפרטים כאמור בתקנה 10 ובנוסף לכך יצויין:

(א) מין התוצרת

אספרגוס, בתוספת ציון "לבן", "סגול" או "ירוק", אם תכולת האריזה איננה נראית לעין; במידת הצורך יש לציין "קצר" או "ראשים".

(ב) גודל

על ידי הקוטר המקסימלי והמינימלי של הנצרים או על ידי ציון "בלתי ממורין"; באספרגוס הנארז באגדים – מספר האגדים ומשקל אגד בודד.

חלק י"ג

בצל Allium cepa

בחלק זה, "בצל" – בצל המסופק בצורה טבעית לצרכן, למעט בצל "Silverskin", בצלים ירוקים בעלי עלים רבים ובצל לתעשיה.

1. דרישות איכות יסודיות

בכפוף להוראות המיוחדות לגבי כל סוג והסבילות המותרת, על הבצל להיות:
בריא, שלם, נקי, ללא עקבות של חמרים כימיים, חופשי מנזקי קרה, חופשי מכל רטיבות חיצונית, ללא טעם וריח זרים, יבש במידה מספקת לשימוש המיועד (במקרה של בצל המיועד לכבישה "Pickling Onions" הקליפה הראשונה והשניה וכל הגבעול יהיו יבשים לגמרי), בעלי גבעולים תלולים על ידי סיבוב או חתוכים כחתך ישר ואורכם לא יעלה על 4 ס"מ (למעט בצלים קלועים – Stringed onions).
התפתחות והמצב של הבצל צריכים להיות כאלה שיאפשרו עמידה בטיפול ובמשלוח ויבטיחו הגעה ליעד במצב מניח את הדעת.

2. סיווג

הבצל יסווג לשני סוגי איכות כמוגדר להלן:

(א) סוג I

בסוג זה יסווג בצל אשר נוסף לדרישות איכות יסודיות, יהיה:
בעל צורה וצבע אופייניים לזן, מוצק, ללא נביטה, ללא גבעול חלול או קשה, ללא פקעת שרשים, בעל התפתחות נורמלית.
בקליפה החיצונית יותרו סדקים קטנים שהגלדו.

(ב) סוג II

בסוג זה יסווג בצל, שאיכותו אינה תואמת דרישות סוג I אולם תואמת דרישות איכות יסודיות, ומוצק במידה סבירה. יותרו הסטיות הבאות:
סטיה קלה בצבע ובצורה בהתאם לזן, בכל מכל לא יהיו יותר מ-10% בצלים עם סימני נביטה, שפשופים קלים, נזק קל שנגרם על ידי מזיקים ומחלות, סדקים קטנים שהגלדו, פצעים קלים שהגלדו ואינם פוגעים בכומר השתמרות הבצל.

3. מיון

המיון יבוצע לפי הקוטר המירבי של חתך הרוחב, כמפורט להלן:

גודל	קוטר במ"מ
1	מ"מ 35 עד 50
2	מ"מ 50 עד 65
3	מ"מ 65 עד 75
4	מ"מ 75 עד 95
5	מ"מ 95 עד 115

בכל מקרה לא ייארז בצל שקטרו קטן מ-30 מ"מ וגודל מ-125 מ"מ.

4. סבילות

(א) באיכות

(1) סוג I

תותר חריגה של 10% ממשקל הבצל שאיכותו אינה תואמת דרישות סוג זה, אולם תואמת דרישות סוג II.

(2) סוג II

תותר חריגה של 10% ממשקל הבצל שאיכותו אינה תואמת דרישות סוג זה, אך ראוי לצריכה.

(ב) במיון

תותר חריגה של 10% ממשקל הבצל שמיונו אינו תואם את המסומן על המכל, אך תואם את המיון הקרוב ביותר לשני הכיוונים.

5. אריזה ומצג

הבצל ייארז כשהוא חופשי מגופים זרים. בשכבות מסודרות, בתפוזות, או קלוע (לא פחות מ-16 בצלים), כשהגבעולים יבשים לחלוטין.

6. סימון

כל מכל יסומן בפרטים כאמור בתקנה 10 ובנוסף לכך יצויין: מיון, סימון הגודל המיזערי והמירבי, ומשקל המכל.

חלק י"ד

גזר *Daucus carota*

בחלק זה, "גזר" – אשורש גזר המסופק טרי לצרכן, למעט גזר לתעשיה.

1. דרישות איכות יסודיות

בכפוף להוראות המיוחדות לגבי כל סוג והסבילות המותרת, על הגזר להיות: בריא, שלם, מוצק, בעל תופעה טרית, לא מפוצל, לא עצי, לא פורח, נקי משורשים משניים, יבש בצורה מספקת לאחר הרחיצה, נקי מאדמה, מחול ומחומרים אורגניים וכימיים, ללא טעם וריח זרים. ההתפתחות והמצב של הגזר צריכים להיות כאלה שיאפשרו עמידה בטיפול ובמשלוח ויבטיחו הגעה ליעד במצב מניח את הדעת.

2. סיווג

גזר יסווג לשלושה סוגי איכות, כמוגדר להלן:

(א) סוג "מעולה"

בסוג זה יסווג גזר באיכות מעולה, וכן יהיה: חלק, ללא סדקים, בעל צורה ותכונות אופייניות לזן, ללא לחיצות ובקעים, ללא נזקי קור, ללא ראשים ירוקים, סגולים או אדומים.

(ב) סוג I

בסוג זה יסווג גזר בעל תכונות אופייניות לזן. יותרו הסטיות הבאות:

סטיה בצבע ובצורה, בקעים קלים שהגליו, סדקים ובקיעים קלים שנגרמו עקב הטיפול והרחיצה.

יותר ראשים ירוקים, סגולים או אדומים שאורכם לא יעלה על 1 ס"מ באש-רושים שאורכם מגיע עד ל-8.0 ס"מ ועד 2.0 ס"מ לכל יתר הגדלים.

(ג) סוג II

בסוג זה יסווג גזר, שאיכותו אינה תואמת דרישות הסוגים הגבוהים, אולם תואמת דרישות איכות יסודיות.

מותרות הסטיות הבאות:

בקיעים שהגליו ולא פגעו בליבה, ראשים ירוקים, סגולים או אדומים שאורכם לא יעלה על 2.0 ס"מ לאשרושים שאורכם מגיע עד ל-10.0 ס"מ ועד 3.0 ס"מ לכל יתר הגדלים.

3. מיון

המיון יבוצע לפי האורך והקוטר המירבי של האשרושים.

גודל	מידת האשרושים במ"מ	
	קוטר מירבי במ"מ	אורך
S	עד 33	מ"מ 90-120
M	עד 40	110-150
L	עד 50	140-180
EL	עד 50	170-210
S	עד 25	מ"מ 90-130
M	עד 30	120-170
L	עד 40	160-210
EL	עד 40	180-230

באריזה קמעונית יבוצע המיון לפי אורך וקוטר האשרושים, לפי המידות דלהלן:

גודל	מידת האשרושים במ"מ	
	קוטר	אורך
S	18-26	מ"מ 120-140
M	עד 30	140-160
L	עד 33	160-180
EL	עד 33	180-200

בכל מקרה לא ישווק גזר הקטן מ-70 מ"מ ואורך מ-250 מ"מ.

4. סבילות

(א) באיכות

(1) סוג "מעולה"

בכל מכל לא יהיו יותר מ-5% ממשקל של אשרושים שאינם תואמים דרישות סוג "מעולה", אולם תואמים דרישות סוג I.

בכל מכל לא יהיו יותר מ-5% ממשקל של אשרושים בעלי עקבות של צבע ירוק בראשיהם (סבילות זו הינה תוספת ל-5% הראשונים).

(2) סוג I

בכל מכל לא יהיו יותר מ-10% במשקל של אשרושים שאינם תואמים דרישות סוג זה, אולם תואמים דרישות סוג II.

(3) סוג II

בכל מכל לא יהיו יותר מ-10% במשקל של אשרושים שאינם תואמים דרישות איכות יסודיות, אולם מתאימים לצריכה.

במידה שהאשרושים נטענים בתפוזרת, מתייחסת סבילות זו לכל יחידה של משלוח.

(ב) הסבילות במיון זהה בכל הסוגים.

בכל מכל לא יהיו יותר מ-10% במשקל של אשרושים אשר חורגים מהמיון המסומן על המכל בו נאדו, אך תואמים את המיון הקרוב ביותר.

5. אריזה ומצג

אריזות גזר תבוצע בצורות הבאות:

(א) בחבילות קשורות:

(1) כל חבילה תהיה אחידה במשקל ובמיון;

(2) בגזר עם עלוה, תהיה העלוה ירוקה, בריאה, ללא נבילה או איבוד צבע;

(3) החבילות תהיינה ארוזות במכלים ומסודרות בשכבות באופן שיבטיח איזורר מספיק.

(ב) גזר ערוף

(1) ללא חתך או פגיעה באשרוש;

(2) ארוז בתיבות, שקים, מכלים או באריזה קמעונית;

(3) סוג II גם בתפוזרת.

6. סימון

כל מכל יסומן בפרטים כאמור בתקנה 10 ובנוסף לכך יצויין:

(א) משקל נטו;

(ב) שם הזן (בסוג "מעולה" בלבד);

(ג) גודל ומידות לפי המפורט בסעיף 3 (מיון).

ח ל ק ט "ו

Lactuca sativa חסות

בחלק זה, "חסה" – חסה המסופקת בצורה טריה לצרכן, למעט חסה לתעשיה, לפי מינים דלהלן:

חסה – Lettuce לרבות חסת עלים (Cos) וחסת ראש;

אנדיבים מסולסלי עלים – Curled-Leaved Endives

אנדיבים (בטאויים) רחבי עלים Broad-Leaved (Batavian) Endives

בכפוף להוראות המיוחדות לגבי כל סוג והסבילות המותרת, על החסה להיות: שלמה, בריאה (בהתאם להוראות מיוחדות לגבי כל סוג), ללא עלים מלוכלכים באדמה, ללא כתמים. חומים וכן ללא עקבות של זבלים וכימיקלים אחרים, בעלת הופעה טריה, מוצקה (Turgescence), חופשית מרטיבות חיצונית עורפת, ללא טעם וריח זרים, בעלת שורשים חתוכים קרוב לבסיס העלים החיצוניים. תותר חסה ליצוא עם כתמים אדמדמים שנגרמו על ידי טמפרטורה נמוכה במשך הגידול, ובלבד שלא תהיה פגיעה רצינית בהופעה הכללית של החסה. ההתפתחות והמצב של החסה צריכים להיות כאלה שיאפשרו עמידה בטיפול ובמשלוח ויבטיחו הגעה ליעד במצב מניח את הדעת.

2. סיווג

החסה תסווג לשני סוגי איכות כמוגדר להלן:

(א) סוג I

בסוג זה תסווג חסה אשר נוסף לדרישות איכות יסודיות תהיה: בעלת צורה נאה, מוצקה (פרט לחסה שגדלה בתנאים חסויים), צפופה, חופשית מנוקי מזיקים, מחלות ופגמים המשפיעים על התאמתה למאכל (Edibility), חופשית מכל עקבות של קרה ומפצעים מכניים, בעלי צבע אופייני לזן; בחסת ראש ואנדיבים, לב יחיד בעל צורה נאה. במקרה של חסה שגדלה בתנאים חסויים, יורשה ראש בעל צורה פחות נאה. המרכז הצהוב של האנדיבים מסולסלי עלים ורחבי העלים צריך לכסות לפחות שליש מקוטר הראש.

(ב) סוג II

בסוג זה תסווג חסה שאיכותה אינה תואמת דרישות סוג I אולם תואמת דרישות איכות יסודיות.

על החסה להיות:

בעלת צורה נאה, חופשית מנוקי מזיקים או מחלות אשר פוגעים באופן רציני בהתאמתה למאכל, חופשית מפצעים מכניים קשים; תותר סטייה קלה בצבע אופייני לזן. החסה יכולה להיות בעלת לב קטן, ובגידול בתנאים חסויים, מותרת גם חסה ללא לב; מרכז האנדיבים מסולסלי העלים ורחבי העלים חייב להיות צהוב.

3. מיון

המיון יבוצע לפי משקל נטו של ראש חסה. $\cos$ יהיה המיון כמפורט להלן:

גודל	משקל יחידה בגרמים	מספר יחידות במכל
S	350-300	20
M	450-350	18
L	550-450	16

(א) משקל מינימלי

(1) על חסת ראש הגדלה בשדה פתוח לשקול לפחות 150 גרם ליחידה; על חסה הגדלה בתנאים חסויים לשקול לפחות 80 גרם ליחידה.

(2) על אנדיבים מסולסלי העלים ורחבי העלים, הגדלים בשדה פתוח, לשקול לפחות 200 גרם ליחידה; על אלה הגדלים בתנאים חסויים לשקול לפחות 150 גרם ליחידה.

(ב) אחידות

(1) חסה עלים וראש

בכל מכל ההבדל במשקל בין היחידה הקלה ביותר לכבדה ביותר לא יעלה על 100 גרם.

(2) אנדיבים מסולסלי עלים ורחבי עלים

בכל מכל ההבדל במשקל בין היחידה הקלה ביותר והכבדה ביותר לא יעלה על 150 גרם לאנדיבים מסולסלי עלים ורחבי עלים הגדלים בשדה פתוח, ו-100 גרם לאנדיבים מסולסלי עלים ורחבי עלים הגדלים בתנאים חסויים.

4. סבילות

(א) באיכות

(1) סוג I

בכל מכל לא יהיו יותר מ-10% יחידות אשר אינן תואמות דרישות הסוג, אולם תואמות דרישות סוג II.

(2) סוג II

בכל מכל לא יהיו יותר מ-10% יחידות אשר אינן תואמות דרישות הסוג, אך בשום מקרה אסור שיוכנסו יחידות שאינן ראויות לצריכה.

(ב) במיון

בכל מכל לא יהיו יותר מ-10% יחידות שאינן תואמות את המיון, אולם אין משקלן סוטה פחות או יותר מ-10% מהמשקל המסומן על המכל.

5. אריזה ומצג

(א) חסה תארז בהתחשב בגודלו וצורתו של המכל, ללא חללים וללא דחיסות;

(ב) יש לבדוד את החסה מהתחתית, מהצדדים ומהמכסה על ידי אמצעי הגנה מתאימים;

(ג) חסת ראש ואנדיבים מסולסלי עלים, יכולים להיארוז בשתי שכבות, ראש מול ראש;

(ד) חסת Cos ואנדיבים רחבי עלים, יכולים להיארוז במאונך; חסת Cos יכולה להיארוז במאונך;

(ה) בזמן האריזה על החסה להיות חופשית מכל גוף זר, כגון עלים בודדים או חלקי גבעול.

6. סימון

כל מכל יסומן בפרטים כאמור בתקנה 10 ובנוסף לכך יצויין: מיון לפי גודל, משקל ומספר יחידות במכל.

Solanum melongena L. חצילים

בחלק זה, "חצילים" – פירות חצילים המסופקים בצורה טריה לצרכן, למעט חצילים לתעשייה.
חציל יכול להיות: "מאורך", "מעוגל" או "דמוי אגס".

1. דרישות איכות יסודיות

בכפוף להוראות המיוחדות לגבי כל סוג והסבילות המותרת, על החצילים להיות: בריאים, שלמים, מוצקים, בעלי הופעה טריה, נקיים מאדמה וחומרים כימיים, ללא פגמים שנגרמו על ידי מחלות ומזיקים, בעלי עלי גביע ועוקץ בהם יותרו פגמים קלים בלבד, ללא התפתחות יתר של הזרעים וללא ציפה סיבית או עצית, חופשים מרסיבות חיצונית בלתי רגילה, ללא טעם וריח זרים.

התפתחותם ומצבם של החצילים צריכים להיות כאלה שיאפשרו עמידה בטיפול ובמשלוח ויבטיחו הגעה ליעד במצב מניח את הדעת.

2. סיווג

החצילים יסווג לשני סוגי איכות כמוגדר להלן:

I סוג (א)

בסוג זה יסווג חצילים אשר נוסף לדרישות איכות יסודיות יהיו:
בעלי איכות טובה, חופשיים למעשה מצריבות שמש, בעלי צורה וצבע אופייניים לזן (למעט שינוי קל בצבע בבסיס החציל); בסוג זה תותרנה הסטיות הבאות: מכות קלות ועקבות פגמים שהגלידו, בתנאי שלא יפגעו במראה הכללי ושטחם הכללי לא יעלה על 3 סמ"ר.

II סוג (ב)

בסוג זה יסווג חצילים שאיכותם אינה תואמת דרישות סוג I, אולם תואמת דרישות איכות יסודיות.

מותרות הסטיות דלהלן:

פגמים בצורה ובצבע, צריבות שמש קלות, בתנאי ששטחן לא יעלה על 4 סמ"ר;
פגמים שטחיים קטנים ויבשים, ששטחם לא יעלה על 4 סמ"ר.

3. מיון

המיון יבוצע לפי הקוטר המירבי של החציל או לפי משקל. בחצילים "מאורכים", "מעוגלים" או "דמויי אגס" כמפורט להלן:

"מאורכים": לפי קוטר מירבי שלא יהיה קטן מ-40 מ"מ, ולפי אורך מירבי שלא יהיה קטן מ-10 ס"מ הנמדד בין בסיס העוקץ לקודקוד. ההבדל בין קוטר החציל הקטן ביותר והגדול ביותר באותו מכל לא יעלה על 20 מ"מ.

"מעוגלים" או "דמויי אגס": לפי קוטר מירבי שלא יהיה קטן מ-70 מ"מ. ההבדל בין קוטר החציל הקטן ביותר לגדול ביותר באותו מכל לא יעלה על 25 מ"מ.

המיון לפי משקל יהיה כדלהלן:

S	—	200—150 גרם
M	—	280—200 גרם
L	—	350—280 גרם
EL	—	450—350 גרם

(א) באיכות

(1) סוג I

בכל מכל לא יהיו יותר מ-10% ממספר או ממשקל החצילים שאיכותם אינה תואמת דרישות סוג זה, אולם תואמת דרישות סוג II.

(2) סוג II

בכל מכל לא יהיו יותר מ-10% ממספר או ממשקל החצילים שאיכותם אינה תואמת דרישות סוג זה, אולם הינם חופשיים מפגמים ההופכים אותם להיות בלתי ראויים לצריכה (כגון רקבון או מכות ובקעים שלא הגלירו).

(ב) במיון

תותר חריגה עד 10% ממספר החצילים במכל שאינם תואמים המיון המסומן על המכל בו נאדו אולם שייכים למיון הסמוך שמעליו או מתחתיו; לא יאדו חצילים שקוטרם קטן ב-5 מ"מ מהקוטר המינימלי המפורט בסעיף 3.

סבילות לפי משקל -

תותר חריגה עד 10% מהמשקל כדלהלן:

S - חציל שמשקלו לא פחות מ-130 גרם;

M - חציל שמשקלו לא פחות מ-180 גרם;

L - חציל שמשקלו לא פחות מ-260 גרם;

EL - חציל שמשקלו לא פחות מ-320 גרם אולם לא יותר מ-480 גרם.

5. אריזה ומצב

חצילים "מאורכים" יהיו אחידים באורכם.

6. סימון

כל מכל יסומן בפרטים כאמור בתקנה 10 ובנוסף לכך יצוין:

(א) במיון לפי קוטר: קוטר מינימלי ומכסימלי של החצילים במכל;

(ב) במיון לפי משקל: המשקל המינימלי והמכסימלי של החצילים במכל.

חלק י"ז

כרובית *Brassica oleracea* var *Botrytis*

בחלק זה, "כרובית" - תפרחות כרובית המסופקת בצורה טריה לצרכן, למעט כרובית לתעשייה.

1. דרישות איכות יסודיות

בכפוף להוראות המיוחדות לגבי כל סוג והסבילות המותרת על קולסי הכרובית להיות: טריים בהופעתם, שלמים, בריאים, נקיים, חופשיים מכל עקבות דשנים או כימיקלים אחרים, חופשיים מלחות חיצונית בלתי רגילה, ללא טעם וריח זרים. התפתחותם ומצבם של קולסי הכרובית צריכים להיות כאלה שיאפשרו עמידה בטיפול ובמשלוח ויבטיחו הגעה ליעד במצב מניח את הדעת.

הכרובית תסווג לשלושה סוגי איכות כמוגדר להלן:

(א) סוג "מעולה"

בסוג זה תסווג כרובית אשר בנוסף לדרישות איכות יסודיות תהיה: מעולה, בעלת צבע וגודל אופייניים לזן, בעלת צורה נאותה, מוצקה וצפופה, בעלת מבנה הדוק מאד, בעלת צבע קרם בהיר ואחיד, ללא פגם. בכרובית הנמכרת עם "עלים" או עם "עלים חתוכים" על העלים להיות טריים בהופעתם.

(ב) סוג I

בסוג זה תסווג כרובית אשר בנוסף לדרישות איכות יסודיות תהיה: מוצקה וצפופה, בעלת צבע לבן עד שנהב, ללא פגם כגון: כתמים, עלים הבולטים מהקולס, נזקי מזיקים או מחלות, עקבות קרה ושפשופים. בסוג זה מותרות הסטיות דלהלן: פגם קל בצורה או בהתפתחות, פגם קל בצבע, "צמריות" קלה מאד. בכרובית הנמכרת עם "עלים" או עם "עלים חתוכים", על העלים להיות טריים בהופעתם.

(ג) סוג II

בסוג זה תסווג כרובית שאיכותה אינה תואמת דרישות הסוגים "מעולה" וסוג I, אולם תואמת דרישות איכות יסודיות. בסוג זה יותרו הסטיות דלהלן, אולם בתנאי שלא יפגעו בכושר השתמרות הכרובית: עיוות קל, מבנה משהו רפוי, צבע צהבהב, עקבות צריבות שמש, לא יותר מאשר חמישה עלים קטנים ירקרקים בתפוחת הסוכך, צמרית במקצת (אך לא שמנונית או רטובה למגע), עקבות קלים של נזקי מזיקים או מחלות, נזק שטחי קל שנגרם על ידי קרה, פצעים קלים.

3. מיון

המיון יבוצע לפי הקוטר המירבי של חתך הרוחב. הקוטר המינימלי יהיה 11 ס"מ. הבדל בקוטר בין הקולס הקטן ביותר לגודל ביותר בכל מכל לא יעלה על 4 ס"מ.

4. סבילות

(א) באיכות

(1) סוג "מעולה"

בכל מכל תותר חריגה עד 5% לפי מספר של קולסי כרובית אשר אינם תואמים דרישות סוג זה, אולם תואמים דרישות סוג I.

(2) סוג I

בכל מכל תותר חריגה עד 10% לפי מספר של קולסי כרובית אשר אינם תואמים דרישות סוג זה, אולם תואמים דרישות סוג II.

(3) סוג II

בכל מכל תותר חריגה עד 10% לפי מספר של קולסי כרובית אשר אינם תואמים דרישות סוג זה, אולם מתאימים לצריכה.

(ב) סבילות

עבור כל הסוגים תותר חריגה עד 10% לפי מספר של קולסי כרובית בכל מכל, אשר גדלם מתאים למיון גבוה או נמוך בדרגה אחת מזו המסומנת על המכל; קוטר הקולסים המינימלי במיון הקטן ביותר לא יהיה קטן מ-10 ס"מ.

5. אריזה ומצב

כרובית תיארז במהודק, אולם בלי שייגרם נזק על ידי לחץ יתר; כרובית מסוג "מעולה" תיארז בזהירות מיוחדת על מנת להבטיח הגנה מירבית על הקולסים.

תאריזה תבוצע בשלוש הצורות הבאות:

(א) "עם עלים" – קולס הכרובית יכוסה בעלים ירוקים ובריאם, במספר ובאורך מספיק על מנת לכסות ולהגן על הקולס בשלמותו; הגבעול ייחתך מעט מתחת לעלים המגינים.

(ב) "ללא עלים" – קולס הכרובית ייארז ללא עלים ובלי כל החלק הבלתי נאכל של הגבעול; לכל היותר, יורשו חמישה עלים קטנים ועדיניים בצבע ירוק חיוור, בלתי חתוכים וצמודים לקולס.

(ג) "עלים חתוכים" – קולס הכרובית עם מספר מספיק של עלים שהושארו על מנת להגן על הקולס; על עלים אלה להיות בריאים וירוקים וחתוכים בגובה שלא יעלה על 3 ס"מ מבסיס הקולס; הגבעול ייחתך מעט מתחת לעלים המגינים.

6. סימון

כל מכל יסומן בפרטים כאמור בתקנה 10 ובנוסף לכך יצויין קוטר הראשים.

ח ל ק י " ח

כרפס (סלרי עלים) *Apium graveolens var dulcis*

בחלק זה, "כרפס" – כרפס (סלרי-עלים) המסופק בצורה טריה לצרכן, למעט כרפס לתעשייה.

1. דרישות איכות יסודיות

בכפוף להוראות המיוחדות לגבי כל סוג והסבילות המותרת, על הכרפס להיות: בריא, שלם (מותר להסיר את החלק העליון), בעל הופעה טריה, נקי למעשה, ללא עקבות של חומרים כימיים וללא אדמה, חופשי מרטיבות עודפת (יבש במידה מספקת, אם נרחץ), ללא חללים, גבעולי פריחה וענפים היוצאים מחלקו התחתון של הצמח, ללא נזקי מזיקים, ללא נזקי קרה, ללא טעם וריח זרים. בסיס הגבעול מעל החתך יהיה נקי ולא יעלה באורכו על 5 ס"מ, מפותח בהתאם לתקופת הגידול. ההתפתחות והמצב של הכרפס (סלרי עלים) צריכים להיות כאלה שיאפשרו עמידה בטיפול ובמשלוח ויבטיחו הגעה ליעד במצב מניח את הדעת.

2. סיווג

הכרפס יסווג לשני סוגי איכות כמוגדר להלן:

(א) סוג I

בסוג זה יסווג כרפס אשר בנוסף לדרישות איכות יסודיות יהיה:

בעל איכות טובה, צורה נורמלית, ללא עקבות מזיקים ומחלות עלים ועורקים, ללא פטוטורות שבורות או סדוקות;
בכרפס לבן על הפטוטורות והעלים להיות בעלי צבע לבן עד לבן צהבהב או לבן ירקרק, כשהצבע מכסה לפחות את מחצית אורך הקולס.

(ב) סוג II

בסוג זה יסווג כרפס שאיכותו אינה תואמת דרישות סוג I, אולם תואמת דרישות איכות יסודיות.

מותרות הסטיות דלהלן:

עקבות קלים של ספטוריה, עיוות קל, לחיצות קלות, לא יותר משתי פטוטורות שבורות, מרוסקות או סדוקות.

בכרפס לבן על העלים להיות בעלי צבע לבן, לבן צהבהב או לבן ירקרק, כשהצבע מכסה לפחות שליש מאורך הקולס.

3. מיון

המיון יבוצע לפי משקל הקולס.

בכרפס מסוג I המיון הוא חובת.

המיון יבוצע כמפורט להלן:

משקל הקולס בגרמים	מספר קולסים למכל
מ-250—300 (שני קולסים בשקית)	24
מ-300—400	36
מ-400—450	30
מ-450—550	24
מ-550—650	20

4. סבילות

(א) באיכות

(1) סוג I

בכל מכל תותר חריגה עד 10% ממספר הקולסים שאינם תואמים דרישות סוג זה, אולם תואמים דרישות סוג II.

(2) סוג II

בכל מכל תותר חריגה עד 10% ממספר הקולסים שאינם תואמים דרישות סוג זה, אולם חופשיים מפגמים ההופכים אותם לבלתי ראויים לצריכה.

(ב) במיון

בכל מכל תותר חריגה עד 10% של הקולסים שמשקלם אינו תואם, אולם בכל מקרה החריגה במיון לא תהיה גדולה או קטנה מהמנינים הסמוכים למנין המסומן על המכל.

5. אריזה ומצג

קולסי כרפס ייארוזו בשקיות שיאושרו ע"י המנהל.

האריזה במכל תיעשה בצורה מאונכת, או קשורה באגדים; בכל אגד שבאותו מכל מספר הקולסים יהיה שווה.

כל מכל יסומן בפרטים כאמור בתקנה 10 ובנוסף לכך יצויין בהתאם לטיפוס:

(א) "סלרי מעורק" — Ribbed celery;

(ב) "סלרי מולבן";

(ג) משקל נטו ומספר יחידות במכל.

ח'לק י"ט

מילונים Cucumis melo

בחלק זה, "מילונים" — פירות מילון המסופקים טריים לצרכן, למעט מילונים לתעשייה.

1. דרישות איכות יסודיות

בכפוף להוראות מיוחדות לגבי כל סוג והסבילות המותרת, על המילונים להיות: בריאים, שלמים, מוצקים, מפותחים ובשלים, טריים, בהופעתם, בעלי צורה וצבע טיפוסיים לזן, לא מעוותים, נקיים ממחלות, מזיקים וסימניהם, חופשיים מפגיעות מכניות שלא הגלילו, נקיים למעשה מאדמה וכל חומר זר, ללא טעם וריח זרים, ללא רטיבות חיצונית, אורך הפטוטרת לא יעלה על 30 מ"מ. התפתחותם ומצבם של המילונים צריכים להיות כאלה שיאפשרו עמידה בטיפול ובמשלוח ויבטיחו הגעה ליעד במצב מניח את הדעת.

2. סיווג

המילונים יסווגו לשני סוגי איכות כמוגדר להלן:

(א) סוג I

בסוג זה יסווגו מילונים מאיכות טובה התואמים דרישות איכות יסודיות, אולם יותרו בהם הסטיות דלהלן:
סטיה קלה בצורה, בצבע, ומוזאיקה קלה;
עיוותים שטחיים קלים ללא פציעות, שפשופים קלים שהגלילו, פגיעות שמש קלות, סדקים קלים סביב לפטוטרת.

(ב) סוג II

בסוג זה יסווגו מילונים שאיכותם אינה תואמת דרישות סוג I, אולם תואמת דרישות איכות יסודיות.
יותרו בהם סטיות דלהלן:
סטיה בצורה, בצבע ומוזאיקה סבירה, עיוותים שטחיים ללא פציעה, שפשופים ופגיעות מכניות קלות שהגלילו, עקבות שטחיים של פגיעות מזיקים ומחלות, פגיעות שמש סבירות, סדקים קלים סביב לפטוטרת.

3. מיון

המיון יבוצע בהתאם לזן לפי משקל או הקוטר המירבי של חתך הרוחב.
משקל מינימלי למילונים מכל הטיפוסים יהיה 150 גרם.
חובת המיון חלה על שני הסוגים.

בכל מכל תותר חריגה עד 10% ממשקל או ממספר המילונים אשר אינם תואמים דרישות סוג I, אך תואמים דרישות סוג II.

בכל מכל תותר חריגה עד 10% ממשקל או ממספר המילונים אשר אינם תואמים דרישות סוג II, אך ראויים לצריכה, למעט מילונים אשר נראים בהם סימני רקבונות או בקיעים שלא הגלדו.

בכל מכל תותר חריגה עד 10% ממשקל או ממספר המילונים שאינם תואמים את המניין המסומן על המכל אולם תואמים את המנינים הסמוכים. בכל מקרה לא ישקול המילון פחות מ-150 גרם.

מילונים יאורזו בשכבה אחת עם חומר בידוד ביניהם במכלים שמידותיהם יאושרו ע"י המנהל. על המילונים במכל להיות אחידים למעשה בצורתם ובצבעם.

המכלים יסומנו בהתאם לאמור בתקנה 10 ובנוסף לכך יצוין מספר המילונים במכל.

חלק כ'

עגבניות *Solanum lycopersicum*

בחלק זה, "עגבניות" – פירות עגבניה המסופקים בצורה טריה לצרכן, למעט עגבניות לחעשיה. עגביה יכולה להיות: "עגולה", "מצולעת" או מאורכת בהתאם לזן.

בכפוף להוראות המיוחדות לגבי כל סוג והסבילות המותרת, על העגבניות להיות: בריאות, שלמות, בעלות הופעה טריה, נקיות וללא עקבות של חומרים כימיים, ללא סדקים, מוצקות, חופשיות מרטיבות חיצונית בלתי רגילה, במצב הבשלה מתאים – לא בוסר ולא הבשלת יתר, ללא טעם וריח זרים. התפתחותן ומצבן של העגבניות צריכים להיות כאלה שיאפשרו עמידה בטיפול ובמשלוח ויבטיחו הגעה ליעד במצב מניח את הדעת.

העגבניות יסווגו לשלושה סוגי איכות כמוגדר להלן:

בסוג זה יסווגו עגבניות אשר נוסף לדרישות איכות יסודיות יהיו: בעלות איכות מעולה, ללא פגמים (פרט לפגמים שטחיים קלים ביותר, שאינם פוגמים בהופעה הכללית), ללא "כתף ירוקה", בעלות כל התכונות האופייניות לזן.

(ב) סוג I

בסוג זה יסווגו העגבניות, אשר בנוסף לדרישות איכות יסודיות יהיו:
בעלות איכות טובה, ללא פגמים רציניים, ללא "כתף ירוקה", ללא סדקים
(אפילו שהגלידו), ללא כתמים ירוקים בולטים לעין, בעלות כל התכונות
האופייניות לזן. בסוג זה יותרו עגבניות עם לחיצות קלות, סטיות קלות בצורה,
צבע והתפתחות ופגמים קטנים ביותר שנגרמו על ידי-מכונה. בעגבניות "מצול-
עות" מותרים סדקים שהגלידו ואורכם לא יעלה על 1 ס"מ.

(ג) סוג II

בסוג זה יסווגו עגבניות שאיכותן אינה תואמת דרישות סוגים "מעולה" וסוג I,
אולם תואמת דרישות איכות יסודיות.
מותרות סטיות בצורה, צבע והתפתחות.
מותרים פגמים בקליפה ולחיצות קלות שנגרמו על ידי מכונה וכלבד שהפרי לא
יהיה פגום קשה.
יותרו סדקים שהגלידו ואורכם לא יעלה על 3 ס"מ.

3. מיון

הקוטר המינימלי לעגבניות "עגולות" ו"מצולעות" — 35 מ"מ; לעגבניות "מאור-
כות" — 30 מ"מ.

(א) בסוג "מעולה" וסוג I, המיון הוא חובה לפי הקוטר המירבי כדלהלן:

לעגבניות "מצולעות"		לעגבניות "מאורכות"	
קוטר מירבי במ"מ	גודל	קוטר מירבי במ"מ	גודל
מ"מ 35 עד 40	DS	מ"מ 30 עד 35	DS
מעל 40 עד 47	S	מעל 35 עד 40	S
מעל 47 עד 57	M	מעל 40 עד 47	M
מעל 57 עד 67	L	מעל 47 עד 57	L
מעל 67 עד 77	EL	מעל 57	EL
מעל 77 עד 87	G		

(ב) על סוג II לא חלה חובת מיון;

4. סבילות

(א) באיכות

(1) סוג "מעולה"

בכל מכל תותר חריגה עד 5% ממספר או ממשקל העגבניות שאינן תואמות
דרישות סוג זה, אולם תואמות דרישות סוג I.

(2) סוג I

בכל מכל תותר חריגה עד 10% ממספר או ממשקל העגבניות שאינן
תואמות דרישות סוג זה, אולם תואמות דרישות סוג II.

(3) סוג II

בכל מכל תותר חריגה עד 10% ממספר או ממשקל העגבניות שאינן תוא-
מות דרישות סוג זה, ולא לדרישות איכות יסודיות, אולם אינן רקובות או
עם לחיצות קשות, פצעים וסדקים שלא הגלידו.

(ב) במיון

בכל מכל תותר חריגה עד 10% לגבי כל שלושת הסוגים, ממספר או ממשקל העגבניות, אולם בכל מקרה, הפירות החורגים במיון לא יהיו גדולים או קטנים מהמנינים הסמוכים למנין המסומן על המכל.
בכל מקרה לא יותרו עגבניות עגולות ומצולעות שקוטרן למטה מ-33 מ"מ, ועגבניות מאורכות שקוטרן למטה מ-28 מ"מ.

5. אריזה ומצג

העגבניות יארוזו בצורה שתבטיח את הגנתן הנאותה.
על עגבניות מהסוגים "מעולה" ו-I להיות אחידות בצבען, צורתן ודרגת הבשלתן; בעגבניות ארוכות על האורך להיות אחיד במידה סבירה.

6. סימון

כל מכל יסומן בפרטים כאמור בתקנה 10 ובנוסף לכך יצוין טווח הקטרים בהתאם לאמור בסעיף 3.
כל תווית או סימול על העגבניה עצמה – אסורים.

ח ל ק כ " א

פלפלים מתוקים *Capsicum anuum* L.

בחלק זה, "פלפלים" – פירות פלפל מתוק המסופקים בצורה טריה לצרכן, למעט פלפלים לתעשייה.

1. דרישות איכות יסודיות

בכפוף להוראות המיוחדות לגבי כל סוג והסבילות המותרת, על הפלפלים להיות: בריאים, שלמים, בעלי הופעה טריה, נקיים, מפותחים, חופשיים מנזקי קרה, חופשיים מפגיעות שלא הגלידור, חופשיים מרטיבות חיצונית כלתי רגילה, חופשיים מצריבות שמש, ללא טעם וריח זרים.
התפתחותם ומצבם של פלפלים מתוקים צריכים להיות כאלה שיאפשרו עמידה בטיפול ובמשלוח ויבטיחו הגעה ליעד במצב מניח את הדעת.

2. סיווג

פלפלים מתוקים יסווגו לשני סוגי איכות כמוגדר להלן:

I סוג I (א)

בסוג זה יסווגו פלפלים מתוקים אשר נוסף לדרישות איכות יסודיות, יהיו: מוצקים, בעלי צורה, דרגת התפתחות וצבע אופייניים לזן בהתאם למצב ההבשלה, בעלי עוקץ אשר יחתך בגובה שלא יעלה על 1 ס"מ מעל עלי הגביע; יותר נזק קל בעוקץ.

II סוג II (ב)

בסוג זה יסווגו פלפלים מתוקים שאיכותם אינה תואמת דרישות סוג I, אולם תואמת דרישות איכות יסודיות, וחופשיים מפגמים אשר אינם עשויים להשפיע בצורה רצינית על הופעתם.

בסוג זה מותרות הסטיות דלהלן:

סטיות בצורה ובהתפתחות, צריכות שמש או פצעים קטנים שטחיים ששטחם אינו עולה על 1 סמ"ר; כמו כן יותרו פגמים שטחיים מאורכים שאורכם לא יעלה על 2 ס"מ, סדקים שטחיים קטנים ויבשים שאורכם המצטבר לא יעלה על 3 ס"מ, מוצקות נמוכה אך ללא סימני נבילה, העוקץ ייחתך לא למעלה מ-1 ס"מ מעל לעלי-הגביע; יותר נזק קל בעוקץ.

3. מיון

המיון יבוצע לפי הקוטר המירבי של הפרי.

(א) סוג I

מיון לפי גודל של פלפלים מתוקים בסוג זה – חובה.

הקוטר המזערי יהיה כדלקמן:

פלפל מתוק מאורך (מחודד) – 40 מ"מ;

פלפל מתוק מרובע (כזה) – 60 מ"מ;

פלפל מתוק מרובע (מחודד) – 50 מ"מ;

פלפל מתוק שטוח (פלפל עגבניה, גמבה) – 55 מ"מ.

האורך המזערי של כל פלפל לא יהיה פחות מ-50 מ"מ.

גודל	קוטר במ"מ
S	מ"מ 65 עד 75
M	מ"מ 75 עד 85
L	מ"מ 85 עד 95
EL	מ"מ 95 עד 105

עבור פלפלים מזן "ונדל" האורך המינימלי לא יהיה פחות מ-60 מ"מ.

גודל	קוטר במ"מ
S	מ"מ 45 עד 55
M	מ"מ 55 עד 70
L	מ"מ 70

(ב) סוג II

מיון לפי גודל של הפלפלים המתוקים בסוג זה אינו חובה. אולם אם מוינו, הקוטר המזערי לפלפל יהיה כדלקמן:

פלפל מתוק מאורך (מחודד) – 30 מ"מ;

פלפל מתוק מרובע (כזה) – 50 מ"מ;

פלפל מתוק מרובע (מחודד) – 40 מ"מ;

פלפל מתוק שטוח (פלפל עגבניה, גמבה) – 55 מ"מ.

4. סבילות

(א) באיכות

(1) סוג I

בכל מכל תותר חריגה עד 10% ממספר או ממשקל הפלפלים שאיכותם אינה תואמת דרישות סוג זה, אולם תואמת דרישות סוג II.

בכל מכל תותר חריגה עד 10% ממספר או ממשקל הפלפלים שאיכותם אינה תואמת דרישות סוג זה, אולם הם חופשיים מפגמים ההופכים אותם להיות בלתי ראויים לצריכה (כגון רקבון, מכות, שפשופים ופצעים שלא הגלידו).

(ב) במיון

(1) סוג I

בכל מכל תותר חריגה עד 10% ממספר או ממשקל הפלפלים שמיונם אינו תואם את הסימון על המכל בגבולות של ± 5 מ"מ.

(2) סוג II

בכל מכל תותר חריגה עד 10% ממספר או ממשקל הפלפלים שמיונם אינו תואם את הסימון על המכל בגבולות של ± 5 מ"מ.

תותר סטיה שאינה עולה על 5% של פלפלים שמיונם קטן מאשר הגודל המינימלי המפורט בסעיף 3א'.

לגבי פלפל בלתי ממוין תותר בכל מכל חריגה עד 5% ממספר או ממשקל הפלפלים שמיונם קטן מהגודל המינימלי המותר.

בכל מקרה לא תותר חריגה העולה על 5 מ"מ מהגודל המינימלי המסומן על המכל.

5. אריזה ומצג

פלפלים מסוג I – חייבים להיארז בשכבות.

פלפלים מזון "ונדל" ייארזו בתפזורת.

פלפלים מאורכים ממויינים יהיו אחידים במידה מספקת מבחינת האורך.

6. סימון

כל מכל יסומן בפרטים כאמור בתקנה 10 ובנוסף לכך יצויין:

(א) פלפלים מתוקים, ונדל או גמבה, בהתאם לתכולה;

(ב) קוטר מינימלי ומכסימלי;

(ג) "בלתי ממויין" עבור פלפלים שלא מויינו.

חלק כ"ב

קנרס (ארטישוק) *Cynara scolymus*

בחלק זה, "קנרס" – קרקפות קנרס המסופקות טריות לצרכן, למעט קנרס לתעשייה.

1. דרישות איכות יסודיות

בכפוף להוראות המיוחדות לגבי כל סוג והסבילות המותרת, על הקנרס להיות:

שלם, בריא, בעל הופעה טריה, ללא סימני התייבשות, ללא פגמים שנגרמו על ידי מחלות ומזיקים, נקי במיוחד מחול ומחומרים כימיים, ללא טעם וריח זרים.

ההתפתחות והמצב של הקנרס צריכים להיות כאלה שיאפשרו עמידה בטיפול ובמשלוח ויבטיחו הגעה ליעד במצב מניח את הדעת.

קרקפות קנרס יסווגו לשלושה סוגי איכות, כמוגדר להלן:

(א) סוג "מעולה"

בסוג זה יסווגו קרקפות אשר נוסף לדרישות איכות יסודיות, יהיו:
מעלות, בעלות תכונות אופייניות לזן לרבות צבע ועלעלים מרכזיים סגורים
היטב, ללא פגם, ללא התחלות של התעצות המנהרות (ducts) בבסיס.

(ב) סוג I

בסוג זה יסווגו קרקפות, אשר נוסף לדרישות איכות יסודיות יהיו:
בעלות איכות טובה, בעלות צורה אופיינית לזן, בעלות עלעלים מרכזיים
סגורים, ללא התחלת התעצות המנהרות (ducts) בבסיס.

בסוג זה מותרות סטיות קלות כלהלן:

סדקים קלים הנגרמים על ידי קרה, שפשוף קל.

(ג) סוג II

בסוג זה יסווגו קרקפות שאיכותן אינה תואמת דרישות הסוגים מעולה ו-I,
אולם תואמות דרישות איכות יסודיות.

בסוג זה מותרות סטיות כלהלן:

קרקפות פתוחות מעט, סטיה קלה בצורה, עיוות כתוצאה מקרה (קנרס שגידולו
הופסק — Nipped), שפשוף קל, כתם על העלעלים החיצוניים, התחלת התעצות
המנהרות בבסיס.

3. מיון

המיון לגדלים יבוצע לפי הקוטר המירבי של הקרקפות.

(א) המיון בסוגים "מעולה ו-I" יהיה כדלקמן:

קוטר בס"מ

מ-6 עד 7.5

מ-7.5 עד 9

מ-9 עד 11

מ-11 עד 13

למעלה מ-13

(ב) סוג II

המיון בסוג זה יהיה כדלקמן:

קוטר בס"מ

מ-6 עד 9

מ-9 עד 13

למעלה מ-13

בזנים Bouquet ו-Poirade יותר לארוז גם קרקפות שקוטרו מ-3.5 עד 6 ס"מ.

4. סבילות

(א) באיכות

(1) סוג "מעולה"

בכל מכל תותר חריגה עד 5% ממספר הקרקפות שאינן תואמות דרישות
סוג זה, אולם תואמות דרישות סוג I.

(2) סוג I

בכל מכל תותר חריגה עד 10% ממספר הקרקפות שאינן תואמות דרישות סוג זה, אולם תואמות דרישות סוג II.

(3) סוג II

בכל מכל תותר חריגה עד 10% ממספר הקרקפות שאינן תואמות לדרישות סוג זה, אולם חופשיות מפגמים ההופכים אותן להיות בלתי ראיות לצריכה.

(ב) במיון

למעט בזנים Bouquet ו-Poivrade

בכל מכל תותר חריגה עד 10% ממספר הקרקפות שמניין אינו תואם את המיון המסומן על המכל בו נארוז, אולם תואם למיון שבמנינים הסמוכים. במנין 6-7.5 ס"מ לא יארוז קרקפות שקוטרן פחות מ-5 ס"מ.

5. אריזה ומצג

- (א) האריזה תיעשה ללא דחיסת הקרקפות וללא חללים ביניהן;
(ב) הגבעולים יהיו חתוכים בצורה ישרה ונקיה ובאורך שלא יעלה על 10 ס"מ;
(ג) קרקפות בלתי עטופות תופרדנה מתחתית המכל, מהמכסה והצדדים באמצעות נייר או חומר אחר שאושר ע"י המנהל.

6. סימון

כל מכל יסומן בפרטים כאמור בתקנה 10 ובנוסף לכך יצויין:
בסוג "מעולה" – שם הזן, טווח הקטרים המותר.
באריזה בקטרים 3.5-6 ס"מ, יש לסמן: Bouquet או Poivrade.

ח ל ק כ " ג

Raphanus sativus צנונית

בחלק זה, "צנונית" – המסופקת לצרכן, למעט צנונית לתעשייה.

1. דרישות איכות יסודיות

בכפוף להוראות המיוחדות לגבי כל סוג והסבילות המותרת, על צנונית להיות: בריאה, שלמה, מוצקה, בעלת הופעה טריה, לא מפוצלת, לא חלולה או ספוגית, רחוצה ונקיה משאריות אדמה, חול וחומרים זרים אחרים, ללא טעם וריח זרים, ללא פצעים, מעיכות וסימני פגיעות מחלה ומזיקים.

הצנונית יכולה להיות מקונבת או ערופה סמוך לפני האשרוש, שארית העלולה לא תעדה על אורך של $\frac{1}{2}$ ס"מ. ההתפתחות ומצב הצנונית צריכים להיות כאלה שיאפשרו עמידה בטפול ומשלוח ויבטיחו הגעה ליעד במצב מניח את הדעת.

2. סיווג

צנונית תישלח ליצוא בסוג I בלבד.

סוג I

בסוג זה תסווג צנונית מאיכות טובה אשר בנוסף לדרישות איכות יסודיות תהיה:

בעלת תכונות אופייניות לזן;
אחידה בצבע;
מותרות הסטיות הקלות דלהלן;
בצורה וצבע; שפופים שטחיים קלים; שורשים משניים קצרים.

3. מיון
צנונית תמויין לפי המוטור המירבי בשני גדלים נפרדים: 15–18 מ"מ ו-19–32 מ"מ.
לא יארזו צנוניות שקוטרן קטן מ-14 מ"מ או גדול מ-32 מ"מ.

4. סבילות
10% ממשקל של צנוניות שאינן תואמות דרישות סיווג או מיון.

5. אריזה
צנונית מקובצת או ערופה תארז באריזה קמעונית מסומנת במשקל ובמיון אחיד.

6. סימון
כל מכל יסומן בפרטים כאמור בתקנה 10 ובנוסף לכך יצויין:
(א) משקל נטו;
(ב) הסוג;
(ג) גודל, כמפורט בפרק 3 (מיון);
(ד) מספר האריזות הקמעוניות במכל.

חלק כ"ד

קישואים Cucurbita pepo

בחלק זה, "קישואים" – פירות קישוא המסופקים בצורה טריה לצרכן, למעט קישואים לתעשייה.

1. דרישות איכות יסודיות
בכפוף להוראות המיוחדות לגבי כל סוג וסוג והסבילות המותרת, על הקישואים להיות:
שלמים, בריאים, ללא פגמים שנגרמו על ידי מחלות ומוזיקים, מוצקים, נקיים מאדמה וחומרים כימיים ואורגניים, חופשיים ממכות שמש וכתמים, ללא טעם וריח זרים; אורך העוקץ יהיה בין 10 ל-20 מ"מ; פוטם הקישוא לא יהיה מחודד או רך.
התפתחותם ומצבם של קישואים צריכים להיות כאלה שיאפשרו עמידה בטיפול ובמשלוח ויבטיחו הגעה ליעד במצב מניח את הדעת.

2. סיווג
הקישואים יסווגו לשני סוגי איכות, כמוגדר להלן:

(א) סוג I
בסוג זה יסווגו קישואים אשר נוסף לדרישות איכות יסודיות יהיו:
בעלי איכות טובה, בעלי עובי אחיד למדי לכל אורכם; בעלי צבע אופייני לזן.

בסוג זה יסווגו קישואים שאיכותם אינה תואמת דרישות סוג I, אולם תואמת דרישות איכות יסודיות.
מותרות הסטיות דלהלן:
לחיצות קלות, מכות ושריטות קלות, סטיה קלה בצורה.

3. מיון

המיון יבוצע לפי אורך וקוטר מירבי של הקישוא, כמפורט להלן:

גודל	קוטר מירבי במ"מ	אורך במ"מ
S	עובי סביר התואם את האורך	120 עד 150
M	עד 40	140 עד 170
L	עד 50	160 עד 210
EL	עד 55	190 עד 240

4. סבילות

(א) באיכות

(1) סוג I

בכל מכל לא יהיו יותר מ-10% ממשקל או ממספר הקישואים שאינם תואמים דרישות סוג זה, אולם תואמים דרישות סוג II.

(2) סוג II

לא תורשה כל סבילות באיכות.

(ב) במיון

בכל מכל לא יהיו יותר מ-5% ממשקל או ממספר הקישואים אשר אינם תואמים דרישות המיון, כמפורט בסעיף 3. אולם בכל מקרה לא תורשה חריגה העולה על 20 מ"מ באורך ו-5 מ"מ בעובי.

5. סימון

כל מכל יסומן בפרטים כאמור בתקנה 10 ובנוסף לכך יצויינו האותיות: L, M, S או EL בהתאם לגודל הקישואים שבמכל כמפורט בסעיף 3.

חלק כ"ה

שום *Allium sativum*

בחלק זה, "שום" – בצלי שום, למעט שום לתעשיה.

השום יארז ויסומן לפי שלוש רמות יבוש, כמפורט להלן:

"שום טרי" – כאשר בצלו טרי והגבעול ירוק;

"שום חצי יבש" – כאשר בצלו לא יבש כליל;

"שום יבש" – כאשר בצלו יבש כליל לרבות כל שננה שבו.

1. דרישות איכות יסודיות

בכפוף להוראות המיוחדות לגבי כל סוג והסבילות המותרת, על השום להיות: שלם, בריא, מוצק, נקי מאדמה ומכל עקבות של כימיקלים, ללא נזקי קרה ושמם,

ללא עקבות עובש, ללא נבטים נראים לעין, ללא לחות חיצונית בלתי רגילה, ללא טעם וריח זרים.

ההתפתחות והמצב של השום צריכים להיות כאלה שיאפשרו עמידה בטיפול ובמשלוח ויבטיחו הגעה ליעד במצב מניח את הדעת.

2. סיווג

השום יסווג לשלושה סוגי איכות, כמוגדר להלן:

(א) סוג "מעולה"

בסוג זה יסווג שום, אשר נוסף לדרישות איכות יסודיות יהיה:

בעל איכות מעולה, צבעו טיפוסי לזן, בעל צורה נורמלית, נקי לחלוטין, ללא כל פגם, בעל שננות צפופות וצמודות.
ב"שום יבש" השורשים חתוכים ישר ועם פני השום.

(ב) סוג I

בסוג זה יסווג שום, אשר נוסף לדרישות איכות יסודיות יהיה:

בעל איכות טובה, בעל צורה נורמלית (תותרנה תפיחות קלות), בעל צבע טיפוסי לזן, בעל שננות צפופות וצמודות במידה סבירה; ייתכנו קרעים קלים בקליפה החיצונית.

(ג) סוג II

בסוג זה יסווג שום אשר נוסף לדרישות איכות יסודיות, יהיה בעל איכות הניתנת לשיווק.

מותרות סטיות, דלהלן:

קרעים בקליפה החיצונית, פצעים מיכניים שהגלידו ולחיצות קלות שאינן פוגעות בכושר השתמרותו ולא יותר מאשר בשלוש שננות בכל שום, בעלי צורה בלתי אופיינית לזן, בעלי בצל שחסרות בו עד 3 שננות.

3. מיון

המיון יבוצע לפי הקוטר המירבי של חתך הרוחב.

בסוג "מעולה" הקוטר המינימלי יהיה 45 מ"מ;

בסוגים I ו-II הקוטר המינימלי יהיה 30 מ"מ;

בשום בתפזורת עם גבעולים חתוכים או שום הקשור באגדים, בהם קוטר השום הקטן נמוך מ-40 מ"מ ההבדל בין קוטר השום הקטן ביותר והגדול ביותר באותה יחידת אריזה לא יעלה על 15 מ"מ.

באגדים בהם קוטר השום הקטן ביותר מעל 40 מ"מ, יותר הבדל של 20 מ"מ בין קוטר השום הקטן ביותר והגדול ביותר.

4. סבילות

(א) באיכות

(1) סוג "מעולה"

בכל מכל לא יהיו יותר מ-5% ממשקל השום אשר אינו תואם דרישות

סוג זה, אולם תואם דרישות סוג I.

בכל מכל לא יהיו יותר מ-10% ממשקל השום אשר אינו תואם דרישות סוג זה, אולם תואם דרישות סוג II, לרבות נביטה נראית לעין בשיעור של יעלה על 1% מהמשקל.

בכל מכל לא יהיו יותר מ-10% ממשקל השום אשר אינו תואם דרישות סוג זה, אולם ראוי לצריכה. בנוסף תותר נביטה נראית לעין בשיעור שלא יעלה על 5% מהמשקל.

לא תותר כל סבילות לגבי שום שניזוק מקרה או משמש.

(ב) במיון

בכל מכל תותר חריגה עד 10% ממשקל השום. בכל מקרה השום החורג במיון לא יהיה גדול או קטן מהמנינים הסמוכים למנין המסומן על המכל. בתוך הסבילות דלעיל תותר 3% מכמות השום שקוטרו מתחת לקוטר המינימלי, אך עולה על 25 מ"מ.

5. אריזה ומצג

מותרות שלוש צורות של אריזות שום למשלוח:

(א) בתפוזרת — גבעולים חתוכים; אורך הגבעול לא יעלה על 10 ס"מ במקרה של שום טרי או שום חצי יבש, ועל 3 ס"מ במקרה של שום יבש.

(ב) באגדים — לא פחות משישה בצלי-שום טרי או שום חצי יבש. אורך הגבעולים לא יעלה על 25 ס"מ.

בשום יבש לא יהיו פחות משנים-עשר בצלי-שום באגד.

שום באגדים צריך להיקשר על ידי חוט רפיה או כל חומר מתאים אחר. הגבעולים צריכים להיחתך ישר מעל לקשור האחרון.

(ג) במחרוזות — שום יבש וחצי יבש בלבד ולא פחות מ-24 בצלי שום במחרוזות. שום במחרוזות צריך להיות מסודר עם הגבעולים הקיימים וקשור בחוט רפיה או כל חומר מתאים אחר.

ללא קשר עם צורת ההופעה של השום, הגבעולים צריכים להיחתך ישר ובצורה נאה, ובמקרה של שום יבש מסוג "מעולה" גם השרשים.

פרט לשום יבש המופיע במחרוזות ונשלח בצובר (מוטען ישירות למכל המשלוח) צריך כל השום להיות ארוז.

בזמן אריזתה, על התוצרת להיות חופשית מכל גוף זר.

6. סימון

(א) המכלים יסומנו בהתאם לתקנה 10 ובנוסף לכך יצויין:

שום טרי, חצי יבש או יבש, הזן או הסוג המסחרי ("שום לבן", "שום ורוד", "שום סגול").

גודל (באם התוצרת ממויינת) המצויין על ידי הקוטר המינימלי והמכסימלי של בצלי-השום.

(ב) במקרה של שום במחרוזות הנשלח בצובר (מוטען ישירות למכל המשלוח), חייבים פרטים אלו להופיע במסמך המלווה את התוצרת.

שעועית *Phaseolus sp.*

בחלק זה, "שעועית" – תרמילי שעועית המסופקים בצורה טריה לצרכן, למעט שעועית לתעשייה ולגרעינים.

1. דרישות איכות יסודיות

בכפוף להוראות המיוחדות לגבי כל סוג והסבילות המותרת, על השעועית להיות: בריאה, שלמה, בעלת הופעה טריה, נקיה (חופשית למעשה מכלוך או עקבות גרמים של דשנים וכימיקלים), חופשית מטעם או ריח זרים, חופשית מלחות חיצונית בלתי רגילה. ההתפתחות והמצב של השעועית צריכים להיות כאלה שיאפשרו עמידה בטיפול ובמשלוח ויבטיחו הגעתם ליעד במצב מניח את הדעת.

2. סיווג

שעועית תסווג לשתי קבוצות: "En fillet" (שעועית דמוית מחט) ושעועית רגילה.

קבוצה א' (שעועית דמוית מחט)
שעועית מטיפוס – En fillet (Needle Beans)
תסווג לשלושה סוגי איכות כמוגדר להלן:

(א) סוג "מעולה"

על השעועית מסוג זה להיות:

בטיב מעולה, בעלת צורה, צבע וגודל אופייניים לזן, מוצקה (Turgescent), עדינה מאוד, ללא זרעים וסיבים, ללא כל פגם.

(ב) סוג I

בסוג זה תסווג שעועית, אשר נוסף לדרישות איכות יסודיות, תהיה: בעלת איכות טובה, מוצקה, עדינה, בעלת צורה, גודל וצבע אופייניים לזן. תותר סטיה קלה בפגמים כדלהלן: סטיה קלה בצבע, זרעים קטנים, סיבים רכים קצרים, בתנאי שהסטיה לא תפגע בהופעת הכללית, באיכות התרמילים, ובכושר השתמרות התוצרת.

(ג) סוג II

בסוג זה תסווג שעועית שאיכותה אינה תואמת דרישות סוג I, אולם תואמת דרישות איכות יסודיות ונוסף לכך תהיה: עדינה בצורה מניחה את הדעת, בעלת זרעים לא גדולים מדי. יותרו פגיעות שטחיות קלות, בתנאי שלא יפגעו בכושר ההשתמרות ובהופעה של התוצרת.

קבוצה ב' (שעועית רגילה)
קבוצה זו תסווג לשני סוגי איכות כמוגדר להלן:

(א) סוג I

בסוג זה תסווג שעועית, אשר נוסף לדרישות איכות יסודיות, תהיה: בעלת צורה, גודל וצבע אופייניים לזן, ניתנת לשבירה בקלות ביד (רק לגבי שעועית מזן "Mangetout"); צעירה ועדינה, ללא סיבים, מלבד מאשר בשעועית לחיתוך, חופשית למעשה מכתמים הנגרמים על ידי הרוח, ללא פצעים ושפשוף פים, בעלת זרעים קטנים ועדינים בהתאם לזן, בעלת תרמילים סגורים.

בסוג זה תסווג שעועית שאיכותה אינה תואמת דרישות סוג I, אולם תואמת דרישות איכות יסודיות ונוסף לכך תהיה צעירה ועדינה בצורה מניחה את הדעת.

יותר הפגמים דלהלן, בתנאי שלא יפגעו בכושר ההשתמרות ובהופעה של התוצרת: זרעים גדולים יותר מאשר בסוג I, אולם עדינים בהתאם לזן, כתמים קלים שנגרמו על ידי הרוח, פגמים שטחיים קלים; תותר שעועית עם סיבים. על השעועית להיות נקיה למעשה מכתמי חלודה.

3. מיון

המיון יבוצע – רק לגבי שעועית מקבוצה א' – לפי הקוטר המירבי של התרמיל כמפורט להלן:

(א) "עדין מאוד" (Very fine) – רוחב התרמיל לא יעלה על 6 מ"מ;

(ב) "עדין" (fine) – רוחב התרמיל לא יעלה על 9 מ"מ;

(ג) "ממוצע" (average) – רוחב התרמיל מעל 9 מ"מ;

רק שעועית מגודל "עדין מאוד" תיכלל בסוג "מעולה" ושעועית מהגדלים "עדין מאוד" ו"עדין" תיכלל בסוג I.

4. סבילות

(א) באיכות

(1) סוג "מעולה"

בכל מכל תותר חריגה עד 5% במשקל של שעועית שאינה תואמת דרישות הסוג, אולם תואמת דרישות סוג I.

(2) סוג I

בכל מכל תותר חריגה עד 10% במשקל של שעועית שאינה תואמת דרישות הסוג, אולם תואמת דרישות סוג II, ובתוך זה לא יותר ממחצית השעועית בעלת סיבים באותם זנים הנחשבים כחסרי סיבים.

(3) סוג II

בכל מכל תותר חריגה עד 10% במשקל של שעועית שאינה תואמת דרישות איכות יסודיות ודרישות הסוג, אולם מתאימה לצריכה; לא תותר סבילות לגבי שעועית נגועה בכמשון Colletotrichum (Gloesporium) Lindemuthianum blight או כל רקבון או לחיצות ומעיכות בולטות.

(ב) במיון

בקבוצה א' בלבד, החייבת במיון – תותר סבילות בכל הסוגים: 10% במשקל בכל מכל שאינו בהתאם לגודל המוצהר.

5. סימון

כל מכל יסומן בפרטים כאמור בתקנה 10 ונוסף לכך יצויין:

סיפוס השעועית (כגון: "Runner beans", "Mangetout beans", "Needle beans"); או שם הזן (כשאינו רואים את התוצרת מבחוץ);

גודל (לפי בחירה);

מיון, במילים: Very fine, fine, Average.

חלק כ"ז

תות-שדה *Fragaria sp.*

בחלק זה, "תות-שדה" – פירות תות-שדה המסופקים בצורה טריה לצרכן, למעט תות-שדה לתעשייה.

1. דרישות איכות יסודיות

בריא, שלם, לא מעוך, ללא נבירות של מזיקים או עקבות מחלות, בעל התפתחות נורמלית ומלאה וצורה אופיינית לזן, טרי, אולם לא רחוך, קצוץ ביד עם עוקץ ועלי-גביע ירוקים וטריים, בעל ברק (בהתחשב בזן), במצב הבשלה וצבע אופייניים לזן, ללא טעם וריח זרים, נקי למעשה מאדמה, ללא לכלוך ועקבות כימיקליים, חופשי מכל לחות חיצונית בלתי רגילה; על ההבשלה והצבע להיות כאלה שיאפשרו הגעה ליעד בהתאם לדרישות השוק.

ההתפתחות והמצב של תות השדה צריכים להיות כאלה שיאפשרו עמידה בטיפול ובמשלוח ויבטיחו הגעה ליעד במצב מניח את הדעת.

2. סיווג

תות שדה יסווג בסוג I בלבד.

3. מיון

התות בכל סלסלה יהיה אחיד והקוטר המירבי של רוחב הפרי יהיה:

(א) בזנים גדולים לא קטן מאשר 25 מ"מ;

(ב) בזנים קטנים לא קטן מאשר 15 מ"מ.

4. סבילות

(א) באיכות

בכל מכל (סלסלה) תותר סבילות של:

(1) 5% של תות-שדה שאינו תואם דרישות איכות יסודיות, אולם ראוי לצריכה;

(2) לא תותר כל סבילות לגבי שלמות ובריאות הפרי וכן לגבי רקבון ומעיכה.

(ב) במיון

תותר סבילות של 5% לגבי גודל התות בכל סלסלה, אולם סבילות זו לא תחרוג מגבולות $3 \pm$ מ"מ מהגודל הממוצע של התות באותה סלסלה.

5. אריזה ומצג

(א) תות שדה יארוז בסלסלות מרופדות בקרקעיתן ובצידן בנייר סופג לחות. במקרה של כיסוי בנייר צלופן יהיה הנייר בלתי אטום (מחורר).

(ב) המשקל נטו בכל סלסלה יהיה 260 גרם בזמן האריזה.

(ג) בכל מכל תיארונה שמונה סלסלות.

(ד) תכולתו של כל מכל תהיה אחידה מבחינת הגודל וזן התות.

6. סימון

המכלים יסומנו כאמור בתקנה 10 ובנוסף לכך יצויין המשקל נטו.

חלק כ"ח

תירס מאכל Zea mays

בחלק זה, "תירס מאכל" – אשכולי זני תירס המשמשים למאכל אדם, המסופקים טריים לצרכן, למעט תירס לתעשייה.

1. דרישות איכות יסודיות

בכפוף להוראות מיוחדות לגבי כל סוג והסבילות המותרת, על אשכולי תירס המאכל להיות:

שלמים, מלאים, בריאים, חופשיים ממעיכות ומפגיעות מזיקים ומחלות, בעלי צורה וצבע אחידים ואופייניים לזן, חופשיים מלחות חיצונית בלתי רגילה, ללא טעם או ריח זרים, במצב הבשלת חלב, כשהגרעינים הגיעו למלוא התפתחותם.

אין לחתוך, לשבור או לקטום אשכולים. עוקצי האשכולים לא יהיו ארוכים מ-3 ס"מ ויחתכו בחתך חלק.

2. סיווג

סוג I

בסוג זה יסוג תירס מאכל בעל איכות טובה, ותכונות טפוסיות לזן. האשכולים יהיו גליליים, מפותחים ומלאים לכל אורכם בגרעינים גדולים ערוכים בטורים.

תותר הסטיה הבאה בתנאי שלא תפגע בהופעתם הכללית של האשכולים: חוסר גרעינים או גרעינים לא מפותחים ב-15% מאורך האשכול. בקצהו העליון.

3. מיון

אורך אשכול תירס המאכל לא יהיה קטן מ-12 ס"מ (לא כולל העוקץ) ולא גדול מ-28 ס"מ. הקוטר המינימלי במחצית האשכול יהיה 35 מ"מ.

4. סבילות

סוג I – לא יותר מ-10% ממספר האשכולים שאינם תואמים דרישות הסוג אך ניתנים לשיווק.

5. מצג

האשכולים יכולים להארז עם מספר עליים.

6. אריזה

קמעונית: בודדת או 3-1 אשכולים ביחד בשקיות פוליאאתילן או מגש.

7. סימון

כל מכל יסומן בפרטים כאמור בתקנה 10 ובנוסף לכך יצויין:

מספר היחידות במכל;

הגודל.

Solanum tuberosum (Early Potatoes) תפוחי אדמה מוקדמים
Solanum sp.

בחלק זה, "תפוחי אדמה מוקדמים" – פקעות תפוחי אדמה הנאספים בדרך כלל לפני הבשלתם המלאה, משווקים מיד לאחר האיסוף וקליפתם ניתנת להסרה בקלות על ידי שפשוף, והמסופקים בצורה טריה לצרכן, למעט תפוחי אדמה מוקדמים לתעשייה.

1. דרישות איכות יסודיות

בכפוף להוראות המיוחדות לגבי כל סוג והסבילות המותרת, על תפוחי האדמה להיות: בריאים, שלמים, אופייניים לזן בצורתם והופעתם, נקיים, ללא עקבות של חומרים כימיים, מוצקים, לא ירוקים, לא חתוכים, לא מוכים, לא מעוכים, ללא רטיבות חיצונית בלתי רגילה, ללא טעם וריח זרים.

התפתחותם ומצבם של תפוחי האדמה המוקדמים צריכים להיות כאלה שיאפשרו עמידה בטיפול ובמשלוח ויבטיחו הגעתם ליעד במצב מניח את הדעת.

2. מיון

המיון יבוצע לפי משקל או קוטר.

(א) אריזה רגילה לפי משקל.

קט"מ

גודל	משקל הפקעות בגרמים
DS	מ"20 עד 40
S	מ"35 עד 60
M	מ"55 עד 90
L	מ"85 עד 130
EL	מ"125 עד 180
G	מ"170 עד 250

(ב) מותר לארוז פקעות במשקל מ"5 עד 20 גרם תחת השם "MIDS".

3. סבילות

(א) באיכות

בכל שק תותר סבילות של 4% במשקל עבור פקעות שאינן תואמות דרישות איכות יסודיות (להלן – אחוז סטיה).

אחוז הסטיה יכול להיות מורכב:

- (1) מפקעות פסולות בכמות שלא תעלה על 2% ממשקל התוצרת, ולא יותר מ-1% ממשקל התוצרת יהיה נגוע ברקבון יבש;
- (2) מפקעות שהוריקן בכמות שלא תעלה על 1% ממשקל התוצרת;
- (3) מפקעות נגועות במגלת (פוזריום), שפשופים או קליפה סדוקה בכמות שלא תעלה על 1% ממשקל התוצרת.

(ב) במיון

הסבילות תהיה לפי משקל:

- (1) בכל שק תותר סבילות של 10% מהמנין המסומן על השק. בכל מקרה הפקעות החורגות במיון לא תהיינה גדולות או קטנות מהמניינים הסמוכים למנין המסומן על השק;
- (2) במנין DS תותר סבילות של 3% של פקעות שמשקלן בין 10–20 גרם;
- (3) ב-"MIDS" תותר סבילות עד 3% של פקעות שמשקלן פחות מ-5 גרם או יותר מ-20 גרם.

4. אריזה ומצג

האריזה תיעשה: בשקים, שקי נייר, שקים פלסטיים, רשת ותיבות; שקי הנייר והשקים הפלסטיים יהיו מחוררים, על מנת לספק איורור; משקל נטו יהיה: 10, 20, 25, 30 או 50 ק"ג.

כל המכלים בכל משלוח יהיו בעלי משקל אחד והפקעות בהם בעלות צבע אחד של הקליפה והציפה.

5. סימון

כל מכל יסומן בפרטים כאמור בתקנה 10, נוסף לכך יצויין: Early Potatoes.
צבע הציפה (צהוב או לבן) ומשקל;
אפשר לציין צורת הפקעת;
במקרה של מיכלי "MIDS" יש לציין מילה זו או תרגומה בשפה הנדרשת ע"י הקונה;
שם הזן – לפי בחירה.

ח ל ק

תפוחי אדמה (*Solanum tuberosum* (Ware Potatoes)
Solanum sp.

בחלק זה, "תפוחי אדמה" – פקעות תפוחי אדמה המסופקים בצורה טריה לצרכן, למעט תפוחי אדמה לתעשייה.

1. דרישות איכות יסודיות

בכפוף להוראות המיוחדות לגבי כל סוג והסבילות המותרת על תפוחי האדמה להיות: בריאים, שלמים, אופייניים לזן בהתאם לאיזור ועונת הגידול, בקיים למעשה וללא עקבות של חומרים כימיים, מוצקים, בעלי קליפה מפותחת יפה, ללא רטיבות חיצונית בלתי רגילה, ללא טעם וריח זרים, ללא נביטה בולטת, לא מכורסמים ולא פגומים במידה ניכרת, לא חתוכים, לא מעוכים, לא סדוקים, לא קפואים, לא ירוקים, לא מצומקים, לא מעוותים, לא גוועים בגרב עמוק של תפוחי אדמה. גניעות בגרב תפוחי אדמה שטחי לא תעלה על 1/4 משטח פני הפקעת.

על הפקעות במשלוח להיות חופשיות מפסולת כגון: אדמה, חלקי צמח, חומרים זרים ורקבון.

התפתחותם ומצבם של תפוחי אדמה צריכים להיות כאלה שיאפשרו עמידה בטיפול ובמשלוח ויבטיחו הגעתם ליעד במצב מניח את הדעת.

המיון יבוצע לפי משקל או קוטר.

בקוטר – תפוח האדמה העגול לא יהיה קטן מזה שיעבור דרך נפה בעלת חורים ריבועיים של 35×35 מ"מ.

המיון במשקל יבוצע כמפורט להלן:

גודל	משקל הפקעות בגרמים
DS	מ-20 עד 40
S	מ-35 עד 60
M	מ-55 עד 90
L	מ-85 עד 130
EL	מ-125 עד 180
G	מ-170 עד 250

3. סבילות

(א) באיכות

הסבילות תחושב על פי משקל.

בכל שק תותר סבילות של 6% ממשקל הפקעות שאינן תואמות דרישות איכות יסודיות (להלן – אחוז סטיה). בתוך ס"ה הסטיה לא יהיו יותר מ-2% פקעות פסולות ולא יותר מ-1% של פקעות הנגועות ברקבון יבש.

לא תורשה כל סבילות לגבי פקעות הנגועות ב:

Synchytrium endobioticum – סרטן תפוחי אדמה

Corynebacterium sepedonicum – רקבון טבעי בקטרי

Pseudomonas solanacearum – רקבון חום בקטרי

בכל שק תותר חריגה עד 2% נוכחות זנים אחרים מאשר הזן הארוז במכל.

(ב) במיון

בכל שק תורשה סבילות של 10% מהמיון המסומן על המכל. בכל מקרה הפקעות החורגות במיון לא תהיינה גדולות או קטנות מהמינימום הסמוכים למנין המסומן על השק.

במיון DS תותר סבילות של 3% במשקל של פקעות קטנות יותר מאשר 20 גרם.

4. אריזה ומצג

תפוחי אדמה ייארזו כאמור בתקנה 8 ונוסף לכך באמצעים שיוורה המנהל על מנת למנוע שינוי באיכות הפקעות. כל השקים בכל משלוח יהיו בעלי משקל אחיד.

5. סימון

כל שק יסומן בפרטים האמורים בתקנה 10 ונוסף לכך יצויין שם הזן והמשקל.

אריאל שרון
שר החקלאות

י"ט בתשרי תשל"ט (19 באוקטובר 1978)
(חמ 851-3)

348



משרד המשפטים

מסמך זה הינו העתק שנסרק בשלמותו ביום ובשעה המצוינים,
בסריקה ממוחשבת מהימנה מהמסמך המצוי בתיק,
בהתאם לנוהל הבדיקות במשרד המשפטים.
על החתום

משרד המשפטים (חתימה מוסדית).