

باب هشتم^۱
امور مربوط به تسهیلات سرمایه‌گذاری
فصل اول
احکام عمومی

مبنی و اهداف

ماده اول:

- (۱) این طرزالعمل به منظور تنظیم امور مربوط به پنبه (پخته) و تعیین قیمت آن تسوید گردیده است.
- (۲) اهداف این طرزالعمل عبارتند از:
- ۱- رشد زرع، تولید و تکثیر پخته در کشور و در نهایت جلوگیری از کشت کوکنار در کشور،
 - ۲- رشد خریداری پخته دانه دار از کشاورزان جهت رجوع آوردن آن‌ها به کشت پخته،
 - ۳- رشد پروسس پخته دانه دار و بدست آوردن محصولات تولیدی تصدی (محلوج) و مواد فرعی پنبه دانه (روغن، صابون، کنجاره، پوستکت و غیره) و فراهم سازی زمینه برای تهیه مواد خام نساجی،

اصطلاحات

ماده دوم:

- اصطلاحات آتی در این طرزالعمل مفاهیم ذیل را افاده می نمایند:
- ۱- ریاست: غرض اختصار، در این طرزالعمل به ریاست صنایع خفیفه، ریاست اطلاق می گردد.
 - ۲- پخته: نبات صنعتی است که از جمله مواد اولیه صنایع نساجی محسوب گردیده و دارای اهمیت اقتصادی، زراعتی، صنعتی و تجارتی می‌باشد.
 - ۳- صنایع پروسس پخته دانه دار: صنایع پروسس پخته دانه دار از جمله صنایع خفیفه محسوب گردیده و محصولات آن شامل پخته محلوج، روغن، صابون، کنجاره، لنتر، پوستک و غیره می گردد.
 - ۴- نوع (sort) پخته: طبقه بندی پخته عبارت از توصیف کیفیت آن بر حسب استاندارد معین می‌باشد.

مرجع تطبیق

ماده سوم:

ریاست صنایع خفیفه مسئولیت تطبیق احکام این طرزالعمل را به عهده دارد.

فصل دوم

امور تخنیکی

زنجیره ارزش پخته دانه دار

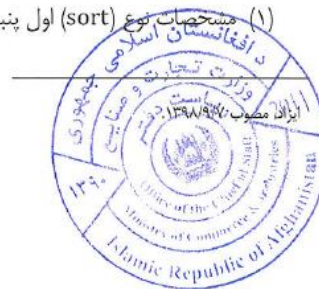
ماده چهارم:

زنجیره ارزش پخته دانه دار در ضمیمه شماره ۱۲ کتاب اول مجموعه طرزالعمل های وزارت گنجانیده شده است.

مشخصات پخته دانه دار

ماده پنجم:

(۱) مشخصات نوع (sort) اول پنبه به شکل ذیل می‌باشد:



- ۱- رنگ: سفید، روشن و نورمال
 - ۲- فیصدی کثافت: سه فیصد به اساس وزن طبیعی (نورمال)
 - ۳- گوشتی بودن: گوشتی
 - ۴- رطوبت طبیعی (نورمال): ۸.۵ فیصد
 - ۵- رطوبت مجاز: ۱۳ فیصد
- (۲) مشخصات نوع (sort) دوم بنبه به شکل ذیل می‌باشد:
- ۱- رنگ: سفید، داغ دار و خفیف
 - ۲- فیصدی کثافت: ۵ فیصد
 - ۳- گوشتی بودن: نیمه گوشتی
 - ۴- رطوبت نورمال: ۸.۵ فیصد
 - ۵- رطوبت مجاز: ۱۳ فیصد
- (۳) مشخصات نوع (sort) سوم بنبه به شکل ذیل می‌باشد:
- ۱- رنگ: کرمی
 - ۲- فیصدی کثافت: ۶ فیصد
 - ۳- گوشتی بودن: کم گوشت
 - ۴- رطوبت طبیعی (نورمال): ۸.۵ فیصد
 - ۵- رطوبت مجاز: ۱۳ فیصد

روش تعیین رنگ، اندازه گیری کثافت، ارزیابی و اندازه گیری رطوبت

ماده ششم:

- (۱) تشخیص و تعیین رنگ پخته به کمک چشم و بر اساس تجربه عملی اجرا می‌شود.
- (۲) در روش اندازه گیری کثافت، نمونه پخته با دست روی سطح طوری هموار ساخته می‌شود تا مواد اجنبی از قبیل برگچه های خورد و ریزه، خس و خاشاک و سایر مواد اضافی که با چشم دیده و تشخیص شده بتواند از آن جدا گردد، و فیصدی مواد خارجی و یا کثافتات بصورت ذهنی و بر اساس تجارب عملی هیئت و یا توسط وسایل لابراتواری موجود تعیین می‌گردد.
- (۳) ارزیابی مشخصه گوشتی بودن پخته، بصورت ذهنی و براساس تجارب عملی و یا به ملاحظه شکل ظاهری غوزه های پخته دانه دار صورت می‌گیرد.
- (۴) برای اندازه گیری فیصدی رطوبت، برای اندازه گیری فیصدی رطوبت پخته دانه دار استعمال آله رطوبت سنج مخصوص پخته دانه دار یا آلات دیگری که برای اندازه گیری فیصدی رطوبت پخته دانه دار مورد استعمال داشته باشد، مجاز است.

پروسس کیفیت پخته

ماده هفتم:

به منظور بررسی کیفیت پخته موارد ذیل در نظر گرفته می‌شود:

- ۱- کیفیت پخته: غرض بررسی کیفیت پخته، ظرافت، شفافیت و رنگ در جنس تولید شده در نظر گرفته می‌شود:

پروسس پخته: غرض بررسی پخته موارد ذیل در نظر گرفته می‌شود:



- پاک نمودن پخته از آلودگی آن،
- جدا نمودن الیاف پخته از پخته دانه دار.

طریقه نمونه گیری پخته دانه دار

ماده هشتم:

- (۱) نمونه پخته دانه دار از گدام، انبار، تریلر، قنار و یا از سایر انواع بار جامه کوپراتیف های زراعتی و سایر کشاورزان پخته کار طوری گرفته شود که از مجموع پخته مورد نظر نمایندگی کرده بتواند.
- (۲) نمونه طوری گرفته می شود که به بار جامه کشاورزان صدمه وارد ننماید.
- (۳) از قسمت های بالایی، وسطی و پایینی هر نوع بار جامه جمعاً سه نمونه گرفته شود و مجموع مقدار نمونه در حدود سه صد گرم باشد.
- (۴) نمونه گیری از عمق های مختلف پخته صورت گیرد.
- (۵) حین نمونه گیری دست های سورتچی، می بایست مرطوب نباشد.
- (۶) برای نمونه برداری از بارجامه ها بصورت قیدی از بین چندین قنار، بوجی و سایر انواع بارجامه توسط سورتچی و هیئت موظف قرار ذیل قیدی گرفته می شود:
 - ۱- در صورتیکه پخته در قنار، جوال و یا بارجامه ها انتقال داده می شود، برای نمونه گیری به منظور تعیین نوع (سورت) یک ربع یا بیست و پنج فیصد مجموع بارجامه ها قیدی گرفته می شود.
 - ۲- در صورتیکه پخته توسط عراده های باربری مانند لاری، تریلر و یا وسایط نقلیه دیگر انتقال داده شود و یا پخته به شکل انبار یا گدام باشد، برای تعیین نوع (سورت) از جاهای مختلف وسیله نقلیه، گدام یا انبار قرار جدول ذیل نمونه گرفته می شود:

مقدار پخته دانه دار	تعداد نمونه
از ۵۰ تا ۱۰۰ کیلوگرام	۳- نمونه
اضافه از ۱۰۰ تا ۵۰۰ کیلوگرام	۴- نمونه
اضافه از ۵۰۰ تا ۱۰۰۰ کیلوگرام	۵- نمونه
اضافه از یک تن تا چهار تن	۶- نمونه
اضافه از ۵ تن تا ۱۰ تن	۸- نمونه
اضافه از ده تن	۱۰- نمونه

فصل سوم

امور مالی

روش های خریداری و تعیین قیمت پخته دانه دار از کشاورزان

ماده نهم:

- (۱) خریداری پخته دانه دار بعد از تعیین حوزه های خرید در محلات و ولسوالی ها، توسط هیئت در محل و یا در مرکز تصدی صورت می گیرد. کشاورزان توسط وسایل خود، پخته را به تصدی انتقال داده و پخته توسط هیئتی که در آن تصدی، نماینده وزارت زراعت، آبیاری و مالداري، و کشاورز شامل می باشد، طبقه بندی (سورت) می



(۲) بعد از طبقه بندی (سورت)، پنبه به ترازوی ۶۰ تنه کمیوتری وزن و در گندام تخلیه می گردد. در هنگام تخلیه، هیئت جداگانه حضور دارد تا در صورت بروز تغییر در جنسیت پخته و مخلوط شدن آن با خس و خاشاک و مواد اجنبی در طبقه بندی (سورت) پخته نیز تغییر بوجود آورند. در ختم روز، تمام کارت های ترازو بعد از تصدیق هیئت، جهت سنجش و پرداخت قیمت پخته به شعبات حسابی سپرده می شود. شعبات حسابی برویت کارت ترازو، قیمت پخته را سنجش و بعد از کنترل و ویزه و امضاء مقام ریاست در ظرف یک الی دو روز قیمت پخته کشاورز توسط چک از بانک تادیه می گردد.

(۳) در قسمت طرز تعیین قیمت پخته، نخست هیئت ادارات ذیربط ولایات مربوطه از ساحات مختلف و لسوالی ها مصارف فی جریب کشت پخته و حاصل دهی آن را از کشاورزان پخته کار معلومات حاصل می نماید. سپس طور اوسط تمام مصارف فی جریب کشت پخته و حاصل دهی آن با در نظر داشت مفاد کشاورز به دست می آید که بر اساس آن قیمت فی کیلو پخته تعیین می گردد.

(۴) به منظور تعیین قیمت فی کیلو پنبه، معلومات لازم می بایست از کشاورزان حداقل سه ولایت که در زون های مختلف کشور به شمول شمال و جنوب باشند با در نظر داشت روند مندرج فقره (۳) این ماده جمع آوری گردد. قیمت پنبه می بایست هر سال به روز رسانی (update) گردد.

سنجش قیمت فی کیلو پنبه بر اساس معلومات ارایه شده توسط کشاورزان ولایت هلمند در جنوب افغانستان به عنوان نمونه در ضمیمه شماره ۱۳ کتاب اول مجموعه طرز العمل های وزارت گنجانیده شده است.

