

وصف لبعض أصناف نخيل التمر العراقية

الدكتور فرعون أحمد حسين / وزارة الزراعة / 2002

1- الأبراهيمي

- * من تمر المنطقة الوسطى وهو من الاصناف القليلة الانتشار .
- * النخلة كبيرة الحجم وذات رأس كبير .
- * السعف طويل قوي متقارب افقي يشبه سعف البرين .
- * الخوص عريض متقارب قائم .
- * الخلال أحمر . كمثري . متطاوّل قليلا . متوسط الحجم . قليل الحلاوة غير هش وقليل المادة المشللة . الرطب بنفسجي الى اسود مائع كثير التساقط .
- * تنكمش القشرة الخارجية نحو اللب وطعمه يقارب طعم البرين .
- * يؤكل رطباً ويكبس .

2- الأشرسى

- * تشتهر زراعته في المنطقة الوسطى (بدرة ومندي) .
- * الجذع ضخم .
- * السعف طويل ومتقارب وافقي ويشكل مظلة تحيط بجذع النخلة . وانحناؤه بسيط يزداد قرب اطراف السعف . اعقابه عريضه خضراء بلفحة صفراء .
- * تبلغ منطقة الشوك 5/1 طول نصل السعفة .
- * الخوص معتدل التدلي .
- * عقد الثمار لا يكون جيدا في مناطق بغداد وما يجاورها لوجود حالة عدم توافق صنف اللقاح الشائع استعماله .
- * العرجون اصفر برتقالي متوسط الطول ضخم .
- * الثمار في دور البسر صفراء مشوبة بلفحة قرنفلية حول القمع . الطعم قابض واما التمر فالقسم الجاف منه تبني الى مغبر والقسم اللين احمر مسمر (قرنفلي) الشكل . بيضي متوسط الحجم .
- * القمع متوسط منخفض ومسطح كمثري الشكل . الحجم متوسط الى كبير . مخطط بلون ارجواني .
- * القشرة غليظة ملتصقة باللحم ، الجزء القريب من القمع يابس . نقلي الطعم لذيذ . والقسم اللين الكائن في ذنب الثمرة ذو قوام وقليل الالياف .
- * متوسط النضج .

3- ام البلايز

- * من تمر شثائة (عين التمر في كربلاء) .
- * النخلة متوسطة الحجم كبيرة الرأس .
- * السعف افقي الى قائم . ولونه اخضر داكن . يتميز بكونه ذي اشواك قوية مزدحمة وطويلة .
- * الخلال احمر دموي داكن . اسطواني متطاوّل ز ينتهي بحلمة تشبه حلمة الندي وهي صفة مميزة ، متوسط الحجم قليل الحلاوة وغير هش . المادة المشللة واضحة .
- * الرطب بنفسجي داكن مائع كثير التساقط .
- * تنكمش القشرة الخارجية على اللب في حالة النضج التام ويميل لونها الى الاسود .
- * يؤكل رطباً ويكبس . يستخرج منه عسل التمر بالطريقة الباردة لوفرة الدبس فيه ولكونه مائعا في حالة الرطب .

4- أم الدهن

- * من تمر الديوانية (محافظة القادسية) ويعد من الاصناف ذات الرطب الممتاز .
- * جذع النخلة متوسط الضخامة .
- * السعف متوسط الطول بانحناء ملحوظ عند الاطراف .
- * الخوص قصير وقائم .
- * العرجون أصفر ، قصير ورفيع .
- * البسر اصفر مشوب بحمرة خفيفة قرب القاعدة . طويل رفيع الشكل ، متوسط الحجم ، حلو وهش .
- * الرطب ذو لون عسلي غامق رقيق القشرة مائع .
- * يؤكل في دوري الخلال والرطب .

5- البرحي

- * صنف ممتاز من تمر البصرة . ينتشر في جميع مناطق زراعة النخيل في العراق .
- * الجذع ضخمة والقمة كبيرة .
- * السعف كثير وطويل ، أخضر مشوب بغيره شمعية . قليل الانحناء او متوسطه ويزداد انحناءه قرب الطرف . اعقاب السعف عريضة ، خضراء والقديم منها كستنائي الحافات .
- * تبلغ منطقة الشوك خمس نصل السعفة .
- * الخوص منتصب واحيانا متدل يوجد اطول الخوص واعرضه عند منتصف النصل .
- * العرجون اصفر مخضر الى اصفر برتقالي . طويل وجليظ .
- * الثمار في دور البسر صفراء فاقعة . تميل الى اللون المشمشي . البسر خال من المذاق العفسي القابض . شكلها بيضوي والثمرة مائلة للاستدارة وفي طرف ذنب الثمرة تبرز ندبة الميسم قبوضع مائل .
- * القمع صغير الى متوسط مسطح بحافة عريضة .
- * التمر كهرماني مسمر بغيره شمعية خفيفة .
- * قشرة الثمرة متوسطة السمك . ملتصقة باللحم او منفصلة عنها على هيئة فقاعة .
- * قوام اللحم لين زبدي شفاف خال من الالياف تقريبا .
- * الطعم لذيذ . يؤكل في دور البسر والرطب والتمر زبعد رطبه وتمره من ألد الارطاب والتمرور .
- * موعد النضج متوسط الى متأخر .

6- البريم

- * من تمر البصرة ينتشر في جميع انحاء العراق تمره الناضج ذو نوعية ممتازة ولكن عيبه هو كثرة تساقطه عند النضج .
- * الجذع متوسط الضخامة .
- * سهل الكسر أخضر غامق ابتداء من القاعدة .
- * السعف متوسط الطول ، انحناءه زائد عند اطراف السعف . اعقاب السعف تتميز بنصاعة خضرتها متوسطة الغلظ .
- * منطقة الشوك واسعة تبلغ 10/3 طول النصل .
- * الخوص منتصب وقليل منه متدل او منحني خاصة بالسعف القديم .
- * العرجون أصفر مخضر ، متوسط الطول والغلظ .

- * الثمار صفراء او مشمشية اللون ، بتشطيب او لفح حمراء اكثر وضوحا قرب القمع ، يكاد البسر خاليا من المادة العفصية القابضة الشكل بيضوي مسطح القاعدة مخروطي الذنب .
- * التمر حمراء مسمرة فاتحة القشرة رقيقة ملتصقة باللحم ، اللحم كهرماني بقوام لذيذ النكهة غير لاذع الحلاوه وخاليا من الالياف ولين .
- * الرطب عسلي شفاف .
- * تنكمش القشرة الخارجية نحو اللب تماما عند النضج التام .
- * يؤكل خلالا ورطبا وذو نونوعية ممتازة ، الحجم متوسط الى صغير .
- * مبكر في النضج وخاصة البسر .

7- بنفشة

- * من تمور محافظة ديالى وهو صنف قليل الانتشار .
- * الجذع ضخم .
- * السعف قائم متباعد .
- * الخوص اخضر داكن رفيع .
- * خلال طويل بنفسجي اللون الى احمر فاتح ، متوسط الحجم قليل المادة المشللة والمرة .
- * الرطب بني مائع ، يجف قسبا بنفسجي اللون .
- * القشرة ملتصقة باللب وبذلك تكون الثمرة ملساء تشبه ثمرة البلوط .
- * جيد النوعية .

8- تبرزل

- * من التمور المشهورة بالمنطقة الوسطى .
- * الجذع متوسط والسعف متقارب متوسط الطول ، قائم اخضر فاتح .
- * منطقة الشوك واسعة اذ تبلغ نحو 1/4 طول السعفه او اكثر .
- * السعف يكاد يكون مستقيم .
- * خلال اصفر اسطواني الشكل ، متوسط الحجم ، قليل الحلاوة والمادة المشللة واضحة .
- * الرطب كهرماني يميل الى العتمة .
- * اللحم لين مائع نادر الالياف غير لاذع الحلاوة .
- * القشرة الخارجية لا تنكمش نحو اللب ويكون بينها وبين اللب فراغ هوائي .
- * يؤكل رطبا ويكيس وغالبية الاستهلاك في دور الرطب .
- * تنضج الثمار ببطء وقد تستمر بالارطاب من ايلول الى اوائل تشرين الثاني .
- * يتصف هذا الصنف بصفة فريدة من نوعها حيث ان القمة النامية غالبا ماتتشرط الى قسمين فتكون رأسين في النخلة او اكثر من رأسين .

9- الجباجب

- * من تمور المنطقة الجنوبية .
- * الجذع متوسط الغلط .
- * السعف طويل قليل الانحناء .
- * الخوص طويل ومنتصب .
- * الشوك كثير وطويل .
- * الثمرة في طور البسر صفراء مشوبة بخدوش او وشم ترابي اللون كثير وخاصة في النصف الذنبي ، عفصية المذاق .
- * التمر احمر مسمر اسطواني طويل كبير .

- * القشرة غليظة تتجدد مع اللحم والاخير كثير الالياف غير حاد الحلاوة .
- * موعد النضج متوسط .

10- جمال الدين اصفر

- * من تمور المنطقة الوسطى .
- * الجع متوسط .
- * السعف اقي مزدحم .
- * الخوص عريض وغير منحن .
- * الخلال اصفر قليل متوسط الحجم قليل الحلاوة ، المادة المشللة واضحة .
- * الرطب عسلي اللون غامق .
- * لا تنكمش القشرة نحو اللب في حالة النضج التام الا في قليل من الثمار وانما تكون فراغا هوائيا بين اللب والقشرة الخارجية وقد لوحظ ان نوعية التمر تتحسن بتقدم عمر النخلة .

11- جوزي أحمر

- * من تمور المنطقة الوسطى .
- * جذع النخلة ضخم .
- * السعف طويل منحن بصورة معتدلة .
- * الخوص طويل متقارب .
- * الخلال احمر بيضوي الشكل متوسط الحجم ، حلو ، المادة القابضة تكاد لا تذكر .
- * الرطب عسلي بنفسجي اللون .
- * تنكمش القشرة نحو اللب .
- * التمر نصف جاف .
- * متوسط النضج .
- * يؤكل خلالا ورطبا وقسبا .

12- الحلاوي

- * من الاصناف التجارية العالمية المشهورة وهي من تمور المنطقة الجنوبية .
- * تتميز النخلة بقمة مفتوحة الوسط .
- * السعف اخضر ناصع متوسط الطول ذي انحاء بسيط شامل لكل النصل .
- * الخوص عريض نسبيا ومنتصب .
- * الاشواك منفردة وتشكل ربع النصل السعفة .
- * الجذع متوسط الضخامة .
- * العرجون اصفر برتقالي متوسط الطول والغلط .
- * الثمار في دور البسر ذا لون اصفر شاحب .
- * طعمها عفصي قابض مشوب بحلاوة ظاهرة .
- * لون الرطب كهرماني فاتح والتمر الناضج ذهبي داكن ، القشرة رفيعة تتجدد عادة مع اللحم وحيانا تنفصل بشكل فقاعة ، يتراوح سمك اللحم بين 3 – 4 ملم وهو لين القوام وحيانا نصف جاف كهرماني شفاف .

- * خال تقريبا من الالياف وطعمها حلو بنكهة مميزة .
- * مبكر النضج وذو نوعية جيدة .
- * يلاحظ كثرة انتشار ظاهرة ابو خشيم على الثمار الناضجة وهي تيبس جزء الثمرة القريب من القمع وتحدث عند هبوب رياح حارة محملة بالغبار .

13- حويز

- * صنف ممتاز من تمر البصرة .
- * الجذع ضخم والراس قصير وضخم .
- * السعف افقي قوي وطويل يشكل مظلة كاملة مزدحمة في رأس النخلة لونه اخضر غامق ، الخوص عريض مفتوح وقائم .
- * الثمار في دور الخلال صفراء اللون مع ظل خفيف جدا من اللون الوردي قرب قمع الثمرة ، مستطيلة الشكل كبيرة الحجم وعصية المذاق .
- * الرطب بني محمر يجمد وتنكمش القشرة الخارجية .
- * التمر ذهبي مسمر ولين .
- * الطعم والنكهة مميزة ولذيذة وقليلة الالياف .
- * يؤكل رطبا ويكيس .
- * يتميز هذا الصنف بقاء الحاصل او شحته وكثرة الشيص وهذه الصفة تلازم هذا الصنف مع اختلاف مناطق زراعته .

14- الخستاوي

- * صنف تجاري تشتهر زراعته بالمنطقة الوسطى .
- * الجذع متوسط الضخامة .
- * السعف اخضر ، قليل الانحناء او متوسط ومنتظم ، اعقاب السعف متوسطه العرض خضراء مصفرة مشوبة ببقع كستنائية مختلفة السعة كائنة على الحافات .
- * الخوص منتصب في السعف الحديث وبعضه متدلي حسب عمر السعفة .
- * العرجون اصفر مخضر الى برتقالي مصفر ، متوسط الطول وضخم .
- * الثمار في دور البسر صفراء الى مشمشية اللون عصية المذاق ، شكلها بيضوي الى مستطيل ، حجمها صغير الى متوسط التمر احمر مسمر .
- * القشرة متوسطة السمك تميل للانفصال عن اللحم .
- * القمع كبير وحاقتة غائرة .
- * اللحم قليل الالياف .
- * النضج وسط الموسم وهو ذو نوعية جيدة .

15- الخصاب

- * يزرع في المنطقة الجنوبية وتمتد زراعته الى المنطقة الوسطى من العراق .
- * النخلة نشطة النمو والجذع ضخم .
- * السعف متوسط الطول وقليل الانحناء .
- * الخوص طويل وعريض ومتدل عادة .

- * الشوك كثير و غليظ وقصير .
- * النخلة غزيرة الحمل عادة .
- * البسر احمر داكن ذو شكل بيضوي معكوس والذنب مخروطي قصير ذو حجم متوسط .
- * يبدأ الارطاب في تشرين الثاني ، ويؤكل في هذا الدور فقط .
- * اخر ما ينضج من اصناف التمور .

16- خضراوي البصرة

- * من تمور البصرة وهو صنف تجاري ويأتي بعد الحلاوي من حيث الكثرة ويزرع في محافظات ميسان وذي قار كما يزرع في المنطقة الوسطى ، سمي خضراوي لان بسره ورطبه مشوب بخضره .
- * تتميز النخلة بنموها القائم البطيء وبنحافة جذعها ، السعف قليل العدد متوسط الانحناء منبسط الخوص .
- * العرجون اصفر مخضر الى برتقالي مصفر ، متوسط الطول او اقل من المتوسط .
- * التمر في دور البسر اصفر مشوب بخضرة خفيفة عفسي المذاق ، الرطب عنبري مشوب بخضرة اما التمر فاحمر داكن مشوب بغبرة شمعية خفيفة ، شكل البسر بيضوي غليظ مخروط الذنب ، مستدير القاعدة ، مسطح بميلان بسيط ينتهي الذنب بآبرة واضحة .
- * القمع متوسط بحافة صفراء مشوبة احيانا ببقع داكنة بموقع منخفض .
- * القشرة متوسطة السمك ، هشة ، قد تكون منفصلة عن اللحم في بعض جهات الثمرة على شكل فقاعة .
- * اللحم لين القوام سمكه 3 - 4 ملم مائع ، قليل الالياف او معدومها ، لذيق الطعم ذو نكهة جيدة مميزة .
- * مبكر في النضج .

17- خضراوي بغداد

- * تنتشر زراعته في المنطقة الوسطى من العراق ويسمى احيانا خضراوي مندلي ، وهو من الاصناف الجيدة المرغوبة ، تمره التام النضج يكاد لا يفرق عن تمر خضراوي البصرة ، كما ان ميلان اللون الاصفر للاخضرار في دور البسر اشد مما في خضراوي البصرة ، لون نواة خضراوي بغداد سمراء فاتحة بينما نواة خضراوي البصرة سمراء داكنة
- * نخلة خضراوي بغداد نشطة سريعة النمو خلافا لنخلة خضراوي البصرة الصغيرة الحجم البطيئة النمو ، كما ان نصل سعفة خضراوي بغداد ليست باستواء نصل سعفة خضراوي البصرة ، وفي الاولى ينحرف بعض الخوص الى الداخل بصورة ظاهرة حتى قرب طرف السعفة والخوص القاعدي ينحني بصورة فجائية مما يعطي قمة النخلة منظرا متشابكا للسعف . كما ان منطقة الاشواك في خضراوي بغداد اكبر نسبيا واضخم واكبر عددا من منطقة الاشواك في خضراوي البصرة .
- * محصول خضراوي بغداد اكثر من نتاج خضراوي البصرة .
- * الصنف متأخر في النضج خلافا لخضراوي البصرة في النضج .

18- خيارية

- * صنف ممتاز من تمور هيت وكبيسة .
- * الجذع ضخم والراس هرمي طويل .
- * السعف طويل ، قوي واقفي .
- * الثمار في دور البسر صفراء فاقعة ، حلو المذاق مشوبة بمادة قابضة ، اسطوانية الشكل غليظة مسطحة القاعدة مخروطية الذنب كبيرة الحجم ، ذات قمع صغير الى متوسط الحجم ومسطح .
- * الرطب كهرماني شفاف ميل للبني ، احمر مسمر ، لين القوام عادة و احيانا نصف جاف .
- * القشرة رفيعة ملتصقة غالبا باللحم ، قوام اللحم لين لاذع الحلاوة قليل الالياف ذو طعم ممتاز .
- * متوسط النضج .

19- الزهدي

- * اشهر صنف تجاري يزرع في جميع مناطق العراق التي يزرع بها النخيل ويوجد منه ما يزيد على عشرة ملايين نخلة
- * راس النخلة مندمج .
- * الجذع متوسط الضخامة .
- * السعف اخضر بسيط الانحناء منتظم ، اطراف السعف القديم تجف عادة وتعطي النخلة علامة مميزة ، اعقاب السعف ضيقة الى متوسطة خضراء يلتصق بحافتيها قليل من القشرة .
- * تبلغ منطقة الشوك ربع طول النصلة تقريبا .
- * الخوص متدل قليلا .
- * العرجون اصفر برتقالي متوسط الطول ومتوسط الغلظ .
- * الثمار في دور البسر صفراء عفسية ، شكل البسر بيضوي منعكس ومتوسط الحجم .
- * التمر نصف جاف ، القسالين منه احمر مسمر والقسم اليابس بني .
- * القشرة سميقة ملتصقة باللحم ، القمع بارز .
- * نكهة وطعم اللحم خاصة وسكرية لاذعة .
- * النضج متوسط متأخر .

20- الساير

- * صنف تجاري مشهور من تمور البصرة ويعرف ايضا باسطة عمران .
- * يتميز راس النخلة بكونه مسطح تقريبا وان الراس كثيف والسعف مرتب بادوار اما جذع النخلة فمتوسط الضخامة .
- * السعف اخضر ناصع . متوسط الانحناء . يزداد تقوسا بالطرف بصورة بسيطة . اعقاب السعف خضراء متوسطة الغلظ . وفي السعف القديم يكون لون عقب السعفة القريب من الليف كستنائي . كما تلتصق بحواف العقب بعض القشرة وبعد نهاية منطقة الشوك تجد ملتصقا بحافتي العقب خصل صغيرة من الليف .
- * العرجون اصفر برتقالي . متوسط الطول . نحيف الى متوسط .
- * الثمار في دور البسر صفراء بلفحة حمراء خفيفة قرب القمع عفسية المذاق .
- * التمر احمر مسمر او كستنائي مشوب بغيرة شمعية معتدلة ، شكل البسر اهليلجي او بيضوي مستطيل ، قليل الانحناء ، ذنب الثمرة ينتهي بآبرة واضحة وبموقع مائل .
- * القمع كبير والحافة منبسطة محددة بلون بنفسجي .
- * قشرة التمرة غليظة نسبيا ميالة للالتصاق باللحم وان كانت احيانا منفصلة على شكل فقاعة .
- * اللحم لين القوام قليل الالياف .
- * الطعم والنكهة بجودة متوسطة .

21- سبعة بذراع

- * من تمور هيت وكبيسة .
- * الجذع متوسط الحجم .
- * السعف متوسط الطول منحني باعتدال .
- * منطقة الاشواك طويلة والخوص منتصب .
- * العرجون متوسط الطول ذو لون اصفر الى برتقالي .
- * خلال اسطواني ، متوسط الى كبير الحجم ذو لون اصفر المادة المشللة واضحة .
- * لحم الثمرة لين .
- * متوسط النضج .
- * يؤكل رطبا ويكبس .
- * جيد النوعية .

22- السكري

- * من تمر ديبالي وهو من الاصناف الممتازة .
- * الجذع ضعيف والراس هرمي طويل .
- * السعف متباعد افقي منحن من الوسط وضعيف .
- * الخوص رفيع ومنحن مع طول السعفة .
- * الثمار في دور البسر صفراء اهليجية منتفخة الوسط قليلا متوسطة الحجم حلوة هشة تنضج وسط الموسم .
- * الرطب عسلي غامق لين جدا ثم يجمد .
- * يؤكل خلالا ورطبا ويكبس .
- * القمع اصفر ببقع مسمرة ، متوسط الحجم وذو حافة مستوية .
- * النضج وسط الموسم .

23- سي صندلي

- * من تمر المنطقة الوسطى وهو من الاصناف الممتازة والنادرة .
- * النخلة ضخمة وذات راس هرمي متطاول كبير .
- * السعف طويل ، قوي متباعد .
- * الخلال اصفر بيضوي متطاول عريض من القاعدة ومدبب الرأس ، متوسط الحجم قليل الحلاوة والمادة المشللة واضحة .
- * الرطب بني غامق وتنكمش قشرته الخارجية نحو اللب .
- * يؤكل رطبا ويكبس .

24- شكر

- * من تمر المنطقة الجنوبية ، جيدة النوعية .
- * الخلال اصفر ، طويل ، هش شل الطعم .
- * الرطب عسلي مائع يجنى في الصباح .
- * قابل للكبس .
- * مبكر النضج .

25- شويثي أحمر

- * صنف ممتاز من تمر سوق الشيوخ بمحافظة ذي قار .
- * الجذع متوسط والسعف قائم ومنحن من الاطراف .
- * منطقة الاشواك طويلة والاشواك ضعيفة ولون النخلة العمومي اخضر غامق .
- * الثمار في دور الخلال صفراء برتقالية مشربة بحمرة خفيفة .
- * القمع احمر وردي مستطيل الشكل والمادة المشللة قليلة .
- * يؤكل رطبا ويكبس .
- * ممتاز النوعية .
- * موعد النضج متأخر .

26- شويثي اصفر

- * من تمور سوق الشيوخ في محافظة ذي قار ومن الاصناف الممتازة النوعية .
- * الجذع متوسط والسعف قائم ومنحني الاطراف .
- * الاشواك طويلة وضعيفة .
- * السعف اخضر غامق .
- * الثمرة في دور الخلال صفراء اللون اهليجية الشكل متوسطة الى كبيرة الحجم . حلوة المذاق وقليلة المادة القابضة .
- * التمر احمر مسمر لذيق الطعم ولين .
- * يؤكل خللا ورطبا وتمرا .
- * متأخر النضج .

27- العبدلي

- * صنف ممتاز ، يزرع باعداد قليلة في المنطقة الوسطى خاصة بمحافظة ديالى .
- * الثمار في دور البسر صفراء فاقعة ذات شكل اسطواني مستطيل مسطح ، القاعدة مخروطية الذنب ، متوسطة الحجم الى كبيرة عفصية المذاق وذات قمع كبير ارجواني الحافة واصفر القمة .
- * التمر احمر مسمر والقشرة رفيعة ملتنصفة باللحم غالبا .
- * قوام اللحم لين لاذع الحلاوة وقليل الالياف ذو طعم ممتاز .
- * موعد النضج متوسط .

28- عويد

- * من تمور البصرة الجيدة جدا .
- * الجذع متوسط .
- * السعف رمحي ، القديم منه متهدل .
- * الخوص منتصب .
- * العرجون متوسط الطول .
- * الخلال بيضوي مستطيل الشكل ، كبير الحجم ذو لون اصفر ، المادة القابضة واضحة .
- * الرطب عسلي وذو لحم لين .
- * يؤكل رطبا ويكبس .
- * متأخر النضج .

29- قنطار

- * من الاصناف المنتشرة في منطقة شط العرب وجنوب العراق .
- * جذع النخلة نحيف والنخل السحوق املس الجذع عادة .
- * السعف كثيف وطويل ، ساق السعفة مخضر ببقع داكنة .
- * الخوص قصير وعريض والاشواك كثيرة وكبيرة .
- * البسر اصفر برتقالي ذو شكل بيضوي معكوس والذنب مخروطي قصير مستدير الطرف ، القمع متوسط الى كبير ، اصفر ناتئ عن الاكتاف قليلا ، الطعم عفصي وذو حجم متوسط الى صغير .
- * الرطب ذو لون عسلي والقوام مائع كثيرا مما يستوجب العناية عند الجني .
- * التمر ذهبي ، قائم لين بقوام خال من الالياف وذو نكهة مرغوبة .
- * يؤكل خللا ورطبا ويكبس .

* موعد النضج وسط الموسم .

30- مطوك

- * الجذع متوسط .
- * رأس النخلة هرمي الشكل .
- * السعف متوسط الطول وقوائمه تظهر بلون اخضر .
- * الخوص متهدل وعريض .
- * العرجون اصفر ، طويل الى متوسط الطول .
- * الخلال اصفر الى برتقالي اللون ذو شكل بيضوي منعكس متطاوول والمادة القابضة واضحة .
- * يؤكل رطبا ويكيس وذو نوعية جيدة .

31- مكاي

- * من تمور ديالى وهو من الاصناف الجيدة والنادرة .
- * الجذع ضخم والسعف اقصي ولونه اخضر فاتح .
- * الاشواك ذات رؤوس حمراء وردية .
- * الخلال احمر وردي مشوب بلون اصفر برتقالي وفي بعض الاحيان يكون الاصفر في جهة واحدة واللون الاحمر في جهة اخرى ، بيضوي متوسط الحجم المادة المشللة واضحة .
- * الرطب عسلي اللون ، داكن الى بنفسجي ، يميل الى السواد وتتكمش القشرة الخارجية عند النضج التام .
- * يؤكل رطبا ويكيس وهو شديد الحلاوة .

2- مكتوم أحمر

- * من تمور المنطقة الوسطى .
- * الجذع متوسط .
- * السعف متوسط الطول . الانحناء معتدل على طول السعفة .
- * الخوص منتصب .
- * العرجون متوسط الى قصير الطول . وذو لون برتقالي محمر .
- * الخلال ذو شكل اسطواني ممتلئ . الحجم متوسط ذو لون احمر . المادة المشللة قليلة .
- * الرطب عسلي اللون ذو لحم لين .

33- مكتوم أصفر

- * من تمور المنطقة الوسطى الممتازة النوعية ، من اجود واشهر التمور التي تستهلك كخلال ورطب وقابل للكيس .
- * الجذع معتدل الضخامة .
- * السعف اخضر فاتح بغبرة شمعية ، انحناء السعف بسيط الى معتدل ، اعقاب السعف متوسطة الغلظ خضراء اللون .
- * تبلغ منطقة الشوك حوالي 8/1 الى 1 / 8 طول نصل السعفة .
- * الخوص متدل خاصة الخوص السفلي من نصل السعفة .
- * العرجون اصفر برتقالي ، متوسط الطول والغلظ .

- * الثمار في دور البسر صفراء ، فاقعة قليلة المادة العفصية ، ذات شكل بيضوي منعكس او اسطواني غليظ قليل التضليع ، القاعدة مبتورة والذنب مستدير ، ندبة الميسم صغيرة بحوض منخفض .
- * القمع متوسط الى كبير غير ناتئ يملأ الحفرة ويوازي كتف الثمرة والحافة مائلة للداخل محددة بخط داكن عند التفائها بالقسم البارز من القمع .
- * التمر احمر مسمر كستنائي بغبرة شمعية .
- * القشرة متوسطة السمك ، قد تنفصل عن اللحم بشكل فقاعة وقد يلتصق به ويتجدد معه .
- * اللحم لين مانع قليل الالياف ، الطعم لذيذ غير حاد يؤكل في دور البسر والرطب والتمر ، ويعتبر رطبه من اجود الارطاب .
- * متأخر في النضج .

34- ميرحاج

- * من اجود تمره بدره ومندلي .
- * جذع النخلة ضخمة وتمتاز بقوة النمو .
- * السعف اخضر فاتح ، متوسط الطول منتظم بسيط الانحناء واعقابه متوسطة العرض وخضراء .
- * الليف ظاهر بين اعقاب السعف خاصة قرب القلبة بشكل مميز للصنف ، تبلغ سعة منطقة الشوك 5/1 طول السعفة .
- * يتدلى الخوص بصورة متوسطة او واضحة وخاصة بالقرب من منطقة الاشواك .
- * العرجون اصفر مخضر متوسط الطول والغلظ .
- * الثمر في دور البسر اصفر بطعم قابض متطاوول الشكل متوسط الحجم ، الرطب عسلي اللون .
- * التمر احمر مسمر بغبرة شمعية مائلة للزرقة ، ذات شكل اسطواني مخروطي الذنب ، ينتهي بزائدة ابرية واضحة .
- * القمع ذو حجم متوسط وبموقع منخفض .
- * القشرة ملساء تلتصق باللحم وتتجدد معه .
- * اللحم لين قليل الالياف سمكه 4 – 5 ملم ، لذيذ الطعم ، ليس بجاد الحلاوة ويؤكل رطبا ويكبس .
- * النضج وسط الموسم .