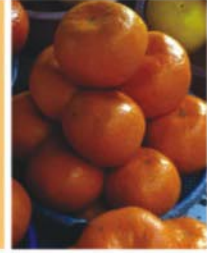
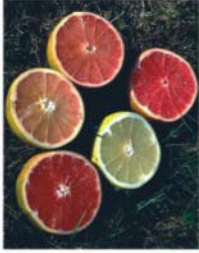


# ترشاوہ پھلوں کے عالمی تجارتی معیار



ایگریکلچر مارکیٹنگ انفارمیشن سروس





دنیا میں سائنس اور ٹیکنالوجی کی بڑھتی ہوئی ترقی نے آمدورفت اور نقل و حمل کے بہتر ذرائع پیدا کئے ہیں جس سے



تمام دنیا ایک گلوبل ویلج کی صورت اختیار کر گئی ہے۔ اس سے مختلف ممالک کے درمیان تجارت کو فروغ حاصل ہوا ہے اور یہ تجارت اشیاء اور انسانی وسائل کے علاوہ اور کئی شکلیں اختیار کر رہی ہے۔ مختلف ممالک کے درمیان بڑھتی ہوئی تجارت سے

جہاں زندگی کی بہتر سہولتیں حاصل ہوئی ہیں وہاں کئی ایک مسائل بھی پیدا ہوئے ہیں۔ تجارت کو انسان اور ماحول



دوست بنانے کے لیے ضروری ہے کہ ایسی اشیاء کی تجارت کی جائے جو انسانوں، حیوانات اور پودوں کی صحت اور زندگی کے لیے ضرر رساں نہ ہو۔ عالمی تجارتی ادارہ WTO نے اس سلسلے میں اشیاء خوراک کی تجارت کے مختلف معیار مقرر کیے ہیں جن پر عمل کرنا ضروری ہے۔

پاکستان ایک زرعی ملک ہے۔ زراعت سے حاصل ہونے والی آمدنی کا زیادہ تر حصہ زرعی اشیاء کی بیرونی تجارت



سے حاصل ہوتا ہے۔ پاکستان کپاس اور چاول کے علاوہ آم اور کنو بھی بڑی مقدار میں برآمد کرتا ہے۔ دیہات میں رہنے والی 66 فیصد آبادی کا معیار زندگی بلند کرنے اور ملک کے لیے قیمتی زر مبادلہ کمانے کا بہترین طریقہ یہ ہے کہ ہم پھلوں اور سبزیوں کی پیداوار کو بڑھائیں اور ملکی ضروریات کے علاوہ برآمد کے لیے اعلیٰ معیار کے پھل و سبزیاں پیدا کریں۔ درج ذیل میں مالٹا کے عالمی معیار جو کہ کوڈیکس ایلیمینٹریس کمیشن نے مقرر کیے ہیں دیئے جا رہے ہیں۔



یہ عمومی خصوصیات ہیں جس کا اطلاق کنوکی تجارت پر بھی ہوتا ہے۔ پاکستان سے پھلوں کی برآمد میں کنوکی برآمد سب سے زیادہ ہے۔



پاکستان سے کنوکی تجارت زیادہ تر قریبی ہمسایہ ممالک سعودی عرب، یو اے ای، افغانستان اور روسی ریاستوں کے ساتھ ہوتی ہے۔ جہاں برآمد کے لیے عالمی معیار کا زیادہ خیال نہیں رکھا جاتا تاہم ایران، چین اور یورپی ممالک میں کنوکی برآمد کے لیے ان عالمی معیار کا خیال رکھا

جانا ضروری ہے۔ ترشاوہ پھلوں کے ان عالمی معیار کا تعلق ان کی برداشت اور مارکیٹنگ سے ہے جب کہ ان کی

پیداوار کے حوالے سے علیحدہ عالمی معیار موجود ہیں جن کو (GAPs (Good Agriculture Practices

کہتے ہیں۔ برآمد کے لیے عمدہ معیار کا پھل پیدا کرنے اور تیار کرنے کے لیے ان دونوں سٹینڈرڈز پر عمل کرنا ضروری ہے۔

## مالٹا کے کوڈیکس سٹینڈرڈ

### 1.0 تعارف:

ان سٹینڈرڈز کا اطلاق روٹیسے (Rutaceae) فیملی سے ہے جو کہ عام صارف کو تازہ استعمال کے لیے پیک کر کے مہیا کیے جائیں۔



### 2.0 معیار سے متعلق دفعات:

#### 2.1 کم از کم خصوصیات:

مالٹا کی تمام درجوں کے لیے کم از کم خصوصیات درج ذیل ہیں

برآمد کیے گئے پھل کو ہر صورت میں نیچے دی گئیں خصوصیات پر پورا اترنا چاہیے۔

○ مکمل ہو۔

○ پھل صحت مند و توانا ہو اور پھل میں کسی قسم کی سڑان اور خرابی نہ ہو جسے انسانی خوراک کے طور پر استعمال نہ

کیا جاسکے۔

○ صاف ہو اور کسی بھی بیرونی نظر آنی والی آلائش سے پاک ہو۔

○ کسی بھی کیڑے مکوڑوں کے حملوں سے پاک ہو۔

○ کسی بھی بیرونی نمی سے پاک ہو۔

○ کسی بھی بیرونی آلائش، بویا ذائقہ سے پاک ہو۔

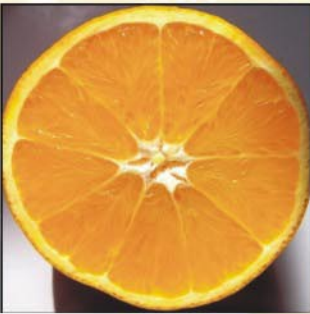
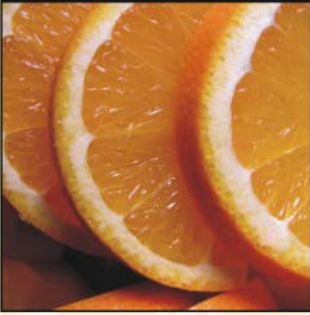
○ ہائی یا کم درجہ حرارت کے اثرات سے پاک ہو۔

○ گہر (Frost) کے اثر سے پاک ہو۔

○ بیرونی ضرر یا خراش سے پاک ہو۔

○ پھل پر جھریاں نہ ہوں۔

○ کٹ سے پاک ہو۔



**2.1.1** پھل کو احتیاط سے توڑا گیا ہو۔ اس وقت توڑا جائے جبکہ اس کی پکائی مناسب ہو۔ پھل کی نشوونما اور



حالت ایسی ہو کہ وہ نقل و حرکت اور ہینڈلنگ کے دوران

خراب نہ ہو اور بہتر حالت میں اپنی منزل مقصود تک پہنچ

سکے۔



## 2.2- پختگی کا معیار (maturity criteria)

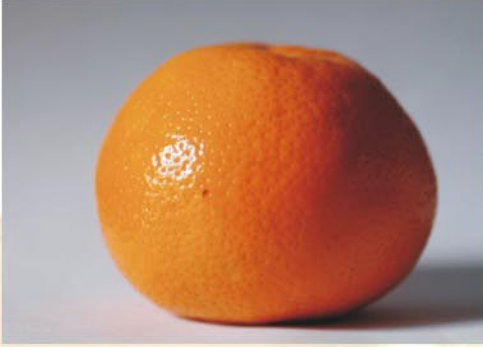
پکائی میں درج ذیل عوامل اہم ہیں

رنگ

جوس کی کم از کم مقدار اُس کے کل وزن کے تناسب سے ناپی جاتی ہے اور ہاتھ سے جوس نکالنے پر اس کا اندازہ کیا جاتا ہے

### 2.2.1 رنگ

پھل کے رنگ کی نشوونما ایسے ہو کہ جب پھل اپنی منزل مقصود پر پہنچے تو اپنے نارمل رنگ میں ڈھل جائے اس کا اندازہ اُس کے برداشت کے وقت علاقے اور نقل و حمل کے لیے درکار وقت کے مطابق کیا جانا چاہیے۔ پھل کا رنگ ورائٹی کے رنگ جیسا ہو۔ ہلکے سبز رنگ کی اجازت ہے مگر اس کا رنگ پورے ماٹھے کے 1/5 حصہ سے زیادہ سبز نہ ہو



### 2.2.2 کم از کم جوس کی مقدار

|     |                                  |
|-----|----------------------------------|
| 30% | ریڈ بلڈ                          |
| 33% | مسمی                             |
| 45% | دوسری اقسام جس کا 1/5 حصہ سبز ہو |

## 2.3 درجہ بندی

مالٹا کو تین درجوں میں تقسیم کر سکتے ہیں

### 2.3.1 عمدہ ترین درجہ

پھل بہت ہی عمدہ ہو شکل و صورت اور رنگ اُس کی ورائٹی کے مطابق ہو۔ تمام نقائص سے پاک ہو۔

### 2.3.2 درجہ اول

پھل اچھی کوالٹی کے ہوں شکل و صورت، رنگ، ورائٹی کے مطابق ہو۔ معمولی نقائص قابل قبول ہیں تاہم



یہ اس کی ظاہری شکل و صورت کو خراب نہ کریں

○ ساخت میں معمولی نقص

○ رنگ میں معمولی نقص

○ جلد میں معمولی نقص جو کہ پھل بننے کے دوران پیدا ہوا ہو۔

○ رگڑ، ژالہ باری سے ہونے والے نشان جو کہ درست ہو چکے ہوں تاہم اُوپر دیئے گئے تمام نقائص کا اثر پھل

میں موجود جوس پر نہ پڑتا ہو۔

### 2.3.3 درجہ دوم

یہ وہ پھل ہیں جو اوپر دونوں درجوں میں نہ آئیں مگر پھل کی کم از کم خصوصیات پر پورے اتریں جو کہ

سیکشن 2.1 میں دی گئی ہیں۔ مندرجہ ذیل نقائص قابل قبول ہونگے۔

○ ساخت میں نقص۔

○ ژالہ باری اور رگڑ سے ہونے والے نقائص

○ رنگ میں نقص

○ کھر دردی جلد

○ pericop کی معمولی علیحدگی

مگر یہ نقائص پھل کے اندر موجود جوس پر کسی صورت بھی اثر انداز نہ ہوں۔





### -3 سائز سے متعلق دفعات:

پھل کا سائز اس کے قطر سے ناپا جاتا ہے۔ مختلف سائز اور کوڈ درج ذیل ہیں

| قطر ( ملی میٹر ) | سائز کوڈ |
|------------------|----------|
| 110-92           | 0        |
| 100-87           | 1        |
| 96-84            | 2        |
| 92-81            | 3        |
| 88-77            | 4        |
| 84-73            | 5        |
| 80-70            | 6        |
| 76-67            | 7        |
| 73-64            | 8        |
| 70-62            | 9        |
| 68-60            | 10       |
| 66-58            | 11       |
| 63-56            | 12       |
| 60-53            | 13       |

جن پھلوں کا قطر 53 ملی میٹر سے کم ہوگا وہ پھل اس درجہ بندی میں شامل نہ ہونگے۔

پھل کو گن کر کے پیک کیا جاتا ہے۔ اور پیک کرتے وقت یکسانیت کے معیار کو برقرار رکھنے کے لیے مندرجہ ذیل طریقہ اختیار کیا جائے گا

۱۔ پھلوں کو تہہ در تہہ پیک کریں چاہے صارف پیکنگ ہی کیوں نہ ہو۔ چھوٹے سے چھوٹے اور بڑے سے بڑے پھل کے درمیان ایک سائز کوڈ ہونا چاہیے یا تڑشاوہ پھلوں کی صورت میں جن کی گنتی کر کے دو متصل کوڈز میں پیک کیا گیا ہو۔ کسی بھی صورت میں نیچے دی گئی زیادہ سے زیادہ حد کو تجاوز نہ کرے۔

| سائز کوڈ | پیک میں موجود پھل کے سائز کے درمیان فرق (ملی میٹر) |
|----------|--|
| 2-0      | 11   |
| 6-3      | 9  |
| 13-7     | 7  |

۲۔ اُن پھلوں کے لیے جو تہہ در تہہ پیک نہیں کیے گئے اور ریجنڈ پیکنگ کی گئی ہے تاکہ صارف کو براہ راست بیچا



جاسکے۔ ایسے چھوٹے سے چھوٹے اور بڑے سے بڑے پھلوں کے درمیان فرق اُن کی درجہ بندی کے سائز کے مطابق ہو۔ یا پھل گنتی کر کے پیک کیے گئے ہیں تو اُن دو متصل کوڈز کا درمیانی فرق ایک ملی میٹر سے زیادہ نہ ہو۔

۳۔ اُس پھل کیلئے جسے بڑی مقدار والے پیکٹ میں پیک کیا گیا ہو اور ریجنڈ پیکنگ نہ ہو اور صارف کو براہ راست بیچنے کے لیے پیش کیا جائے اُن کے چھوٹے سے چھوٹا اور بڑے سے بڑا پھل کے درمیان زیادہ سے زیادہ



فرق تین متصل سائزوں سے زیادہ نہیں بڑھنا چاہیے۔

#### 4. برداشت (Tolerance) سے متعلقہ دفعات

##### 4.1 برداشت برائے کوالٹی

##### 4.1.1 عمدہ ترین درجہ

مقدار اور وزن کے اعتبار سے اگر یہ درجہ پانچ فیصد تک اپنی خصوصیات پر پورا نہ اترے تو قابل قبول ہے



مگر اس کی خصوصیات درجہ اول کی خصوصیات کے مطابق ہوں اور درجہ اول کی خصوصیات سے کسی صورت کم نہ ہوں۔

##### 4.1.2 درجہ اول

مقدار یا وزن کے اعتبار سے اس درجہ کی خصوصیات کو دس فیصد تک پورا نہ کرتا ہو۔ لیکن پھل درجہ دوم کے معیار پر مکمل طور پر پورا اترتے ہوں۔

##### 4.1.3 درجہ دوم

اگر پھل دس فیصد مقدار اور وزن کے اعتبار سے درجہ دوم کے معیار پر پورا نہ اترتے ہوں تو بھی اس درجہ کے تحت قابل قبول ہونگے لیکن ایسی خرابی نہ ہو کہ پھل قابل استعمال نہ رہے۔



پانچ فیصد شکل و صورت میں خرابی جو کہ کٹ کی وجہ سے یا نرمی یا جھریوں کی وجہ سے ہو قابل قبول ہے۔ مگر پھل استعمال کے قابل ہو۔

## 4.2 برداشت برائے سائز

تمام درجات میں مقدار یا وزن کے اعتبار سے دس فیصد تک کی چھوٹ ہے۔  
دس فیصد کی چھوٹ اُس پھل پر لاگو ہوگی جس پھل کا قطر 50 ملی میٹر سے کم نہ ہو۔

## 5 پیشکش سے متعلق دفعات

### 5.1 یکسانیت

ایک ڈبہ میں ایک ہی باغ کے ایک ہی قسم، ورائٹی، کوالٹی، رنگ، سائز اور پکائی کے ایک ہی معیار کے پھل ڈالنے چاہیں جو دیکھنے میں یکساں نظر آئیں۔ اور اگر پھلوں کے پکنے اور نشوونما کا عمل ایک جیسا ہو تو اُسے مزید پسندیدگی سے دیکھا جائے گا۔ پھل کا نظر آنے والا حصہ پیکٹ کے اندر پیک تمام پھل کی ترجمانی کرتا ہو۔ رنگ میں یکسانیت عمدہ ترین درجہ کے لیے ہے۔



### 5.2 پیک کرنے کا طریقہ

پیکنگ ایسی ہو جو کہ پھل کو محفوظ رکھے پیکنگ میٹریل نیا، صاف اور اچھی کوالٹی کا ہو جو پھل کو نقصان نہ پہنچائے۔ اگر ڈبہ پر مہر یا مارکہ لگایا جائے تو وہ زہریلی سیاہی سے نہ ہو۔



اور نہ ہی کاغذ کو زہریلی گوند سے چپکایا جائے۔ پیکنگ کرتے وقت پیکنگ اور نقل و حرکت کے عالمی معیار کا خیال رکھا جائے۔



### 5.2.1 پیکٹ کی خصوصیات:

پیکٹ میں کوالٹی، حفظان صحت، ہوا کی آمدورفت ہو سکے اور ڈبہ مناسب ہینڈلنگ کے دوران مضبوط ثابت ہو اور خراب نہ ہو۔ پیکٹ کو کسی بھی قسم کے بیرونی مادے اور بوسے پاک ہونا چاہیے۔

### 5.3 پیشکش:

پھل کو اس طرح سے پیش کیا جائے کہ وہ پیکٹ میں تہہ در تہہ پیک ہو۔ یہ شرط عمدہ ترین درجہ کے پھل کیلئے ہے۔ جب کہ درجہ اول اور درجہ دوم کے لیے یہ شرط اختیاری ہے۔ پرچون میں صارف کو فروخت کے لیے پھل کی مقدار اور وزن پانچ کلو سے زیادہ نہ ہو۔



### 6.0 مارکہ یا لیبل لگانا:

#### 6.1 عام صارف کے لیے پیکنگ:

لیبلنگ اور پیکنگ کے مطلق کوڈیکس جنرل معیار کے علاوہ نیچے دیئے گئے خاص معیار بھی لاگو ہونگے۔

#### 6.1.1 پھل کی ساخت:

اس سلسلے میں پیکنگ اور لیبلنگ کے عالمی معیار کا خیال رکھنا ہوگا۔ اگر پھل پیکٹ سے نظر نہ آئے تو اس پر پھل کی ورائٹی اور قسم کا اندراج ہو۔

#### 6.2 ہول سیل کے لیے:

ہر پیکٹ پر مندرجہ ذیل معلومات واضح الفاظ میں درج ہونی چاہیے یا شپمنٹ کے ساتھ لف کئے گئے کاغذات پر ان کی تفصیل ہو۔

### 6.2.1 پہل کی پہچان :

- برآمد کنندگان کا نام و پتہ۔
- پیک کرنے والے یا ترسیل کرنے والے کا نام اور پتہ۔
- پہچان کا کوڈ اختیاری ہے۔ درج کر دیں تو اچھا ہے نہ دیں تو ہرج نہیں۔

### 6.2.2 مصنوعات کی قسم:

اگر پھل پیکٹ کے باہر سے نظر نہ آئے تو اس پھل کا نام، قسم اور ورائٹی کا نام پیکٹ پر لکھیں۔

### 6.2.3 ملک کا نام:

جس ملک میں پیدا ہوا ہو اس ملک کا نام اور اگر ہو سکے تو ضلع، علاقے، اور قصبہ کا نام بھی درج کریں۔

### 6.2.4 کاروباری شناخت:

- درجے کا اندراج
- پھل کا سائز کوڈ اس کے تین متصل درجات کے مطابق ہو اگر اس کو اس کے سائز کے مطابق پیک کیا گیا ہو۔

○ پھل کا سائز کوڈ جسے گنتی کر کے پیک کیا گیا ہو اس کے دو متصل کوڈ کم سے کم زیادہ سے زیادہ قطر والے



- سائز کوڈ زبلی میٹر میں اور پھل کی تعداد اگر پھل کو تہہ در تہہ پیک کیا گیا ہو۔
- پھل کو لمبے عرصے تک محفوظ کرنے والے مادہ کے بارے میں تفصیل۔
- صافی وزن (اختیاری ہے درج کر دیں تو اچھا ہے نہ کریں تو ہرج نہیں)۔
- اوپر دی گئی تفصیل ڈبہ کے اوپر درج کرنا ضروری ہے۔



6.2.5 باضابطہ پڑتال مارکہ (اختیاری ہے) ہو سکے تو اسے بھی درج کریں۔

## 7.0 آلودگی:

### 7.1 بھاری دھاتیں:

پھل میں بھاری دھاتیوں کی مقدار عالمی معیار جو کہ کوڈیکس ایلیمینٹس کمیشن نے مقرر کی ہے سے زیادہ نہ ہو۔

### 7.2 زہر آلود دوائوں کے باقیات:

پھل میں زہر آلود دوائوں کے زیادہ سے زیادہ باقیات عالمی معیار جو کہ کوڈیکس ایلیمینٹس کمیشن نے مقرر کئے ہیں سے زیادہ نہ ہو۔

### 8.0 حفظانِ صحت:

پھل کو تیار اور پیک کرتے ہوئے خوراک اور پھلوں سبزیوں کی حفظانِ صحت کے متعلق سفارش کردہ دوسرے عالمی قوانین کا بھی خیال رکھا جانا چاہیے۔

پاکستانی کنو کے برآمد کنندگان کو چاہیے کہ ان عالمی تجارتی معیار کو اپنائیں اور برآمد کرتے وقت تجارتی معیار کا خصوصی خیال رکھیں۔



# زرعی مارکیٹنگ انفارمیشن سروس کی اہم خدمات:

ویب سائٹ [www.amis.pk](http://www.amis.pk) کا قیام

تحقیقاتی رپورٹیں، معلوماتی کتابچے اور ہینڈ آؤٹس

سیمینار اور ورکشاپس

کسانوں، تاجروں اور سٹاف کی ٹریننگ

زرعی منڈیوں میں الیکٹرانک ریٹ بورڈ کی تنصیب

ٹال فری فون نمبر 0800-51111

موبی لنک کسان سروس 700

ایگریکلچر مارکیٹنگ انفارمیشن سروس

نظامت زراعت (معاشیات و تجارت) پنجاب

21- ڈیوس روڈ، لاہور۔ فون: 9201094, 042-9200754

