

تعليمات رقم (٣٤/ز) لسنة ٢٠١٦ تعليمات**ترخيص مراكز تدرّيج وتعبئة الخضار والفواكه الطازجة****صادرة بموجب المادة (٥٨) من قانون الزراعة رقم ١٣ لسنة ٢٠١٥ وتعديلاته**

المادة ١ :

تسمى هذه التعليمات (تعليمات ترخيص مراكز تدرّيج وتعبئة الخضار والفواكه الطازجة لسنة ٢٠١٥) ويعمل بها من تاريخ نشرها في الجريدة الرسمية .

المادة ٢ :

تطبق هذه التعليمات على كافة مراكز تدرّيج وتعبئة الخضار والفواكه الطازجة المعدة لأغراض التسويق المحلي والتصدير .

المادة ٣ :

تشكل وبقرار من الوزير أو من يفوضه لجنة تسمى (لجنة ترخيص مراكز تدرّيج وتعبئة الخضار والفواكه الطازجة) وتتكون من ثلاثة أعضاء إثنان منهما من مديرية التسويق الزراعي على أن يكون أحدهما مهندساً زراعياً بالإضافة لمندوب من مديرية الزراعة المعنية في المنطقة، وتعتبر اللجنة قانونية بحضور اثنين من الأعضاء الثلاثة.

المادة ٤ :

أ. يتم ترخيص أي مركز تدرّيج وتعبئة لأول مرة بعد الكشف الحسي من قبل اللجنة على الموقع للتأكد من استيفائه لكافة الشروط الفنية والتعليمات الواردة.

ب. يعمل بالرخص الصادرة بموجب هذه التعليمات ابتداء من تاريخ الترخيص وتنتهي في اليوم الأخير من كانون الأول من نفس السنة.

ج. يجدد الترخيص سنوياً من قبل وزارة الزراعة أو مديرية الزراعة وتحدد الفترة ما بين الأول من كانون الثاني حتى نهاية شهر آذار من كل عام موعداً للتجديد ويحق للجنة إعادة الكشف الحسي عند التجديد .

د. يستوفى بدل الترخيص وبدل تجديد الترخيص بموجب قرار بدل الخدمات الزراعية النافذ.

هـ. الوثائق التي يجب تقديمها لاستكمال الترخيص:

أ. سجل تجاري وسند تسجيل إذا كان صاحب الرخصة مالكاً للعقار.

ب. سجل تجاري وعقد إيجار إذا كان صاحب الرخصة مستأجراً .

المادة ٥ :

الشروط الواجب توفرها لمنح الترخيص اللازم:

أولاً : الإلزامية :

١- أن تتوافر فيه الخدمات الضرورية (كهرباء ، ماء ، طريق نافذة، ...) .

- ٢- أن يكون الموقع في إحدى المناطق المنظمة تجارياً أو زراعياً.
- ٣- أن لا تقل المساحة الكلية للمركز عن ٥٠٠ متر مربع.
- ٤- وجود رمبة لأغراض التحميل والتنزيل أو وجود رافعة شوكية هيدروليكية.
- ٥- توفر مكتب أو مكاتب إدارية.
- ٦- أن يتوفر مستودع خاص لتخزين مواد التعبئة والتغليف والتعقيم.
- ٧- أن تتوفر أبواب لإغلاق المركز عن البيئة المحيطة.
- ٨- أن تتوفر ستائر هوائية على أبواب منطقة التدرج.
- ٩- وجود خطوط لأغراض الفرز مصنعة من مواد سهلة التنظيف سواء اليدوية .
- ١٠- أن تكون مصادر المياه المستعملة نظيفة صالحة للشرب.
- ١١- وجود معدات للتحزيم .
- ١٢- توفر مرافق صحية مناسبة (مغاسل وحمامات) .
- ١٣- أن تكون أرضية المشغل من مواد سهلة التنظيف .
- ١٤- توفر نظام صرف مناسب للمياه المستخدمة في المشغل .
- ١٥- توفر إضاءة كافية في المشغل .
- ١٦- وجود تهوية مناسبة داخل المشغل .
- ١٧- استخدام وسائل لمكافحة القوارض والحشرات.
- ١٨- أن تتوفر يافطة للمركز .
- ١٩- توفر وسائل تعقيم للسكاكين والمقصات "حوض ماء ساخن".

ثانياً : الاختيارية:

١. خطوط آلية لتدرج المنتجات الزراعية.
٢. غرفة تبريد أو وحدة للتبريد الأولي .
٣. أحواض لغسل الثمار .
٤. استخدام طبالي بمقاسات دولية معتمدة.
٥. استخدام عمالة مؤهلة في فرز و تعبئة المنتجات الطازجة .
٦. استخدام لباس موحد للعاملين .
٧. توفر أدوات مساعدة في العمل (مقصات / سكاكين) .
٨. توفير حاويات مناسبة للنظافة .
٩. استخدام قفازات أثناء العمل.
١٠. توفر صيدلية للإسعافات الأولية .
١١. توفر أدوات للسلامة العامة.

المادة ٦ :

استخدام ملصقات خاصة بالمركز يبين عليها ما يلي :

أولاً : اجباري :

- ١- اسم المركز وعنوانه .
- ٢- العلامة التجارية (إن وجدت) .

- ٣- نوع المحصول .
- ٤- الدرجة .
- ٥- بلد المنشأ ومنطقة الإنتاج.

ثانياً : اختياري :

- ١- اسم المزارع .
- ٢- اسم المزرعة .
- ٣- منطقة الانتاج .

المادة ٧ :

يجب أن تكون الارساليات المصدرة مطابقة للقواعد الفنية الأردنية للخضار والفواكه الطازجة و/أو مواصفات الدولة المستوردة ويمنع تصدير أية إرسالية إلا من خلال مركز تتوفر فيه الشروط سابقة الذكر .

المادة ٨ :

يحق لموظفي وزارة الزراعة المفوضين من قبل الوزير دخول ومراقبة مراكز التدرج والتعبئة واتخاذ الاجراءات اللازمة بحق المخالفين .

المادة ٩ :

يستثنى من هذه التعليمات المراكز المرخصة سابقاً.

المادة ١٠ :

كل من يخالف هذه التعليمات يعاقب بالعقوبات الواردة في الفقرة / ب من المادة (٥٨) من قانون الزراعة رقم (١٣) لعام ٢٠١٥ وتعديلاته.

المادة ١١

تلغي هذه التعليمات تعليمات تنظيم مراكز تصنيف وتعبئة الخضار والفواكه الطازجة رقم (ز/٢٦) لسنة ٢٠٠٣ وأية تعليمات تتعارض مع هذه التعليمات.

وزير الزراعة
الدكتور عاكف الزعبي