

دستورالعمل ویژگیهای کیوی برای کاهش پسماندها

در راستای اجرایی شدن بند ب ماده ۲ و همچنین مواد ۱، ۴، ۶، ۷، ۹، ۱۱، ۱۵، ۱۶، ۱۸، ۱۹ و ۲۱ قانون مدیریت پسماندها و به استناد ماده ۶۸۸ قانون مجازات اسلامی، از آنجائیکه اعمال مدیریت صحیح پسماندهای محصولات باغی و از آن جمله کیوی نقش مهمی در حفظ محیط زیست و بهبود وضعیت اقتصادی جامعه ایفا می نماید، لذا اجرای دستورالعمل ذیل برای رعایت ویژگیهای زیر جهت کاهش پسماندهای کیوی ضروری می باشد.

هدف: ارائه ویژگیهای مناسب کیوی برای کاهش پسماند

مسئولیت: مسئولیت اجرای این بحث با باغداران است.

دامنه: این دستورالعمل برای کلیه باغهای کیوی لازم الاجرا است.

مفاد مورد نظر:

کیوی برای داشتن حداقل پسماند باید دارای شرایط زیر باشد:

- میوه کیوی باید عاری از آفت زنده باشد .
- میوه کیوی باید عاری از دم باشد .
- میوه کیوی باید عاری از رطوبت خارجی مشهود باشد .
- مجموع مواد خارجی موجود روی میوه کیوی و در بسته بندی آن نباید از ۰/۱ درصد بیشتر باشد.
- میوه‌های نرم و چروکیده نباید از ۳ درصد بیشتر باشد .
- میوه کیوی باید شکل طبیعی خود را داشته و تعداد میوه‌های بدشکل (دوتایی و چند تایی ، پهن و یا شکل غیرطبیعی) نباید از ۵ درصد بیشتر باشد .
- آفت زدگی در میوه کیوی نباید از ۲ درصد بیشتر باشد .
- میوه کیوی باید به رشد مطلوب رسیده باشد .
- آسیب دیدگی در میوه کیوی نباید از ۲ درصد بیشتر باشد .
- میوه کیوی را می‌توان در بسته‌های چوبی ، مقوایی (کارتن) یا هرنوع بسته بندی دیگر منفذ دار که بتواند آن را به طور مناسبی حفظ کند بسته بندی نمود .
- موادی که در بسته بندی به کار می‌رود باید سالم ، تمیز ، عاری از بو و مواد خارجی بوده و موجب صدمه به میوه نشود .
- مرکب چاپ یا جوهر مهری که مشخصات تجاری را در بر می‌گیرد و همچنین چسبی که برای اتصال برچسب بکار می‌رود باید غیر سمی باشد .
- محتوی هر بسته باید از نظر رقم ، اندازه و سایر مشخصات یکنواخت باشد .
- قسمت قابل رؤیت محتوی بسته (جعبه یا کارتن) باید معرف تمام محتویات بسته باشد .
- میوه‌های درجه ممتاز و درجه یک در بسته بندی باید از همدیگر جدا بوده و بطور منظم در یک لایه و در یک ردیف چیده شود .
- حداکثر وزن کیوی در یک بسته نباید از ۳/۵ کیلوگرم بیشتر باشد .
- یادآوری - بسته بندی‌های کوچک (حداکثر ۳/۵ کیلوگرمی) را می‌توان در بسته‌های بزرگتر قرار داد .
- یادآوری - در صورتیکه نگهداری و حمل و نقل کیوی در انبار یا وسیله حمل مجهز به تجهیزات سرمازا صورت نگیرد بسته بندی باید دارای منافذی جهت تهویه ، تنفس میوه و جلوگیری از فساد باشد .