



የቅመማ ቅመም ምርት ጥራት ቁጥጥር እና ግብይት  
መመሪያ

**መመሪያ ቁጥር 994/2016**

**የቅመማ ቅመም ምርት ጥራት ቁጥጥር እና ግብይት መመሪያ**

በአለም ዓቀፍ ገበያ ተወዳዳሪ የሆነ በጥሬውና ዕሴት የጨመረ ቅመማ ቅመም ምርት በጥራትና በከፍተኛ መጠን ቀይጣነት ባለው አስተማማኝ ሁኔታ እንዲቀርብ የቅመማ ቅመም ግብይትና ጥራት ቁጥጥር ስርዓት መዘርጋት በማስፈለጉ፤

የቅመማ ቅመም ግብይትን ዘመናዊነት፣ ህጋዊነት እና ፍትሃዊነትን በማስፈን የቅመማ ቅመም አምራቾች፣ የግብይት ተዋንያን እና የሃገሪቱ ተጠቃሚነት በላቀ ደረጃ ማሳደግ የሚያስችል የግብይት ስርዓት መዘርጋት አስፈለገ ሆኖ በመገኘቱ፤

በኢትዮጵያ ቡናና ሻይ ልማትና ግብይት ባለሥልጣን ማቋቋሚያ የሚኒስትሮች ምክርቤት ደንብ ቁጥር 364/2008 አንቀጽ 14 በተሰጠው ሥልጣን መሰረት የግብርና ሚኒስቴር ይህንን “የቅመማ ቅመም ግብይትና ጥራት ቁጥጥር መመሪያ” አውጥቷል።

**ክፍል አንድ**

**ጠቅላላ ድንጋጌዎች**

**1. አጭር ርዕስ**

ይህ መመሪያ “የቅመማ ቅመም ምርት ጥራት ቁጥጥር እና ግብይት መመሪያ ቁጥር 994/2016” ተብሎ ሊጠቀስ ይችላል።

**2. ትርጓሜ**

የቃሉ አገባብ ሌላ ትርጉም የሚያሰጠው ካልሆነ በስተቀር በዚህ መመሪያ ውስጥ፡

- 1/ “ቅመማ ቅመም” ማለት የተለያዩ ጠንካራ መዓዛ፣ የሚሰነፍጥና የሚለበልብ ባህሪ የያዘ ከተለያዩ የእጽዋት ክፍሎች የሚገኝ ሲሆን ለምግብ ማጣፈጫነት፣ ለመድሃኒትነት፣ ለማቅለሚያነት ወይም ለኢንደስትሪ ግብዓትነት እና ለጥሩ መዓዛ ሰጪነት የሚያገለግል ነው።
- 2/ “እርጥብ ዝንጅብል” ማለት ከመሬት ውስጥ ተቆፍሮ ከወጣ በኋላ በውሃ ታጥቦ የተዘጋጀ የዝንጅብል ምርት ነው።
- 3/ “ደረቅ ዝንጅብል” ማለት ታጥቦ የተዘጋጀው ዝንጅብል በአወድማ ወይም በማድረቂያ አልጋ ላይ ደርቆ የተዘጋጀ የዝንጅብል ምርት ነው።
- 4/ “የተፈጨ ዝንጅብል” ማለት ደርቆና ተፈጭቶ የተዘጋጀ የዝንጅብል ምርት ነው።
- 5/ “የተሰነጠቀ ዝንጅብል” ማለት ታጥቦና ተሰነጠቀ የደረቀ ዝንጅብል ነው።
- 6/ “እርጥብ ዕርድ” ማለት ከመሬት ውስጥ ተቆፍሮ ከወጣ በኋላ በውሃ ታጥቦ የተዘጋጀ የዕርድ ምርት ነው።
- 7/ “ደረቅ ዕርድ” ማለት ታጥቦና ተቀቅሎ የተዘጋጀው ዕርድ በአወድማ ወይም በማድረቂያ አልጋ ላይ ደርቆ የተዘጋጀ የዕርድ ምርት ነው።
- 8/ “የተፈጨ ዕርድ” ማለት ተቀቅሎ፣ ደርቆና ተፈጭቶ የተዘጋጀ የዕርድ ምርት ማለት ነው።
- 9/ “የተሰነጠቀ ዕርድ” ማለት ታጥቦና ተሰነጠቀ የደረቀ ዕርድ ነው።

- 10/ “ያልተፈለፈለ ኮረሪ” ማለት ተቀልቶ የተለቀመና ከነሽፋኑ በማድረቁያ አልጋ ላይ ደርቆ የተዘጋጀ የኮረሪ ፍሬ ከእነ ዘሩ ነው፤
- 11/ “የተፈለፈለ ኮረሪ” ማለት ጥቁር ቀለምና አነስተኛ መጠን ያለው ሆኖ ከደረቀ የኮረሪ ሽፋን ውስጥ ተፈልፍሎ የወጣ ዘር ነው፤
- 12/ “የቅመማ ቅመም ጥራት ቁጥጥር” ማለት ቅመማ ቅመም የተፈጥሮ ባህሪውንና ጣዕሙን እንደጠበቀ ለተጠቃሚው ለማቅረብ ከምርት መሰብሰብ ጀምሮ በግብይት፣ በምርት ዝግጅት፣ በአከመቻቸት፣ በማሸግና በማንገዝ ሂደት በተፈቀደው የአሠራር ሥርዓት እና የጥራት ደረጃ መስፈርት መሠረት ስለመከናወኑ በየደረጃው ባለ ሥልጣን በተሰጠው አካል የሚፈጸም የቁጥጥር ተግባር ነው፤
- 13/ “የቅመማ ቅመም ግብይት” ማለት ህጋዊ የግብይት ሥርዓትን በመከተል በመጀመሪያ ደረጃ ገበያ፣ በሁለተኛ ደረጃ ገበያ እና በውጪ ገበያ በቅመማ ቅመም አምራቾች፣ ጅምላ ነጋዴዎች፣ ቸርቻሪዎች፣ ላኪዎች፣ አቀናባሪዎች፣ በውጭ ሃገር ገዢዎች መካከል የሚከናወን የቅመማ ቅመም ግብርና ሽያጭ ሂደት ነው፤
- 14/ “የመጀመሪያ ደረጃ ገበያ” ማለት ለቅመማ ቅመም መገበያያየት እንዲሆን አግባብ ባለው የክልል አካል የተከለለ አዲስ ወይም ነባር ተለምዷዊ የቅመማ ቅመም መገበያያ ስፍራ ነው፤
- 15/ “ሁለተኛ ደረጃ ገበያ” ማለት በኢትዮጵያ ምርት ገበያ፣ በቅመማ ቅመም ጅምላ ነጋዴ ወይም ህብረት ስራ ማህበር የቅመማ ቅመም ማዘጋጃና ማከማቻ ቦታ የሚከናወን የቅመማ ቅመም ግብይት ነው፤
- 16/ “አምራች” ማለት አነስተኛ አምራች አርሶ አደሮች፣ ህብረት ስራ ማህበራት፣ አልሚ ባለሀብትን ጨምሮ ማንኛውንም ቅመማ ቅመም የሚያመርት ሰው ነው፤
- 17/ “የቅመማ ቅመም ጅምላ ነጋዴ” ማለት ከመጀመሪያ ደረጃ ግብይት ማዕከላት የገዛውን የቅመማ ቅመም ለላኪዎች፣ አቀናባሪዎች እና ቸርቻሪዎች የሚሸጥ ቅመማቅመም የብቃት ማረጋገጫና ህጋዊ ንግድ ፈቃድ ያለው ሰው ነው፤

- 18/ “የቅመማ ቅመም አልሚ ላኪ” ማለት ከራሱ ማሳ ያመረተውን ቅመማ ቅመም ለውጪ ገበያ በሚመጥን ደረጃ አዘጋጅቶ ወደ ውጪ የሚልክ የብቃት ማረጋገጫና ህጋዊ ንግድ ፈቃድ ያለው ሰው ነው።
- 19/ “የቅመማ ቅመም ላኪ” ማለት ቅመማ ቅመም ለውጪ ገበያ በሚመጥን ደረጃ አዘጋጅቶ ወደ ውጪ የሚልክ የብቃት ማረጋገጫና ህጋዊ ንግድ ፈቃድ ያለው ሰው ነው።
- 20/ “የቅመማ ቅመም አቀነባባሪ” ማለት ቅመማቅመምን ለኢንዱስትሪ ተጠቅሞ እሴት የተጨመረበት ምርት በማምረት ለገበያ ለማቅረብ የብቃት ማረጋገጫና ንግድ ፈቃድ ያለው ሰው ነው።
- 21/ “የአቅርቦት ቅመማ ቅመም” ማለት ከመጀመሪያ ደረጃ ግብይት ማዕከላት በመመሪው በተፈቀደላቸው የግብይት ተዋንያን የተገዛ ወይም ከአምራች ወደ ሁለተኛ ደረጃ ግብይት ማዕከላት የሚቀርብ ለውጪ ገበያ ያልተዘጋጀ የቅመማ ቅመም ምርት ነው።
- 22/ “የውጪ ገበያ ቅመማ ቅመም” ማለት ለውጪ ገበያ በሚመጥን ደረጃ የተዘጋጀ የቅመማ ቅመም ምርት ነው።
- 23/ “የቅመማ ቅመም ልማትና ግብይት ትስስር” ማለት የቅመማ ቅመም አልሚ ባለሀብት አነስተኛ ይዘታ ካላቸው ቅመማ ቅመም አምራች አርሶአደሮች ጋር የቅመማ ቅመም ምርትን ለመግዛት የተቀመጡ ግዴታዎችን በሚሟላት የሚደረግ ወል ስምምነት ነው።
- 24/ “የቅመማ ቅመም ቸርቻሪ” ማለት የቅመማ ቅመም ምርቶችን ከጅምላ ነጋዴ ገዝቶ በቀጥታ ለተጠቃሚ የሚያቅርብ ህጋዊ የብቃት ማረጋገጫና የንግድ ፈቃድ ያለው ሰው ነው።
- 25/ “ሌሎች ፈቃድ የተሰጣቸው አካላት” ማለት አግባብ ያለው የክልል አካል በሚሰጠው ፍቃድ መሰረት የቅመማቅመም ምርቶችን ከመጀመሪያ ደረጃ ግብይት ማዕከል በመግዛት ለፍጆታ የሚጠቀሙ ተጠቃሚዎች ሲሆኑ የሚታወቁ የግል

ድርጅቶችን፣ የሸማቾች ህብረት ሥራ ማህበራትን፣ የመንግስት እና ሌሎች ተመሳሳይ ተቋማትን ያካትታል።

26/ “አገልግሎት ሰጪ” ማለት የቅመማ ቅመም ምርትን በማዘጋጀት ወይም በማቀነባበር ወይም በማከማቸት ወይም የምርት ጥራትና ምርመራ ወይም ማገበያየት አገልግሎት ላይ የተሰማራ ማንኛውም ህጋዊ ብቃት ማረጋገጫና ንግድ ፈቃድ ያለው ሰው ነው።

27/ “ባለስልጣን” ማለት የኢትዮጵያ ቡናና ሻይ ልማትና ግብይት ባለስልጣን ነው።

28/ “አግባብ ያለው የክልል አካል” ማለት የክልል የቡናና ሻይ ባለሥልጣን ወይም ተመሳሳይ ሥልጣንና ተግባር የተሰጠው አካል ነው።

29/ “ሚኒስቴር” ወይም “ሚኒስትር” ማለት እንደቅደም ተከተሉ የግብርና ሚኒስቴር ወይም ሚኒስትር ነው።

30/- “የምርት ዘመን” ማለት ማንኛውም ቅመማ ቅመም ከተሰበሰበት ጊዜ ጀምሮ ቀጣዩ ምርት እስከሚደርስበት ያለው ጊዜ ነው።

31/ “ሰው” ማለት ማንኛውም የተፈጥሮ ሰው ወይም በህግ የሰውነት መብት የተሰጠው አካል ነው።

32/ ማንኛውም በወንድ ጾታ የተገለጸው ሴትንም ይጨምራል።

**3. የተፈጻሚነት ወሰን**

ይህ መመሪያ በቀጥታም ሆነ በተዘዋዋሪ መንገድ ወደ ውጪ በሚላክ የቅመማ ቅመም ምርት አምራች፣ ግብይትና ጥራት ቁጥጥር ዕሴት ሰንሰለት ውስጥ በሚሳተፍ ማንኛውም ሰው ላይ ተፈጻሚ ይሆናል።

**ክፍል ሁለት**

**የቅመማ ቅመም ምርት ዝግጅት፣ የጥራት ደረጃ እና አንጓዝ**

**ንዑስ ክፍል አንድ**

**የዝንጅብል ምርት**

**4. የታጠበ እርጥብ ዝንጅብል አዘገጃጀት**

የታጠበ እርጥብ ዝንጅብል አዘገጃጀት እንደሚከተለው መሆን አለበት፡-

- 1) የደረቀውን የላይኛውን የዝንጅብል አካል ቀድሞ በማንሳት ከ14 ቀናት ላልበለጠ ጊዜ ማቆየት፤
- 2) በምርት አሰባሰብ ወቅት በሚደረግ ቁፋሮ ምክንያት በምርቱ ላይ የመጨፍለቅ ጉዳት በማያደርስ መቆፈሪያ በጥንቃቄ በመቆፈር መሰብሰብ፤
- 3) ምርቱ ከአፈር ውስጥ የሚሰበሰብ በመሆኑና አፈሩን በቀላሉ ለማስለቀቅ እንዲቻል በተቻለ መጠን ዝናብ በሌለበትና በደረቅ ወቅት መሰብሰብ፤
- 4) ምርቱ ከደረሰ በኋላ በመሬት ውስጥ ረዥም ጊዜ በሚቆይበት ወቅት በውስጡ ያለ ጠቃሚ ንጥረ ነገሮች የሚቀንሱ በመሆኑ ምርቱ እንደደረሰ መሰብሰብ፤
- 5) ከማሳ የተሰበሰበው ዝንጅብል ላይ የሚገኙ ትናንሽ (ቀጫጭን) ስሮችንና የደረቀ ግንድ መሳይ ክፍሎችን ማስወገድ፤
- 6) ለማጠቢያ በተዘጋጀው ስፍራ ላይ በንፁህ ውሃ አፈሩ እስኪለቅና ተፈጥሯዊ የሆነውን ነጣ ያለ ቢጫ ወይም ሮዝ ቀላ ያለ ሐምራዊ መልክ እስኪይዝ ማጠብ፤
- 7) ከታጠበ በኋላም ከፕላስቲክ ወይም ከእንጨት በተሠራ ሳጥን ውስጥ በማድረግ ማታ መከዘን፤
- 8) በዚህ መልክ የተዘጋጀውን ርጥብ ዝንጅብል ለገበያ አቅርቦ መሸጥ ወይም ወደ ደረቅ ዝንጅብል ዝግጅት ሂደት መቀጠል አለበት፡፡

**5. የደረቀ ዝንጅብል አዘገጃጀት**

- 1) የታጠበ የዝንጅብል አዘገጃጀት ዘዴ እንደታጠበ ሳይሰነጠቅ ወይም በእጅ፣ በቢላዎ ወይም በቀላል መሰንጠቂያ ማሽን ለሁለት እኩል ሰንጠቆ በማድረቅ ማዘጋጀት፤
- 2) የታጠበውን ምርት በሲሚንቶ በተሰራ አውድማ ወይም ሸራ፣ ወይም በአካባቢ በሚገኝ ቁሳቁስ ከመሬት ከ1.0-1.2 ሜትር ከፍታ ስፋቱ እንደምርቱ መጠን ታሳቢ ባደረገ ማድረቂያ አልጋ ላይ በማድረግ በፀሀይ ማድረቅ፣ ወይም የተለያዩ ዘመናዊ ቴክኖሎጂዎችን በመጠቀም ማድረቅ፤
- 3) የተዘጋጀው ማድረቂያ ቦታ እንዲሞቅ ለማድረግ ፀሐይ ከወጣ ከሁለት ሰዓት በኋላ ማሰጣት፤
- 4) በሌሊትና ማለዳ ከሚፈጠረው ርጥበት ለመከላከል ማታ ማታ መሰብሰብና ከፕላስቲክ ወይንም ከእንጨት በተሠራ ሳጥን ማሳደር፤
- 5) በማድረቅ ሂደቱ የሻጋታና በሽታ እንዳይፈጠር ቶሎ ቶሎ ማገላበጥ፣ እርጥበት እንዳይካውና ከባዕድ ነገር ጋር እንዳይቀላቀል ማደረግ፤
- 6) የርጥበት መጠኑ በአማካይ 12 በመቶ እስኪሆን ድረስ በፀሀይ ብርሃን መድረቅ አለበት፡፡

**6. የተፈጨ ዝንጅብል ምርት አዘገጃጀት**

- 1) ከማሳ የተሰበሰበው ዝንጅብል ለማጠቢያ በተዘጋጀው ቦታ በንፁህ ውሃ አፈሩ እስኪለቅ ማጠብ፤
- 2) ትናንሽ (ቀጫጭን) ስሮችንና የደረቀ ግንድ መሳይ ክፍሎችን ማስወገድ፤
- 3) በእጅ፣ በቢላዎ ወይም በቀላል መሰንጠቂያ ማሽን በትናንሹ መሰንጠቅ፤
- 5) የእርጥበት መጠኑ በአማካይ 12 በመቶ እስኪደርስ በፀሀይ ማድረቅ፤
- 5) ለዝንጅብል መፍጫ በተዘጋጀ ማሽን መፍጨት፤
- 6) የአለም አቀፍ የምግብ ደህንነት አስገዳጅ መስፈርቶችን በሚያሟሉ የማሽጊያ ቁሳቁሶች ማሸግና ለገበያ ማቅረብ፡፡



**7. የዝንጅብል ምርት የጥራት መለያ መስፈርቶች**

የዝንጅብል ምርት የሚከተሉትን የጥራት መለያ መስፈርቶች ማሟላት አለበት፡-

- 1) በመሬት ውስጥ መቆየት ካለበት ጊዜ በላይ ያልቆየ፤
- 2) ቀለሙ ያልደበዘዘ ቀይ፣ ቢጫና ሮዝ ሐምራዊ ሆኖ በደንብ ታጥቦ የደረቀ፤
- 3) በዓይን ከሚታዩና ከማይታዩ ተባዮች፣ ሻጋታና የባዕድ ሽታ የነጻ ፤
- 4) ሽታውና ጣዕሙ በመጠኑ ኃይለኛ፣ የሚለበልብ፣ ትኩስና የሎሚ ቃና ያለው፤
- 5) ያልተሰነጠቀም ሆነ የተሰነጠቀ ዝንጅብል የባዕድ አካላት መጠን ከ2 በመቶ እና የርጥበት መጠኑ ከ12 በመቶ ያልበለጠ፤
- 6) የተፈጨ የዝንጅብል ምርት የርጥበት መጠን 11 በመቶ፤
- 7) ዕርጥቡቱ የወጣለት ደረቅ ዝንጅብል ከ100 ግራም ቢያንስ 1.5 ሚሊ ሊትር የተናኝ ዘይት መጠን ያለው፤
- 8) ረጃጅም ያልተሰባበሩ፣ ቀለማቸው ነጣ ያሉ አንደኛ ደረጃ፣ የተሰባበሩ ጠቆር ያለ ቀለም ያላቸው ሁለተኛ ደረጃ እንዲሁም የተጨማሪ፣ ጥቁር መልክ እና አነስተኛ መጠን ያለው ምርት ዝቅተኛ ደረጃ በሚል የተለየ፤
- 9) የአስፈላጊ ዘይት መጠን ከ1-2.5 በመቶ፣ በከፊል ጠጣር አስፈላጊ ወይም ስባማ ተዋጽኦ የያዘ ዘይት/የኦልኦሌሲን/ መጠን ከ5-10 በመቶ መሆን አለበት፡፡

**8. የዝንጅብል ምርት አከመቻቸትና አጓጓዝ**

የዝንጅብል ምርት በባህሪው በጥቂት ርጥበት የሚበላሽና የሚሻግት በመሆኑ ምርቱ በሚከማቸበትና በጓጓዝበት ወቅት የሚከተሉት ጥንቃቄዎች ሊደረጉለት ይገባል፡-

- 1) የደረቀ ዝንጅብል በንፁህ ከቃጫ በተሰራ ጆንያ ተደርጎ ወለሉ ከስሚንቶ እና ግድግዳው ከብሎኬት በተሰራ ንፁህ፣ ደረቅና ቀዝቃዛ አየር በሚያዝዋውር መጋዘን ውስጥ፣ ከመሬት ከፍ ተደርጎ በተሰራ ርብራብ ላይ የቤት እንስሳት ንክኪ እና አላስፈላጊ ሽታ የሚያስከትሉ ኬሚካሎች (ጋዝ፣ ዘይት፣ መድኃኒት)፣ ቅቤ፣ ቆዳና የመሳሰሉት በሌሉበት ቦታ ማስቀመጥ ወይም ማከማቸት፤

- 2) የደረቀ የዝንጅብል ምርት መያዣ አዲስ፣ ንፁህ እና ወደ ውስጥ እርጥበት የማያስገባ እንዲሁም ተናኝ ንጥረ-ነገሮችን ወይም ሽታውን ወደ ውጭ የማያስወጣ ጆንያ መሆን አለበት፤
- 3) የደረቀ የዝንጅብል ምርት በክምችት ላይ እንዳለ በየጊዜው መፈተሽና አስፈላጊ ከሆነም ፀሀይ ላይ በድጋሚ በማስጣት ሻጋታ እንዳይፈጥር ማድረግ ያስፈልጋል፤
- 4) ዝንጅብል የሚጭን ተሽከርካሪ ስፖንዳው ንጽህ የሆነ፣ ሽራው ያልተቀደደ ሆኖ እና ከሌሎች ምርቶች ጋር እንዲሁም ዕርጥብና ደረቅ ምርት አንድ ላይ መጫን የለበትም፡፡

**ንፁህ ክፍል ሁለት**

**የዕርድ ምርት**

**9. የእርጥብ ዕርድ ምርት አዘገጃጀት**

- 1) ከ80 እስከ 90 በመቶ የሚሆነው የዕርድ ቅጠል ወደ ቢጫነት መለወጥ ሲጀምር መሰብሰብ አለበት፤
- 2) በአፈር ውስጥ ያሉት ሥሮች እንዳይሰባበሩና ጥራቱ እንዳይቀንስ ከመሰብሰቡ በፊት የላኛው አፈር በጥንቃቄ እንዲላላ መደረግ አለበት፤
- 3) ከመሬት ውስጥ ተቆፍሮ የወጣው ምርት በውሃ ታጥቦ ከተዘጋጀ በኋላ በእርጥቡ በንፁህ ጆንያ ተደርጎ ለገበያ ይቀርባል፡፡

**10. የደረቅ ዕርድ ምርት አዘገጃጀት**

- 1) ግንዱና ቅጠሉ ተቆርጦና አፈሩ ተራግፎ በውሃ ከታጠበ በኋላ እናቱና ጣቶቹን በመቀንጠስ ለይቶ ለየብቻ ከ45-60 ደቂቃ ለሚሆን ጊዜ መቀቀል፤
- 2) የተቀቀለው ዕርድ ከበርሜል እንደወጣ በሌላ ማገላበጫ ንፁህ ዕቃ እንዲቀዘቅዝ ከተደረገ በኋላ ከአካባቢ ቁሳቁስ በተሠራ አልጋ ላይ ኬሻ በማድረግ ወይም ከሲሚንቶ በተሰራ አውድማ ላይ በፀሀይ ብርሃን ከ 10-12 ፐርሰንት የዕርጥበት መጠን እስኪይዝ ድረስ ማድረቅ፤

- 3) የደረቀ የዕርድ ምርት የላይኛው አካል፣ ሥር መሳይ ነገሮች እና ከአጥበት የቀረ አፈር መጠኑ አነስተኛ ከሆነ በእጅ፣ መጠኑ ከፍ ያለ ከሆነ ደግሞ በመቦረሻማሽን ለስላሳና ብሩህ ቢጫ መልክ እስኪይዝ ድረስ መፋቅ።
- 4) የተዘጋጀው ደረቀ እርድ ምርት በንፁህ ከቃጫ በተሰራ ጆንያ ተደርጎ ወለሉ ከስሚንቶ እና ግድግዳው ከብሎኬት በተሰራ ንፁህ፣ ደረቅና ቀዝቃዛ አየር በሚያዝዋውር መጋዘን ውስጥ፣ ከመሬት ከፍ ተደርጎ በተሰራ ርብራብ ላይ የቤት እንስሳት ንክኪ እና አላስፈላጊ ሽታ የሚያስከትሉ ኬሚካሎች፣ ቅቤ፣ ቆዳና የመሳሰሉት በሌሎች ቦታ ይከማቻል ወይም ለገበያ ይቀርባል።

**11. የተሰነጠቀ ዕርድ ምርት አዘገጃጀት**

- 1) የመቀቀል ሂደቱን ያጠናቀቀ የዕርድ ምርት በቢላዎ ወይም በቀላል መሰንጠቂያ ማሽን ይሰነጠቃል።
- 2) ከአካባቢ ቁሳቁስ በተሠራ አልጋ ላይ ኬሻ በማድረግ ወይም ከሲሚንቶ በተሰራ አውድማ ላይ በፀሀይ ብርሃን ከ 10-12 ፐርሰንት የዕርጥበት መጠን እስኪይዝ ድረስ ማድረቅ።
- 3) ታጥቦና ተሰነጣጥቆ የደረቀ ዕርድ ምርት በንፁህ ከቃጫ በተሰራ ጆንያ ተደርጎ ወለሉ ከስሚንቶ እና ግድግዳው ከብሎኬት በተሰራ ንፁህ፣ ደረቅና ቀዝቃዛ አየር በሚያዝዋውር መጋዘን ውስጥ፣ ከመሬት ከፍ ተደርጎ በተሰራ ርብራብ ላይ የቤት እንስሳት ንክኪ እና አላስፈላጊ ሽታ የሚያስከትሉ ኬሚካሎች ቅቤ፣ ቆዳ እና የመሳሰሉት በሌሎች ቦታ ይከማቻል ወይም ለገበያ ይቀርባል።

**12. የተፈጨ ዕርድ ምርት አዘገጃጀት**

- 1) በእጅ፣ በቢላዎ ወይም በቀላል መሰንጠቂያ ማሽን መሰንጠቅ።
- 2) የእርጥበት መጠኑ በአማካይ 12 በመቶ እስኪደርስ በፀጋይ ማድረቅ።
- 3) ለእርድ መፍጫ በተዘጋጀ ማሽን መፍጨት።
- 4) የአለም አቀፍ የምግብ ደህንነት አስገዳጅ መስፈርቶችን በሚያሟሉ የማሽኒያ ቁሳቁሶች ማሸግና ለገበያ ማቅረብ።

**13. የእርድ የጥራት መስፈርት**

- 1) የርጥበት መጠኑ ከ 10 በመቶ ያላነሰ ከ12 በመቶ ያልበለጠ፤
- 2) የመቁሰል አደጋ ያልደረሰበት፣ በደረጃ የተለየና ብሩህ ቢጫ መልክ የያዘ፤
- 3) የደረቀ የዕርድ ምርት ስጨብጡት ድምጽ የሚሰጥና በቀላሉ የሚሰበር፤
- 4) የደረቀ ዕርድ የላይኛው አካሉ ላይ የሚገኙ ሥርና የመሳሰሉት የተፋቀ፤
- 5) ከራሱ የተፈጥሮ ቀለም ውጭ በሌላ ማነኛውም ነገር ያልተቀባ መሆን፤
- 6) አስፈላጊ ዘይት መጠን 2-6 በመቶ፣ በከፊል ጠጣር አስፈላጊ ወይም ስባማ ተዋጽኦ የያዘ ዘይት መጠኑ ከ8-10 በመቶ፤
- 7) ምርት በምድብ የቀለም ኃይል እንደ curcuminoids ይዘት መጠኑ ዝቅተኛ 2 በመቶ፤
- 8) የተፈጨ ምርት ርጥበት መጠን ቢበዛ 10 በመቶ፡፡

**14. የእርድ አስመቻቸት እና አጓጓዝ**

- 1) ያልተፈጨም ሆነ የተፈጨ ምርት ንፁህ፣ ደረቅና ከከባቢ የአየር ርጥበት በማይሰብ እንዲሁም ተናኝ ጠቃሚ ዘይትን በማያስወጣበንፁህ ጆንያ ተደርጎ መቀመጥ አለበት፤
- 2) ወለሉ ከስሚንቶ እና ግድግዳው ከብሎኬት በተሰራ፣ ደረቅና ርጥበት በሌለበት፣ አየር በሚገባ በሚዘዋወርበት ንፁህ የማከማቻ መጋዘን ውስጥ መቀመጥ አለበት፤
- 3) የደረቀ የዕርድ ምርት በክምችት ላይ እንዳለ በየጊዜው መፈተሽና አስፈላጊ ከሆነም ፀሀይ ላይ በድጋሚ በማስጣት ሻጋታ እንዳይፈጥር ማድረግ ያስፈልጋል፤
- 4) በንፁህ ጆንያ ተደርጎ ስፖንዳው ንጹህ በሆነ ተሽከርካሪ ዝናብ በማያስገባ ሽራ ተሸፍኖ ከሌሎች ነገሮች ሳይደባለቅ ለብቻው መጓጓዝ አለበት፤
- 5) እርጥብ እና ደረቅ የዕርድ ምርት በአንድ ማጓጓዣ ላይ መጫን የለበትም፡፡

**ንዑስ ክፍል ሶስት**

**የበርበሬና ሚጥሚጣ ምርት**

**15. የበርበሬና ሚጥሚጣ ምርት አዘገጃጀት**

- 1) የበርበሬ ዛላ ሙሉ በሙሉ ከቀላና ውሃውን መጥጦ ሲጨረሰ ነገር ግን ከመድረቁ በፊት በእጅ ሲጨበጥ መተጣጠፍ በሚችልበት ደረጃ ሲደርስ መለቀም አለበት፤
- 2) በስብሰባ ወቅት ተመሳሳይ መጠን ያላቸውን ዛላዎች ከነመቀንጠቢያው መሰብሰብ አለበት፤
- 3) ለመልቀሚያነት እንደ ካርቱን ፣ የፕላስቲክ ሣጥን፣ ቅርጫትና የመሳሰሉ ቁሳቁሶችን በመጠቀም በጥንቃቄ መሰብሰብ አለበት፤
- 4) በተባይና በበሽታ ምክንያት የጠወለጉ፣ የበሰበሱና ቀለማቸውን የቀየሩ ዛላዎችን መወገድ አለባቸው፤
- 5) በምርት ስብሰባ ጊዜ በአያያዝ ጉድለት ምክንያት የተሰባበሩ ዛላዎች ካሉ ለብቻ መለየት ይገባል፤
- 6) ከመሬት 50 ሳንቲ ሜትር ከፍታ ያለው አልጋ ወይም የእንጨት ርብራብ በመስራትና በላዩ ላይ ኬሻ ወይም ሽራ ወይም ሰሌን ወይም ሳጠራ በማንጠፍ በስሱ አስጥቶ መድረቅ አለበት፤
- 7) የዕርጥበት መጠኑ ከ10 እስከ 11 በመቶ እስኪሆን ዛላውን በማገላበጥ ማድረቅ፣ ከደረቀ በኋላ በመጠንና በቀለማቸው በደረጃ መለየት አለባቸው፡፡

**16. የበርበሬና ሚጥሚጣ የጥራት መስፈርት**

- 1) ከደረቀ በኋላ በአያያዝ ጉድለት ወይም በሰው ሰራሽ ምክንያት መልሶ ያልረጠበ፣
- 2) ትክክለኛ የዝርያውን ቀለም የያዘ፣ ሻጋታ የማይታይበት ወይም የሞተ የነፍሳት ቅሪት የማይታይበት፤
- 3) ያልበሰለ ወይም ያልቀላ ዛላ በክብደት ከ2 በመቶ ያልበለጠ፤
- 4) የተሰባበረና ወጥ መልክ የሌለው በክብደት ከ2 እስከ 2.5 በመቶ ያልበለጠ፤

- 5) በነፍሳት የተጎዳ መጠን በክብደት ከ1 በመቶ ያልበለጠ፤
- 6) የደረቅ በርበሬ አጠቃላይ የአሽ ወይም ብናኝ መጠኑ በክብደት ከ8 በመቶ ያልበለጠ፤
- 7) የተጎዳና መልኩን የቀየረ በክብደት ከ4 በመቶ ያልበለጠ፤ መሆን አለበት።

**17. የበርበሬና ሚጥሚጣ አከመቻቸት እና አጓጓዝ**

- 1) በአግባቡ ደርቆ በደረጃ የተለዩን ምርት በጀንያ ተደርጎ ደረቅና ነፋሽ በሆነ መጋዘን ወይም ዛላው ሳይረገጥና ሳይጠቀጠቅ በጎተራ ወይም ከ30 እስከ 40 ሳ.ሜ ከመሬት ከፍ ብሎ በተሰራ ርብርብ ቆጥ ላይ ከግድግዳና ከጣራ ሳይጠጋ መቀመጥ አለበት፤
- 2) በተፈጥሮው በአካባቢው የሚገኝ ሌላ ሽታን ስለሚሰብና ምግብ ወለድ በሽታ ለሚያስከትሉ መርዛማ ጀርሞች ስለሚጋለጥ ፣ ሽታ ካለው ሌላ ማንኛውም ዓይነት ምርትም ሆነ ቁሳቁስጋር መቀመጥ የለበትም፤
- 3) የማከማቻው ቦታው ለቀጥተኛ የፀጋይ ብርሃን ያልተጋለጠ መሆን አለበት፤
- 4) የበርበሬ ወይም ሚጥሚጣ ምርት ሳይጠቀጠቅና አንደኛው ጭነት በሌላው ላይ ከመጠን ያለፈ ጫና በማይፈጥርበት ሁኔታ በጥንቃቄ መጓጓዝ አለበት፤
- 5) በተለየው የጥራት መሰረት መጠኑ ከ20 እስከ 30 ኪሎ ግራም ወይም አንድ ፈረሱላ ሊይዝ በሚችል የፕላስቲክ ወይም የጣውላ ሳጥን ወይም ቅርጫት መደረግ አለበት፤
- 6) ዛላውን የያዘው ሳጥን ወይም ቅርጫት የአየር ዝውውርን እንዳያስተጓጎልና አድርጎ መደርደር ይገባል፤
- 7) በጉዞ ላይ ምርቱ ዕርጥበት እንዳይሰብ አስተማማኝ በሆነ የዝናብ መከላከያ መሸፈን አለበት፤
- 8) ከተጫነበት ላይ በጥንቃቄ አውርዶ ደረቅና ቀዝቃዛ መጋዘን ውስጥ መደርደር ያስፈልጋል፤
- 9) የበርበሬ ወይም ሚጥሚጣጭነት መወርወር፣ ማንከባለል፣ መጎተት እና ውሃ መርከፍከፍ የለበትም።

**ንዑስ ክፍል አራት**

**የጥቁር አዝሙድ ምርት**

**18. የጥቁር አዝሙድ ምርት አዘገጃጀት**

- 1) የሰብሉ መልክ ከአረንጓዴ ወደ ቢጫነት ሲለወጥ መታጨድ አለበት።
- 2) ሰብሉ ከመሰብሰቡ በፊት በበሽታ የተጠቁ የቁንዶ በርበሬ ተክሎች ተነቅለው መወገድ አለባቸው።
- 3) የጥቁር አዝሙድ ምርት መሰብሰብ ከዘገየና ፀሐያማ ከሆነ በቀላሉ የሚበተን በመሆኑ የአጨዳው ጊዜ በወቅቱ ጧት ወይም በማታ ብዙ ነፋስ በሌለበት ወቅት መሆን ይኖርበታል።
- 4) ሰብሉን ከሥሩ በመንቀል ንፁህ ቦታ ወይም ንጽህናው በተጠበቀ አውድማ በመከመርና በማስጣት እንዲደርቅ ከተደረገ በኋላ መወቃት አለበት።

**19. የጥቁር አዝሙድ የጥራት መስፈርት**

- 1) በደንብ የተጣራ፣ ገለባ የሌለውና የድርቀት መጠኑ 7 በመቶ፤
- 2) ከሌላ የሰብል ምርትም ሆነ ከሌሎች ባዕድ ነገሮች ጋር ያልተቀላቀለ፤
- 3) ከተጨማሪዱ፣ የተሰባበሩና በነፍሳት ከተጎዱ ፍሬዎች የነጻ፤
- 4) የሚጠበቀውን የጠቃሚ ዘይትና የተናኝ ንጥረ ነገር መጠን የያዘ፤ መሆን አለበት።

**20. የጥቁር አዝሙድ አከመቻቸት እና አጓጓዝ**

- 1) ምርቱን ለማስቀመጥ የምንጠቀመው የማዳበሪያ ቀረጫትን ሲሆን ውስጡ በላስቲክ የተሸፈነ አየር የማያስገባ መሆን አለበት፤
- 2) ለመከማቸት ምርቱ በደንብ የተጣራ፣ ገለባ የሌለውና የድርቀት መጠኑን የጨረሰመሆን አለበት፤
- 3) ከማንኛውም ባዕድ ነገር ጋር መከማቸት-የለበትም፤
- 4) ምርቱ ውስጡ በላስቲክ በተሸፈነ አየር በማያስገባ ከረጢት ውስጥ በማድረግ ንጽህናው በተጠበቀ ቦታ ወይም መጋዘን ውስጥ ማከማቸት አለበት።
- 5) ምርቱን ለማጓጓዝም የምንጠቀመው የማዳበሪያ ቀረጫት ሆኖ ውስጡ በላስቲክ የተሸፈነ አየር የማያስገባ መሆን አለበት።

**ንዑስ ክፍል አምስት**

**የነጭ አዝመድ ምርት**

**21. የነጭ አዝመድ አዘገጃጀት**

- 1) ሰብሉ ከመሰብሰቡ በፊት በበሽታ የተጠቁት የነጭ አዝመድ ተክሎች ተነቅለው መወገድ ይገባቸዋል፤
- 2) የነጭ አዝመድ ምርት ከስሩ በመንቀል ወይም መታጨድ አለበት፡፡
- 3) እንደታጨደ በትንሽ በትንሹ አንድ ላይ በማድረግ በንጹህ አውድማ ላይ በማስጣት በደንብ መድረቅ አለበት፤
- 4) ድርቀቱን ከጨረሰ በኋላ በቀላሉ ፍሬውን በዱላ በመቸብቸብ አልያም ክምሩ ላይ በእግር በመረማመድ ፍሬው በቀላሉ እንዲላቀቅ ከተደረገ በኋላ በማናፈስ ፍሬው መጥራት አለበት፡፡

**22. የነጭ አዝመድ ጥራት ደረጃ**

- 1) በደንብ የተጣራ፣ ገለባ የሌለውና የድርቀት መጠኑ ከ10 በመቶ በታች፤
- 2) ከሌላ የሰብል ምርትም ሆነ ባዕድ ነገሮች ጋር ያልተቀላቀለበት፤
- 3) ከተጨማሪዱና እንጭጭ ፍሬዎች ልዩ ጥራት ላለው ከ1.5 ለመደበኛ መስፈርት ከ3 በመቶ ያልበለጠ፤
- 4) የተጎዱ ፍሬዎች መጠን ልዩ ከሁለት በመቶ እና መደበኛ 4 በመቶ ያልበለጠ፤
- 5) በውስጡ የባዕድ ነገሮች መጠን ልዩ ከ2 በመቶ እና መደበኛ ከ5 በመቶ ያልበለጠ፤
- 6) የሚጠበቀውን የጠቃሚ ዘይትና የተናኝ ንጥረ ነገር መጠን የያዘ፤ መሆን አለበት፡፡

**23. የነጭ አዝመድ አከመቻቸት እና አጓጓዝ**

- 1) ለክምችትም ሆነ ለማጓጓዝ በደንብ የተጣራና ገለባ የሌለው፤



- 2) የድርቀት መጠኑ ከ10 በመቶ ያልበለጠና ባዕድ ነገር ጋር ያልተቀላቀለበት፤
- 3) ለማከማቸትም ሆነ ለማጓጓዝ ውስጡ በላስቲክ በተሸፈነ አየር በማያስገባ ክረጢት ውስጥ በማድረግ ንጽህናው በተጠበቀ ቦታ ወይም መጋዘን ውስጥ የተከማቸ፤ መሆን አለበት።

**ንዑስ ክፍል ስድስት**

**የድንብላል ምርት**

**24. የድንብላል አዘገጃጀት**

- 1) የድንብላል ፍሬ ሳይበስል ከተሰበሰበ መጥፎ ሽታ ስለሚፈጥር እና ዘግይቶ ከተሰበሰበ ደግሞ ፍሬው ስለሚበተን በትክክለኛ ወቅት ጧት ወይም ወደ ማታ መሰብሰብ አለበት፤
- 2) ምርቱ ከተሰበሰበ ለሁለት ቀናት በፀሐይ ብርሃን የርጥበት መጠኑ 11.5 በመቶ እስኪደርስ መድረቅ አለበት፤
- 3) ምርቱ ከደረቀ በኋላ በመቸብቸብ ወይም በመውቃት ፍሬውን ከገለባው በነፋስ ኃይል ወይም በወንፌት መለየት አለበት።

**25. የድንብላል የጥራት መስፈርት**

- 1) ምርቱ ልዩ የሆነ ጠረንና ጣዕም ያለው ከሻጋታ ጠረን፣ ከሻጋታና ነፍሳት የነጻ፤
- 2) በውስጡ ባሉ ባዕድ ነገሮች፣ በተሰነጣጠቁና በተጎዱ ፍሬዎች፣ ትክክለኛ መልካቸውን ባጡ፣ በተጨማሪዱ እና በነቀዙ ፍሬዎች መነሻ በሶስት የተመደበ፤
- 3) በደንብ የተጣራ፣ ገለባ የሌለውና የድርቀት መጠኑ 11.5 በመቶ፤
- 4) ከሌላ የሰብል ምርትም ሆነ ሌሎች ባዕድ ነገሮች ጋር ያልተቀላቀለ፤
- 5) ከተጨማሪዱ፣ የተሰባበሩ፣ በነፍሳት ከተጎዱና ትክክለኛ መልካቸውን ካጡ ፍሬዎች የነጻ፤
- 6) የሚጠበቀውን የጠቃሚ ዘይትና የተናኝ ንጥረ ነገር መጠን የያዘ፤ መሆን አለበት።

**26. የድንብላል አከመቻቸትና ማጓጓዝ**

- 1) የድብሃል ምርት ቀዝቃዛና ደረቅ ቦታ ወይም መጋዘን ውስጥ መቀመጥ አለበት፤
- 2) የሚቀመጥበት ዕቃ በንፁህ፣ ጤናማና ርጥበት የማያስገባና ርጥበት የማያስወጣ መሆን አለበት።
- 3) ምርቱን ለማንገዝም የምንጠቀመው የማዳበሪያ ቀረጫት ሆኖ ውስጡ በላስቲክ የተሸፈነ አየር የማያስገባ መሆን አለበት።
- 4) በጉዞ ላይ ምርቱ ርጥበት እንዳይሰብ አስተማማኝ በሆነ የዝናብ መከላከያ መሸፈን አለበት፤ ፡
- 5) የሚጫንበት ተሽከርካሪ ስፖንዳ ንፁህ መሆኑ መረጋገጥ ይገባል።

**ንዑስ ክፍል ሰባት**

**የአብሽ ምርት**

**27. የአብሽ አዘገጃጀት**

- 1) ቅጠሉና ግንዱ ሲጠወልግ፣ ፍሬው ከአረንጓዴነት ወደ ቢጫነት ሲቀየርና ከፍተኛ የሆነ የአብሽ ሽታ በአካባቢው ሲፈጠር በጠዋት ወይም በማታ ጊዜ መሰብሰብ አለበት፤
- 2) የምርት ስብሰባው ከዘገየ ፍሬው የሚይዙት ቀረጫቶች በድርቀት ስለሚከፈቱና ስለሚበተኑ በወቅቱ መሰብሰብ አለበት፤
- 3) ጊዜው ሳይደርስ የተሰበሰበ ደግሞ ምርቱ በሚደርቅበት ጊዜ ፍሬው ስለሚጨማደድ፣ በፍሬው ቀለምና መጠን እንዲሁም በጥራቱ ላይ ከፍተኛ ጉዳት ስለሚያደርስ ወቅቱ ሲደርስ መሰብሰብ አለበት።
- 4) የብስለት ደረጃውን ያጠናቀቀ የአብሽ ተክል ከስሩ በማጨድ በትንሽ በትንሹ አንድ ላይ በማድረግ መሰብሰብ አለበት።
- 5) የተሰበሰበው ምርት በንጹህ አውድማ ላይ በመከመር የርጥበት መጠኑ 11 በመቶ እስኪደርስ መድረቅ አለበት።
- 6) በደንብ የደረቀ አብሽ በቀላሉ ከዛላው ስለሚላቀቅ በዱላ በመቸብቸብ፣ በእጅ በማሸት፣ ወይም የተሻሻለ ኮምባይነር በመጠቀም መወቃት አለበት።

**28. የአብሽ የጥራት መስፈርት**

- 1) ፍሬው ያልተጨማረደ፣ ትክክለኛ የአብሽ የፍሬ ቀለምና መጠን የያዘ፤
- 2) የደረቅ ምርት የርጥበት መጠኑ 11 በመቶ፤
- 3) ትልልቅ ፍሬ፣ ያልተሰባበሩ አንድ ዓይነት ቀልም ያላቸውን አንደኛ ደረጃ ቀሪዎቹን ደግሞ መካከለኛና መጥፎ ብሎ በደረጃ የተለየመሆን አለበት።

**29. የአብሽ አከመቻቸትና አንጓዝ**

- 1) ንጽህናው በተጠበቀ ማዳበርያ ማከማቸት ወይም በቀጥታ ለገበያ መቅረብ አለበት፤
- 2) በጉዞ ላይ ምርቱ ርጥበት እንዳይሰብ አስተማማኝ በሆነ የዝናብ መከላከያ መሸፈን አለበት፤
- 3) የሚጫንበት ተሽከርካሪ ስፖንዳ ንፁህ መሆኑ መረጋገጥ ይገባል።
- 4) ቀዝቃዛና ደረቅ ቦታ ወይ መጋዘን ውስጥ መቀመጥ አለበት፤
- 5) የሚቀመጥበት ዕቃ በንፁህ፣ ጤናማና ርጥበት የማያስገባና ርጥበት የማያስወጣ መሆን አለበት።

**ንፁህ ክፍል ስምንት**

**የኮረራ ምርት**

**30. የኮረራ ምርት አዘገጃጀት**

- 1) ፍሬው ሙሉ በሙሉ ደማቅ ቀይ በሚሆንበት ወቅት መሰብሰብ አለበት፤
- 2) ክፍሬው ተጠግቶ ከተቆረጠ በሚደርቅበት ወቅት ስለሚሰነጠቅና ከውስጥ ያሉትን የኮረራ ዘሮች ለነፋስ ስለሚያጋልጣቸውና በውስጡ ያለውን ማዓዛና ቃና በትነት ስለሚጠፋ በጥንቃቄ መቆረጥ አለበት፤
- 3) የተሰበሰበው የኮረራ ምርት በርጥበትነቱ በመብሳት በሲባጎ በመሰካት በማነኛውም ቦታ ወይም በጭስ ላይ መድረቅ የለበትም፤
- 4) የኮረራ ምርት የጥራት ደረጃ የሚያንድሉ ባዕድ ነገሮች /አፈር፣ ድንጋይ/፣ ጤነኛ ያልሆኑ የተጨማሪዱና የተሰነጠቁ ፍሬዎችን ማስወገድ ይገባል፤
- 5) ከአካባቢ ቁሳቁስ በተሠራ አልጋ ላይ ኬሻ በማድረግ ወይም ከሲሚንቶ በተሰራ አውድማ ላይ በፀሀይ ብርሃን መድረቅ አለበት።

**31. የኮረራ የጥራት መስፈርት**

- 1) ተበስቶም ሆነ ሳይበሳ በጭስ ላይ ያልደረቀ፤
- 2) ከሻጋታ ነጻ የሆነ፣ ያልተጨማደደ፣ የውስጥ ፍሬው ለነፋስ ያልተጋለጠ፤
- 3) ሳይበስል ያልተለቀመና ቀለሙ ነጣ ያለ ወይም ጥቁር ቡናማ፤
- 4) የርጥበት መጠኑ ከ10 በመቶ ያላነሰ ከ12 በመቶ ያልበለጠ፤
- 5) የመጻዛማ ዘይትና ኦሊዮረሲን ይዘት መጠን መሆን አለበት።

**32. የኮረራማ አከመቻቸት እና አጓጓዝ**

- 1) ከቃጫ በተሰራ ጆንያ ተደርጎና ተሰፍቶ በቀዝቃዛና በቂ የአየር ዝውውር ባለበት ንፁህ መጋዘን ውስጥ መከማቸት አለበት፤
- 2) የሚከማችበት መጋዘን ተባይ፣ የቤት እንስሳትና አይጥ በማይደርሱበት መሆን አለበት፤
- 3) ከቃጫ በተሰራ ጆንያ ተደርጎና ተሰፍቶ ከሌላ ምርት ጋር ሳይቀላቀል መጓጓዝ አለበት።
- 4) በጉዞ ላይ ምርቱ ርጥበት እንዳይሰብ አስተማማኝ በሆነ የዝናብ መከላከያ መሸፈን አለበት።
- 5) የሚጫንበት ተሽከርካሪ ስፖንዳ ንፁህ መሆኑ መረጋገጥ ይገባል።

**ንዑስ ክፍል ዘጠኝ**

**የቁንዶ በርበሬ ምርት**

**33. የቁንዶ በርበሬ አዘገጃጀት**

- 1) የቁንዶ በርበሬ ምርት ጠዋት ወይም ፀሃይ ሳይወጣ መሰብሰብ ይኖርበታል፤
- 2) ለጥቁር ቁንዶ በርበሬ ዝግጅት ፍሬው ደማቅ አረንጓዴ ሲሆን ሶስት እግር መሰላል በመጠቀም ከነዛላው መሰብሰብ አለበት፤

- 3) በስሎ የተሰበሰበውን አረንጓዴ ዛላ በጀንያ ወይም በንጹህ ጨርቅ ወይም ሰሌን ላይ ተደርጎ ፀሀይ ላይ በማስጣት የርጥበት መጠኑ ከ11-12% እና መልኩ ጥቁር ወይ ጥቁር ቡናማ እስኪሆን ድረስ መድረቅ አለበት፤
- 4) ለነጭ ቁንዶ በርበሬ ዝግጅት ፍሬው ቀይ ሲሆን ሶስት እግር መሰላል በመጠቀም ከነዛላው መሰብሰብ አለበት፤
- 5) እንደተሰበሰበ በጀንያ ተደርጎ ከ7-10 ቀናት በንፁህ ውሃ ዘፍዝፎ በእጅ በማሸት አጥቦ በፀሐይ ብርሃን የርጥበት መጠኑን ከ11-12 በመቶ እስኪደርስ መድረቅ አለበት።

**34. የቁንዶ በርበሬ የጥራት መስፈርት**

- 1) በዓይን ሲታይ ንፁህን፣ ከባድ ነገሮች ያልተቀላቀለበት፤
- 2) ቀለሙ እንደ አዘገጃጀቱ ዓይነት ጥቁር ወይም ጥቁር ቡናማ ወይም ነጭ፤
- 3) መዓዛው ጥሩ ወይም የሚስብ ሽታ ጥሩ የመለብለብ ኃይል ያለው፤
- 4) በዝግጅትና ክምችት ወቅት መጥፎ ሽታ ካላቸው ጋር ያልተነካካ፤ ሻጋታና ተባይ የሌለው፤
- 5) በሚፈለገው መጠን የመዓዛማ ዘይት( ኦሊዮረሲን) ይዘት ያለው፤ መሆን አለበት።

**35. የቁንዶ በርበሬ አከመቻቸት እና አንጓዝ**

- 1) ወደ ክምችት ከመሄዱ በፊት በሚገባ የደረቀ መሆኑን ማረጋገጥ ይገባል፤
- 2) ጥቁርም ሆነ ነጭ ቁንዶ በርበሬ የሚከማቸበት መጋዘን የውስጥ ክፍል ነፋሻ ቀዝቃዛ፣ በቂ የአየር ዝውውር ያለው እና ደረቅ መሆን አለበት፤
- 3) ቀጥተኛ የፀሀይ ብርሃን እንዳያገኘው ተደርጎ መቀመጥ ወይ መከማቸት አለበት፤
- 4) መጋዘኑ ርጥበትና ሙቀት ያለበት ከሆነ ምርቱ ላይ ሻጋታ ስለሚፈጥር ጥንቃቄ መደረግ አለበት፤
- 5) በክምችት ወቅት መጥፎ ሽታ ካላቸው ነገሮች ጋር መነካካት የለበትም፤
- 6) ርጥበት የበዛበትና ሞቃታማ የአየር ሁኔታ ካለ የቁንዶ በርበሬ ጥራት የሚቀንሱ ሻጋታና ተባዮች ስለሚፈጥር ጥንቃቄና ክትትል መደረግ አለበት፤

- 7) ለማንኛንም በወፍራምና ጠንካራ ላስቲክ መታሸግ አለበት፤
- 8) በጉዞ ላይ ምርቱ ርጥበት እንዳይሰብ አስተማማኝ በሆነ የዝናብ መከላከያ መሸፈን አለበት፤
- 9) የሚጫንበት ተሽከርካሪ ስፖንዳ ንፁህ መሆኑ መረጋገጥ አለበት፤

**ንዑስ ክፍል አስር**

**የሄል ምርት**

**36. የሄል አዘገጃጃት**

- 1) የፍሬው ቀለም ከአረንጓዴ ወደ ቢጫነት መለወጥ ሲጀምር መሰብሰብ አለበት፤
- 2) በጣምም ሳይበስል በጣምም ጮርቃ ሳይሆን መጠነኛ ቢጫ አረንጓዴ ሲሆን የበሰለውን ፍሬ ብቻ እያንዳንዱን ፍሬ በመቁረጥ መሰብሰብ አለበት ፤
- 3) የፍሬው አበሳሰል ተለያይነት ያለው በመሆኑ ክትትል በማድረግ ቢያንስ ከ2-3 ዙር መለቀም አለበት፤
- 4) በፀሐይ የደረቀ እና ነጭ አለበት፤
- 5) የበሰለው የሄል ፍሬ ከተለቀመና ከታጠበ በኋላ በሽቦ ወይም በጆንያ ላይ ቀን አስጥቶ ማታ ወደ ቤት በማስገባት ከ3-5 ቀን ድረስ የርጥበት መጠኑ 13 በመቶ እስኪደርስ መድረቅ አለበት፡፡

**37. የሄል የጥራት መስፈርቶች**

- 1) በመልኩ ነጭ፣ የተፈጥሮ ጣዕምና ሽታ ያለውና ከማነኛው የባዕድ ሽታ የነጻ፤
- 2) የርጥበት መጠኑ ከ 13 በመቶ ያልበለጠ፤
- 3) ሻጋታ ጥራቱ ሙሉ በሙሉ ሲለሚያበላሽ ለሻጋታ ለሚያጋልጡ ነገሮች ያልተጋለጠ፤
- 4) የሚጠበቀውን ያህል የመዓዛማ ዘይት(ኦሊዮረሲን) ይዘት መጠን ያለው መሆን አለበት፡፡

**38. የሄል አስተሻሻጫ፣ አከመቻቸት እና አንጓዝ**

- 1) ለማከማቸት የርጥበት መጠኑ የተስተካከለ እና ከባድ ነገሮች የፀዳ መሆን አለበት፤
- 2) ፍሬው የተፈለፈለ ከሆነ ደግሞ ሽታውን በቀላሉ ስለሚያጣ በጣሳ ወይም አየር በማያስገባ ፕላስቲክ ታሽጎ መቀመጥና መገኘት ይኖርበታል፤
- 3) የሚመረተው ነጭ ሄል በንፁህ እና ደረቅ የቡና ጆንያ ታሽጎ መቀመጥ አለበት፤
- 4) ቀዝቃዛ፣ ንፅህናዉ የተጠበቀ፣ በቂ የአየር ዝውውር ያለው ክፍል ውስጥ እንደ አይጥ፣ ሌሎች ተባዮችና የቤት እንስሳት በማይደርሱበት ቦታ መከማቸት አለበት፤
- 5) የተለያዩ ጠረን ወይም ሽታ ካላቸው ነገሮች ጋር በአንድ መጋዘን ውስጥ መቀመጥ የለበትም፡፡

**ንዑስ ክፍል አስራ አንድ**

**የናና ምርት**

**39. የናና አዘገጃጀት**

- 1) የመጀመርያ ምርት ከተተከለ ከ90-95 ባሉት ቀናት ውስጥ ሁለተኛው ዙር ከመጀመሪያ ዙር ለቀማ በኋላ ከ50-60 ቀናት በኋላ መሰብሰብ አለበት፤
- 2) የምርት ስብሰባው በፀሐይ ወቅት መከናወን የሚገባው ሲሆን ከምርት ስብሰባው አንድ ሳምንት በፊት ማሳውን ውህ ማጠጣት መቆም አለበት፤
- 3) ከ2-4 ሰዓት በማሳው ውስጥ ፀሐይ ላይ በማቆየት በትናንሹ አስሮ በሽቦ ላይ በመስቀል ጥላ ላይ መንጠልጠል አለበት፤
- 4) ከምርት ስብሰባ በኋላ በየትኛው አስራር የምርት ጥራትን ማሻሻል ስለማይቻል በስብሰባ ወቅት ከፍተኛ ጥንቃቄ መደረግ አለበት፡፡

**40. የናና የጥራት መስፈርት**

- 1) ከተገቢው የመሰብሰቢያ ወቅት ቀድሞም ሆነ ዘግይቶ ያልተሰበሰበ፤

- 2) የሚጠበቀውን ያህል ዘይት ምርት ጥራት እና የዘይት መጠን ያለው መሆን አለበት።

**41. የናና አከመቻቸት እና አጓጓዝ**

- 1) የሚቀመጥበት ቦታ ተለዋዋጭ ከሆነ በምርቱ ላይ ጤዛ የማገዥት ሁኔታ ስለሚፈጥር ተለዋዋጭ ባልሆነ ውስን ሙቀት ባለው ማቀዝቀዣ ውስጥ መቀመጥ አለበት፤
- 2) ከዚህ ቅመም የሚወጣ የዘይት ምርት ጥቅም ላይ እስኪውል ድረስ በቀዝቃዛና ደረቅ ቦታ ላይ መከማቸት ያለበት፤
- 3) ቅጠሉ ለሀገር ውስጥ ሽያጭ ለማዋል ሲፈለግ ርጥቡቱን ለመጠበቅ በፕላስቲክ ማሸጊያ መታሸግ አለበት፤
- 4) ምርቱን ለማሸግ፣ ለማከማቸትና ለማጓጓዝ በወይራ ዘይት የተለበጠ፣ በፍሎረሰንት የተሰራ ፕላስቲክ እና በዚንክ የተነከረ በርሜል መጠቀም ይገባል።

**ንዑስ ክፍል አስራ ሁለት**

**የሥጋ መጥበሻ ምርት**

**42. የሥጋ መጥበሻ አዘገጃጀት**

- 1) የመጀመርያው ምርት ስብሰባ ከተተከለ 8 ወራት በኋላ መሰብሰብ አለበት፤
- 2) ምርቱን ለመሰብሰብ አበባ ከማበቡ በፊት ወይም 50 በመቶ ሲያብብ መከናወን አለበት፤
- 3) በተተከለ በመጀመሪያ ዓመት ምርት አንድ ጊዜ የሚሰበሰብ ሲሆን ከዛ በኋላ ግን በየ100-120 ቀናት ልዩነት በዓመት ከ2-5 ጊዜ መከናወን አለበት፤
- 4) ከላይ ከንዑስ 1-4 የተቀመጠው እንደተጠበቀ ሆኖ ለስላሳና ያልጠነከሩት ሙሉ ብስለት ላይ ያሉትን ለዲስቴሌሽን መርጦ መሰብሰብ አለበት፤
- 5) ቅጠሎችና የአበባው ጫፍ ተሰብስቦና ሳይደርቅ ለምርት ዝግጅት መዋል አለበት፤



- 6) ላልደረቀ የሥጋ መጥበሻ ዝግጅት የሚውለው የቅጠል መልክ ከጫፉ ግራጫ አረንጓዴ የታችኛ ክፍል ደግሞ ነጫማና ለስላሳ ሽፋን ያለው መሆን አለበት፤
- 7) ለደረቅ የሥጋ መጥበሻ ዝግጅት የሚውል ከሆነ ቅጠሉ ከርጥብ ዝግጅት በተለየ መልኩ በጥቂቱ ዝቅ ያለ ቀለም ያለው መሆን አለበት፤
- 8) የደረቀ የሥጋ መጥበሻ በተለየ መልኩ ሽታ፤ ጣዕሙ በጣም ማዕዛማና አስደሳች እንዲሁም በጥቂቱ የሚመር ዓይነት መሆን አለበት፤
- 9) ቅጠሎችና ቅርንጫፎች ከደረቁ በኋላ ለዘይት ማዘጋጃ ሊውል ይችላል፤
- 10) ከተለያዩ በህላዊ ማድረቂያ ዘዴዎች ውስጥ ነፋሻማ በሆነ ቤት ውስጥ መድረቅ አለበት።

**43. የሥጋ መጥበሻ የጥራት መስፈርት**

- 1) የደረቀ የሥጋ መጥበሻ በተለየ መልኩ ሽታ፤ ጣዕሙ በጣም ማዕዛማና አስደሳች እንዲሁም በጥቂቱ የሚመር ዓይነት መሆን አለበት፤
- 2) የደረቀ የሥጋ መጥበሻ ህይወት ካላቸው ነፍሳትና በተጨማሪም ከሻጋታ፤ ከሞቱ ነፍሳት፤ ከአይጥ ንክኪና ከመሳሰሉት ነጻ መሆን አለበት፤
- 3) የዓለም አቀፍ የጥራት ደረጃ መስፈርት ያሟላ እንዲሆን ከሥጋ መጥበሻ ተክል ጋር ከማይመደቡ እና አጠቃላይ ባዕድ ነገሮች ማለትም ከእንስሳት፤ አትክልትና ሚኒራል የነጻ መሆን አለበት፤
- 4) በደረቀ የሥጋ መጥበሻ ውስጥ አጠቃላይ የባዕድ ነገሮች መጠን ከሁለት በመቶ ያልበለጠ መሆን አለበት፤
- 5) የተሰባበሩ የደረቀ ሥጋ መጥበሻ እንጨቶች መጠን ከ 3 በመቶ መብለጥ የለበትም፤
- 6) የርጥብ መጠኑ ከ11 በመቶ ያልበለጠ መሆን አለበት።

**44. የሥጋ መጥበሻን ማሻገርና ማጓጓዝ**

- 1/ የደረቀ የሥጋ መጥበሻ አስተሻሻግ ንፁህ፤ ተቀባይነት ያለው፤ ርጥብና የማያስገባ ርጥብ ተናን ነገሮችን የማያስወጣ መሆን አለበት።

**ንዑስ ክፍል አስራ ሶስት**

**የበሶብላ ምርት**

**45. የበሶብላ አዘገጃጀት**

- 1) ለጠቃሚ ዘይት ዝግጅት ሙሉ በሙሉ ሲያብብ መሰብሰብ አለበት፤
- 2) ብዛትና ጥራት ያለው ምርት ለማግኘት በፀሐይ ወቅት መሰብሰብ ያስፈልጋል፤
- 3) ከመሬት ከ15-20 ሴንቲ ሜትር በላይ መቆረጥ አለበት፤
- 4) ለምርት ዝግጅት የሚውለው አበባውና ቅጠሉ ስለሆነ በአንድ ላይ መሰብሰብ አለበት፤
- 5) ቅጠሉ በሚገባ መታጠብና ከአረም ነጻ መሆን አለበት፤
- 6) ምርቱ እንደተሰበሰበ እዛው መስክ ላይ ከአንድ እስከ ሶስት ቀናት ድረስ መድረቅ አለበት፡፡

**46. የበሶብላ የጥራት መስፈርት**

- 1) በምርቱ ውስጥ ያለው ክሎሮፊልና የዘይት መጠን እንዳይቀንስ ለብዙ ጊዜ መቆየት የለበትም፤
- 2) አበባውና ቅጠሉ በአንድ የተሰበሰበና ከአረም ወይም ከሌሎች ተክሎች ጋር ያልተቀላቀለ፤
- 3) ከአበባው የሚገኘው ምርት ከሌሎች ክፍል የተሻለ ጥራት ያለው በመሆኑ ከአበባው የተዘጋጀ መሆን አለበት፡፡

**ንዑስ ክፍል አስራ አራት**

**የጦስኝ ምርት**

**47. የጦስኝ አዘገጃጀት**

- 1) በተለያዩ የእድገት ደረጃ መሰብሰብ የሚቻል ቢሆንም ለተሻለ ጥራት ከማበቡ በፊት መሰብሰብ አለበት፤ ፡፡
- 2) የምርት ስብሰባው የዓየሩ የሙቀት መጠን ዜሮ ዲግሪ ሴንቲግሬድ ላይ መሆን አለበት፤

- 3) የርጥበት መጠኑ ከ8-10 በመቶ እስኪደርስ በጥንቃቄ በፀሐይ ብርሃን መድረቅ አለበት።

**48. የጦስኝ የጥራት መስፈርት**

- 1) የደረቀ ምርት የርጥበት መጠን ከ8-10% ፤
- 2) ከተዘጋጀ በኋላ የቆየበት ጊዜ ከተዘጋጀ ከ3-4 ሳምንት ያልበለጠ፤
- 3) ግንድ መሰል ቅርንጫፎች ከቅጠሉ እኩል በአግባቡ የደረቁ መሆን አለበት።

**49. የጦስኝ አከመቻቸት እና አጓጓዝ**

- 1) የመቆያ ጊዜውን ለማራዘም በቀዝቃዛ፣ ደረቅና የፀሐይ ብርሃን በማያገኘው እና ከ18 ዲግሪ ሴንቲ ግራድ ያልበለጠ ሙቀት ባለበት ቦታ መቀመጥ አለበት፤
- 2) የምርት ማሸጊያው አየር የማስገባና የማያስወጣ መሆን አለበት ፤
- 3) ምርቱ በንጹህ ቅርጫቶች፣ ደረቅ ከረጢቶች፣ ተጎታኞች ወይም በሌሎች በደንብ በተያዙ ዕቃዎች ውስጥ መቀመጥ እና ወደ ዝግጅትና ቦታዎች ለገበያ መወሰድ አለበት ።

**ንዑስ ክፍል አስራ አምስት**

**የሰናፍጭ ምርት**

**50. የሰናፍጭ ምርት አዘገጃጀት**

- 1) ከቢጫው ሰናፍጭ ዘር በስተቀር ሌሎች ዝርያዎች ለመሰብሰብ ሲደርሱ የመራገፍ ባህሪ ስላላቸው ትክክለኛውን ወቅት ተከታትሎ በመጠበቅ መሰብሰብ ያስፈልጋል፤
- 2) በእጅ የሚሰበሰብ ከሆነ በነቀላ ወይም ማጭድ በመጠቀም ከመሬት ከፍ አድርጎ በማጨድ መሰብሰብ አለበት፤
- 3) የምርት ስብሰባው ሰዓት ጥዋት ላይ ወይም ወደ ማታ ቢሆን ምርቱን ከመራገፍና ብክነት ለመጠበቅ ያስችላል፤
- 4) ምርት የሚሰበሰብበትን ወቅት በቅርብ ሆኖ ቶሎ ቶሎ መከታተል ያስፈልጋል፤

- 5) የክለር ለውጥ ሲያመጣና ተክሉ በጣም ሳይደርቅ ምርቱ መሰብሰብ አለበት፤
- 6) ምርት ሲሰበሰብ በተለይ ከፍተኛ እርጥበት እንዲሁን አመዳይና ጤዛ በሚሰጠው ጊዜ ባይሆን ምርቱ ከመሰብሰቡ በፊት እንዳይራገፍ ይረዳል።
- 7) ሲሰበሰብ ከመጨረሻው የዘር ፍሬ(ፖድ) ስር መታጨድ አለበት።
- 8) ለመውቃት በሚገባ በተሰራ የሲሚንቶ አውድማ ላይ መሆን ይገባዋል።
- 9) ከተወቃና ምርቱ ከእንክርዳዱ በሚገባ ከተለየ በኋላ ደረጃውን በጠበቀ ጆንያ ማከማቸት፤
- 10) በተቻለ መጠን ምርቱ ከ4 -10 ቀናት በፀሀይ ላይ በሚገባ የደረቀ መሆን አለበት።

**51. የሰናፍጭ የጥራት መስፈርትና አከመቻቸት**

- 1) የዕርጥበት መጠኑ 10 % እና ከዛ በታች ሲሆን ወደ መጋዘን ይገባል፤
- 2) ከፍተኛ የዘይት መጠን ስላለውና ለብልሽት ተጋላጭ ስለሆነ የዕርጥበት መጠኑ ከሌሎች የጥራጥሬ ሰብሎች ባነሰ ሁኔታ ተስተካክሎ መከማቸት አለበት፤
- 3) መጋዘን የገባው ምርት የመሰባሰብና የመባከን ባህርይ ስላለው በጥንቃቄ መቀመጥ አለበት፤
- 4) ለረጅም ጊዜ የሚቀመጥ ምርት (ከ 5 ወራት በላይ) ከሆነ ሻጋታንና የነፍሳትን መራባት ለመቀነስ የዕርጥበት መጠኑ ከ9 ፐርሰንት በታች የሙቀት መጠን 18°C መሆን አለበት፤
- 5) በመጋዘን ውስጥ ምርቱ ህይወት ያለውና አክሲዲን የመሳብና ካርቦን ዳይኦክሳይድ ስለሚያስወጣ የመታመቅ ፔሬድ ይኖረዋል፤
- 6) ምርቱ የሚከማችበት መጋዘን ንጹህና አፈር ድንጋይና መሰል ነገሮች የሌለበት መሆን አለበት፤
- 7) ከሌሎች ምርቶች በፍርጣሜው ጠንክር የሚል በመሆኑ በፍሬው ውስጥ የአየር ዝውውሩ ዝግ ስለሚል የመጋዘን አየር ዝውውር ሙቀት ከ 65°C (150 °F) እንዲሁም የዘሩ ሙቀት 45°C (113°F) መሆን አለበት።

**ክፍል ሶስት**

**የአቅርቦትና ለውጭ ገበያ የሚውሉ የቅመማ ቅመም**

**ምርቶች አዘገጃጀት**

**52. የአቅርቦት ቅመማ ቅመም ምርት አዘገጃጀት**

- 1) የቅመማ ቅመም ምርት የጥራት ደረጃውን፣ የተፈጥሮ ቀለሙን በጠበቀ እና የዘር መጠን በተስተካከለ ሁኔታ መዘጋጀት አለበት፤
- 2) የቅመማ ቅመም ምርቶች በሚዘጋጁበት ወቅት የእርጥበት መጠናቸው እንደየቅመማ ቅመም ዓይነቶች ከተቀመጠው ደረጃ መብለጥ የለበትም፤
- 3) የቅመማ ቅመም ምርቶች በሚዘጋጁበት ጊዜ ከምርቶቹ ባህሪ ጋር የማይስማሙ እና የምርቶቹን ይዘት ከሚቀይሩ ከማንኛውም ባዕድ ነገሮች የፀዱ መሆን አለባቸው፤
- 4) የቅመማ ቅመም ምርቶች በሚዘጋጁበት ጊዜ በጥራት ደረጃቸው እና በባህሪያቸው የተለያዩ፣ የአንዱን አካባቢ ምርት ከሌላ አካባቢ ምርት፣ የአንዱን ምርት ዘመን ከሌላው ምርት ዘመን ጋር ሳይቀላቀል መዘጋጀት አለባቸው።

**53. ለውጭ ገበያ የሚውሉ የቅመማ ቅመም ምርቶች አዘገጃጀት**

- 1) የቅመማ ቅመም ምርቶች በማሸን ወይም በእጅ ለቀማ መዘጋጀት አለባቸው፤
- 2) የቅመማ ቅመም ምርቶች ለውጭ ገበያ በማሸን የሚዘጋጁ ከሆነ አግባብ ባለው አካል በተረጋገጠ ማዘጋጃ ኢንዱስትሪ መዘጋጀት አለበት፤
- 3) የቅመማ ቅመም ምርቶች ለውጭ ገበያ በሚዘጋጁበት ወቅት ተመሳሳይ ባህሪና ዓይነት ካላቸው የቅመማ ቅመም ምርቶች ውጭ የአንዱን አካባቢ ምርት ከሌላ አካባቢ ምርት፣ እንዲሁም የአንድን ምርት ዘመን ከሌላው ምርት ዘመን ሳይቀላቅሉ ተለይተው መዘጋጀት አለባቸው፤
- 4) የተዘጋጁ የቅመማ ቅመም ምርቶች ወደ ውጭ እስከ ሚላኩ ድረስ አግባብ ባለው አካል ብቃቱ በተረጋገጠ የቅመማ ቅመም ማከማቻ መጋዘን መከማቸት አለባቸው፤

- 5) ለውጭ ገበያ የተዘጋጀ የቅመማ ቅመም ምርት አዘገጃጀት በተገቢው የጥራት ደረጃ መዘጋጀቱን በተዘጋጀለት ማዘጋጃ ኢንዱስትሪ መረጋገጥ አለበት፤
- 6) ለውጪ ገበያ የተዘጋጀ የቅመማ ቅመም ምርት ደረጃውን በጠበቀ ማሸጊያ ታሽጎ አጠቃላይ የምርት ሁኔታ የሚገልጽ መረጃ መታተም ይኖርበታል።

**ክፍል አራት**

**የብቃት ማረጋገጫ የቴክኒክ መስፈርቶች እና የምስክር ወረቀት አሰጣጥ**

**ንዑስ ክፍል አንድ**

**የብቃት ማረጋገጫ የቴክኒክ መስፈርቶች**

**54. የቅመማ ቅመም ማከማቻ መጋዘን ማሟላት የሚገባው መስፈርት**

የቅመማ ቅመም ምርት ማከማቻ መጋዘን የሚከተሉትን መመዘኛዎች ያሟላ ሊሆን ይገባል፡

- 1) ቅመማ ቅመምን ለማከማቻት የሚያገለግል መጋዘን ግድግዳው በብሎኬት ወይም በአካባቢ ተስማሚ በሆኑ ቁሳቁሶች የተሰራ ሆኖ ስፋቱ 8 ሳ.ሜ በ6 ሳ.ሜ የሆነበግድግዳውና በጣራው መካከል ከ50 ሳ.ሜ ያላነሰና ለአየር ማስገቢያ ወንፊት ሽቦ የተገጠመለት መሆን አለበት፤
- 2) በመጋዘኑ ወይም ቅመማ ቅመም የሚቀመጥበት ቦታ ከቤት እንስሳት መኖሪያና መዋያ የተቀራረበ መሆን የለበትም፤
- 3) ጥራትን ሊያንድሉ ከሚችሉ ኬሚካሎች (ጋዝ፣ ዘይት፣ ፀረ ተባይ) እና ቅቤ፣ ቆዳ የመሳሰሉት ከቅመማ ቅመም ጋር መከማቻት የለበትም መሆን የለበትም፤
- 4) አየር በደንብ የሚዘዋወርበት መሆን አለበት፤
- 5) ወደ መጋዘኑ የሚያስገባና የሚያስወጣ ምቹ መንገድ ያለው መሆን አለበት፤
- 6) የመብራት የውሃ አገልግሎት ያለው መሆን አለበት፤
- 7) ለመጋዘን ሠራተኞች አገልግሎት የሚውል ቢሮ ያለው መሆን አለበት፤
- 8) ለሠራተኞች አገልግሎት የሚውል የመፀዳጃ ቤት እና ንጽህና መጠበቂያ ያለው መሆን አለበት፤

- 9) ለሰውና ለመጫኛ መሣሪያ እንቅስቃሴ የሚሆን በቂ የመዘዋወሪያ ቦታ ያለው መሆን አለበት፤
- 10) የእሳት አደጋ መከላከያ መሳሪያ ያለው መሆን አለበት፤
- 11) አግባብ ባለው የመንግስት አካል የተረጋገጠ የምድር ሚዛን ያለው መሆን አለበት
- 12) ከእንጨት ወይም ከፕላስቲክ የተሰራ የቅመማ ቅመም መደርደሪያ ያለው መሆን አለበት፡፡

**55. የወጪ ገበያ ቅመማ ቅመም ማዘጋጃ የቴክኒክ መስፈርቶች**

የወጪ ገበያ ቅመማ ቅመም ማዘጋጃ ኢንዱስትሪ፡-

- 1) የወጪ ቅመማ ቅመም ምርትን ለማዘጋጀት የሚያስችል በቂ ስፍራና በዚህ መመሪያ የተጠቀሰውን የቴክኒክ መስፈርት የሚያሟላ መጋዘን ያለው መሆን አለበት፤
- 2) የቅመማ ቅመም ምርት ለውጪ ገበያ ለማዘጋጀት የሚያስችል፡-
  - ሀ) ለጥቁር አዝመድ፣ ነጭ አዝመድ፣ አብሽና ድንብላል ምርቶችን የማበጠሪያ ወይም የማዘጋጃ ማሽን ያለው መሆን አለበት፤
  - ለ) ለዝንጅብል፣ በርበሬ፣ ሚጥሚጣ፣ ኮረሪማና ጥምዝ በሰው ሃይል ለማዘጋጀት የሚያስችል መልቀሚያና መገልገያ ቁሳቁሶችን ያሟላ መሆን አለበት፤
  - ሐ) የእርድ ምርትን ለገበያ ለማዘጋጀት መላጫ ቁሳቁስና ጥራት ያለው በቂ ማስጫ ቦታ ያለው መሆን አለበት፤
  - መ) ወደ ማዘጋጃው የሚያስገባና የሚያስወጣ ምቹ መንገድ ያለው መሆን አለበት፤
  - ሠ) የመብራት የውሃ አገልግሎት የተሟላለት መሆን አለበት፤
  - ረ) ለሠራተኞች አገልግሎት የሚውል ቢሮ ያለው መሆን አለበት፤
  - ሰ) ለሠራተኞች አገልግሎት የሚውል የመፀዳጃ ቤት እና ንጽህና መጠበቂያ ያለው መሆን አለበት፤

ሸ) ለሰውና ለመጫኛ መሣሪያ እንቅስቃሴ የሚሆን በቂ የመዘዋወሪያ ቦታ ያለው መሆኑን መረጋገጥ አለበት፤

ቀ) የአሳት አደጋ መከላከያ መሳሪያ ያለው መሆን አለበት፤

በ) አግባብ ባለው የመንግስት አካል የተረጋገጠ ሚዛን ያለው መሆን አለበት፤

3) የቢሮ እና የሰው ኃይል አደረጃጀቱ የሚከተለው ነው፡-

1) ቢሮው ለባለሙያዎች የተለየ ቦታ ያለው፣ የጽህፈት ጠረጴዛ፣ ፋይል ማደረጃ ሼልፍ፣ ስልክ እና ኮምፒውተር ከነፕሪንተር ያሟላ መሆን አለበት፤

2) በድርጅቱ ስም የሚከተሉትን 3 ሠራተኞችን በቋሚነት ያሠማራ መሆን አለበት፤

ሀ/ የቅመማ ቅመም ጥራት ባለሙያ በግብርናና ተዛማጅ የትምህርት ዝግጅት ቢያንስ በዲፕሎማ የተመረቀ/ች፤

ለ/ የቢሮ ፀሐፊ ቢያንስ በሰነድ-የል ሳይንስና ተዛማጅ ትምህርቶች በዲፕሎማ የተመረቀ/ች፤

ሐ/ የሒሳብ ሰራተኛ በአካዉንቲንግ ቢያንስ በዲፕሎማ የተመረቀ/ች፡፡

**56. የቅመማ ቅመም ዕሴት ጭመራና ማቀነባበሪያ ኢንዱስትሪ ቴክኒክ መስፈርቶች**

የቅመማ ቅመም ዕሴት ጭመራና ማቀነባበሪያ ኢንዱስትሪ የሚከተሉትን የቴክኒክ መስፈርቶች ማሟላት ይኖርበታል፡-

- 1) ራሱ ወይም ከሶስተኛ ወገን በኪራይ ወል መሰረት ማቀነባበሪያ ማሸን ያለው
- 2) ምርት ለማከማቸት የሚያስችል ወለሉ ከስሚንቶ የተሠራ መጋዘን፤
- 3) ለማቀነባበሪያ ኢንዱስትሪው ለሚሠሩ ሠራተኞች ለሥራው የሚያገለግል ተስማሚ የሥራ ልብስ ያዘጋጀ፤
- 4) ምርት በማዘጋጀት ሂደት በተፈጥሮ አካባቢ፣ በአካባቢው በሚገነን ማህረሰብ ወይም በግለሰብ ጤንነት ላይ ጉዳት በማያስከትል አካሄድን ቆሻሻን ለማስወገድ



የሚያስችል አሰራር ያለው መሆኑ በህግ ሥልጣን በተሰጠው አካል የተረጋገጠለት መሆኑ፤

- 5) ከማቀነባበሪያ ኢንዱስትሪው የሚወጣውን ቆሻሻ ማሰወገጃ ስርዓት ያለው፤
- 6) በአንቀፅ 55 (1) እና (2) የተጠቀሰውን መስፈርት የሚያሟላ የቢሮ እና የማቀነባበሪያ ማሽኑን የሚያንቀሳቅስና ጥራቱን የሚያረጋግጥ ባለሙያ ያለው
- 7) አግባብ ባለው አካል ብቃቱ የተረጋገጠ የጥራት ማረጋገጫ ላብራቶሪ ያለው፤
- 8) የተቀነባበሩ ምርቶችን ለማሸግ የሚያስችል ማሸጊያ መሳሪያ ያለው፤
- 9) ወደ ማቀነባበሪያ ኢንዱስትሪው የሚያስገባ መንገድ ያለው፤ ወሃና የመብራት አቅርቦት ያለው፤
- 10) ለሰራተኞቹ የሚሆን በጾታ የተለየ የንጽህና መጠበቂያና መጻዳጃ ቤት ያሉት፤ እና
- 11) የእሳት አደጋ መከላከያ መሳሪያ ያለው መሆኑ ሲረጋገጥ ነው።

**ንዑስ ክፍል ሁለት**

**የቅመማ ቅመም ብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት አሰጣጥ**

**57. መርህ**

ማንኛውም በቅመማ ቅመም ዝግጅት፣ ክምችት፣ ግብይት እና ተያያዥ አገልግሎት ሰጪነት ላይ የሚሰማራ ሰው ከውጪ ገበያ ቅመማ ቅመም ጋር ለሚያያዙት የስራ ዘርፎች ከባለስልጣኑ እንዲሁም ከአቅርቦት ቅመማ ቅመም ጋር ለሚያያዙ የስራ ዘርፎች አግባብ ካለው የክልል አካል፣ በዚህ መመሪያ ወይም በሌሎች ህጎች መሰረት የተሰጠ የብቃት ማረጋገጫ መያዝ አለበት።

**58. የቅመማቅመም ላኪነት ብቃት ማረጋገጫ መስፈርት**

የቅመማ ቅመም ምርትን ገዝቶ ለመላክ የላኪነት ብቃት ማረጋገጫ ለማግኘት፡-

- 1) የብቃት ማረጋገጫ ጠያቂው ባለቤት ወይም የንግድ ማህበር ከሆነ የስራ አስኪያጁ የነዋሪነት መታወቂያ/ፓስፖርት ያለው፤

- 2) የንግድ ማህበር ከሆነ በሚመለከተው የመንግስት አካል የተረጋገጠ የመመስረቻ ፅሁፍና የመተዳደሪያ ደንብ ማቅረብ የሚችል፤
- 3) የአቅርቦት ምርት ለውጪ ገበያ አዘጋጅቶ ለመላክ ሚገለገልበት በባለቤትነት የያዘው የባለቤትነት የይዞታ ማረጋገጫ ወይም በኪራይ ውል መሰረት ከሶስተኛ ወገን ያገኘው እንደሆነ የኪራይ ወይም አገልግሎት ውል በሚመለከተው በህጋዊ ተቋም አዋዋይ የተረጋገጠ እና በአንቀፅ 55 1(ሀ) እና (ለ) ላይ የተጠቀሱትን የቴክኒክ መስፈርቶችን ያሟላ የቅመማ ቅመም ማከማቻና ማዘጋጃ የሚጠቀም/ያለው፤
- 4) ነባርና በሌሎች የስራ መስክ ላይ ሲሰራ የቆዩ ድርጅት ከሆነ ለሥራው በቂ ካፒታል ቢያንስ 1,000,000 (አንድ ሚሊዮን) ብር ወይም የንግድ ማህበር ከሆነ ቢያንስ 1,500,000 (አንድ ነጥብ አምስት ሚሊዮን) ብር ስለመኖሩ የስድስት ወር የፋይናንስ እንቅስቃሴ የሚያሳይ/Financial statement/ ከሚመለከተው ባንክ የተረጋገጠ የሰነድ ማስረጃ የማቅረብ፤
- 5) በሌሎች የስራ መስክ ያልተሰማራና አዲስ ድርጅት ከሆነ ለሥራው በቂ ካፒታል ቢያንስ 100,000 (መቶ ሺህ) ብር ወይም የንግድ ማህበር ከሆነ ቢያንስ 250,000 (ሁለት መቶ ሃምሳ ሺህ) ብር ስለመኖሩ ከሚመለከተው ባንክ የተረጋገጠ የሰነድ ማስረጃ የማቅረብ፤
- 6) የግብር ከፋይ መለያ ቁጥርና ዋና የንግድ ምዝገባ ፈቃድ ማቅረብ የሚችል፤
- 7) ነባርና በሌሎች የስራ መስክ ላይ ሲሰራ የቆዩ ድርጅት ከሆነ አስፈላጊውን አገልግሎት ለመስጠት በሚያስችል መልኩ የተደራጀ ቢሮ በዚህ መመሪያ በአንቀፅ 55 (1) እና (2) ላይ የተጠቀሱትን የቴክኒክ መስፈርቶችን ያሟላ፤
- 8) በሌሎች የስራ መስክ ያልተሰማራና አዲስ ድርጅት ወይም የንግድ ማህበር ከሆነ ህጋዊ የመኖሪያ አድራሻ የሚገልጽ ሰነድ ከማመልከቻው ጋር ማቅረብ የሚችል፤
- 9) ከክልል ለኤክስፖርት/ላኪነት ለሚያመለክቱ አመልካቾች የማዘጋጃና ማከማቻ ኢንዱስትሪን ግምገማን በተመለከተ ከሚመለከተው የክልሉ የቡናና ሻይ ባለስልጣን ወይም ግብርና ቢሮ አማካይነት በዚህ መመሪያ አንቀፅ 55 ላይ የተቀመጡትን የቴክኒክ መስፈርቶችን ያሟላ ስለመሆኑ ታይቶ የድጋፍ ደብዳቤ ማቅረብ የሚችል መሆኑ መረጋገጥ ይኖርበታል።

59. የቅመማቅመም አልሚ ላኪነት የብቃት ማረጋገጫ መስፈርት

የቅመማ ቅመም ምርትን ለመላክ የአልሚ ላኪነት ብቃት ማረጋገጫ ለማግኘት፡-

- 1) የቅመማ ቅመም አልሚ ስለመሆናቸው የሚገልጽ ከሚመለከተው የፌዴራል/ክልል መንግስት ተቋም /ከኢንቨስትሜንት ኮሚሽን/ቢሮ የኢንቨስትመንት የማምረት ፈቃድና የይዘታ ማረጋገጫ ካርታ ማቅረብ የሚችል፤
- 2) የአቅርቦት ምርት ለወጪ ገበያ አዘጋጅቶ ለመላክ የሚገለገልበት የባለቤትነት ይዘታ ማረጋገጫ ወይም በኪራይ ወይም የአገልግሎት ውል መሰረት ከሶስተኛ ወገን ያገኘው እንደሆነ ሕጋዊ የኪራይ ወይም የአገልግሎት ውል በሚመለከተው በህጋዊ ተቋም አዋቂ የተረጋገጠ እና በአንቀፅ 55 ላይ የተጠቀሱትን የቴክኒክ መስፈርቶችን ያሟላ የቅመማ ቅመም ማዘጋጃና ማከማቻ የሚጠቀም/ያለው፤
- 3) ምርት በማዘጋጀት ሂደት በተፈጥሮ አካባቢ፣ በአካባቢው በሚገኝ ማህረሰብ ወይም በግለሰብ ጤንነት ላይ ጉዳት በማያስከትል አኳኋን ቆሻሻን ለማስወገድ የሚያስችል አሰራር ያለው በሆኑ በህግ ሥልጣን በተሰጠው አካል የተረጋገጠለት መሆኑ፤
- 4) በምርት ዘመኑ በክልሉ ጉዳዩ ከሚመለከተው የክልል ቢሮ የተረጋገጠ የምርት መጠን ግምት መረጃ ማቀርብ የሚችል፤
- 5) በምርት ዘመኑ ያመረተውን ምርት አዘጋጅቶ ወደ ውጭ ለመላክ የሚስማማ፤
- 6) በዚህ የስራ ዘርፍ የሚሰማራ ወይም የብቃት ማረጋገጫ ጠያቂው ድርጅት/አክሲዮን ወይም የድርጅቱ ባለቤት/ዋና ሥራ አስኪያጅ ወይም በህጋዊ ውክልና የተሰጠው ማንኛውም ሰው የማንነት መታወቂያ/ፓስፖርት ኮፒ ማቅረብ የሚችል መሆኑ፤
- 7) የግብር ከፋይ መለያ ቁጥር ሰርተፍኬት ማቅረብ የሚችል፤
- 8) በዚህ መመሪያ አንቀፅ 55 (1) እና (2) ላይ የተጠቀሱትን የቴክኒክ መስፈርቶችን ያሟላ ቢሮ ያለው መሆኑ እና
- 9) ከክልል ለኤክስፖርት/ላኪነት ለሚያመለክቱ አመልካቾች የቢሮ፣ የማዘጋጃና ማከማቻ ግምገማን በተመለከተ አግባብ ያለው የክልል አካል አማካይነት በዚህ መመሪያ አንቀፅ 55 ላይ የተጠቀሱትን የቴክኒክ መስፈርቶችን ያሟላ ስለመሆኑ ታይቶ የድጋፍ ደብዳቤ ማቅረብ የሚችል መሆኑ መረጋገጥ ይኖርበታል።

**60. የቅመማቅመም አምራች የገበሬዎች ሕብረት ሥራ ማህበር ወይም ዩኒየን ላኪነት ስለ ሚስጥ የብቃት ማረጋገጫ**

የቅመማ ቅመም ምርትን በህብረት ሥራ ማህበራት ወይም ዩኒየን አማካይነት ወደ ወጪ ለመላክ የላኪነት ብቃት ማረጋገጫ ለማግኘት፡-

- 1) የገበሬዎች ሕብረት ሥራ ማህበራት/ዩኒየን የመመስረቻ እና መተዳዳሪያ ፀሐፍ የማቅረብ፤
- 2) የአቅርቦት ምርት ለወጪ ገበያ አዘጋጅቶ ለመላክ የሚገለገልበት በባለቤትነት የያዘው የባለቤትነት የይዘታ ማረጋገጫ ወይም በኪራይ ወይም የማዘጋጃና ማከማቻ አገልግሎት ወል መሰረት ከሶስተኛ ወገን ያገኘው እንደሆነ ሕጋዊ የክራይ ወይም የማዘጋጃና ማከማቻ አገልግሎት ውል በሚመለከተው ተቋም አዋዋይ የተረጋገጠ እና አንቀፅ 55 ላይ የተጠቀሱትን የቴክኒክ መስፈርቶችን ያሟላ የቅመማ ቅመም ማዘጋጃና ማከማቻ ያለው፤
- 3) ምርትን በማዘጋጀት ሂደት በተፈጥሮ አካባቢ፣ በአካባቢው በሚገኝ ማህበረሰብ ወይም በግለሰብ ጤንነት ላይ ጉዳት በማያስከትል አካሄድ ቆሻሻን ለማስወገድ የሚያስችል አሰራር ያለው መሆኑ በሕግ ሥልጣን በተሰጠው አካል የተረጋገጠለት መሆኑ፤
- 4) የቅመም ቅመም አምራች የሕብረት ሥራ ማህበራት ወይም ዩኒየን ሆኖው ስለመመዘገባቸው ከክልል የማህበራት ማደረጃ ኤጀንሲ እና ከፌደራል የሕብረት ሥራ ኤጀንሲ የተሰጠ ህጋዊ ሰወነት ማረጋገጫ የምስክር ወረቀት ማቅረብ የሚችል፤
- 5) በምርት ዘመኑ የሕብረት ሥራ ማህበራት ወይም ዩኒየን ከአባላቱ የሚሰበስበው አጠቃላይ የምርት መጠን ግምት መረጃ አግባብ ካለው የክልል አካል ማቅረብ የሚችል፤
- 6) የሕብረት ሥራ ማህበራት/ዩኒየን የመስሪያ ቤቱን በሚመለከት በክልሉ ቢሮ ምርታቸውን በሚሰበስቡበት ወይም አዲስ አበባ ላይ የራሳቸው ወይም ከሦስተኛ ወገን በኪራይ ውል ያገኙ ሕጋዊ የክራይ ውል በሚመለከተው በህጋዊ ተቋም አዋዋይ የተረጋገጠ ማስረጃ የማቅረብ የሚችል መሆን አለበት፡፡

**61. የቅመማ ቅመም አነስተኛ ይዘታ ላላቸው አምራቾች ስለሚሰጥ የላኪነት የብቃት ማረጋገጫ**

አነስተኛ የመሬት ይዘታ ያላቸው አምራቾች አርሶ አደሮች ያመራቱትን ምርት በቀጥታ ወደ ወጪ ለመላክ ፡-

- 1) በክልሉ ነዋሪ መሆኑን የሚገልጽ የቀበሌ መታወቂያ ማቅረብ የሚችል፤
- 2) በአንድ ምርት ዘመን ለወጪ ገበያ በሚመጥን ደረጃ አዘጋጅቶ ለመላክ የሚችል እና ለዚህም ማረጋገጫ ከሚመለከተው የክልል አካል የምርት መጠን ግምት ማቅረብ የሚችል፤
- 3) የመሬት ይዘታ ማረጋገጫ ደብተር ያለው፤
- 4) የባንክ ሂሳብ መክፈቱን የሚያረጋግጥ ሰነድ ማቅረብ የሚችል፡፡

**62. የቅመማ ቅመም ምርትን አቀነባብሮ ወደ ውጭ ላኪነት ብቃት ማረጋገጫ**

የቅመማ ቅመም ምርትን አቀነባብሮ ወደ ውጭ ላኪነት ብቃት ማረጋገጫ የሚሰጠው አመልካቹ፡-

- 1) በዚህ የስራ ዘርፍ የሚሰማራ ወይም የብቃት ማረጋገጫ ጠያቂው ድርጅት/አክሲዮን ባለቤት/ባለቤቶች ባለቤት/ዋና ሥራ አስኪያጅ ወይም በህጋዊ ውክልና የተሰጠው ማንኛውም ሰው የማንነት መታወቂያ/ፓስፖርት ኮፒ ማቅረብ የሚችል፤
- 2) በዚህ መመሪያ አንቀፅ 55 ላይ የተጠቀሱትን የቴክኒክ መስፈርቶችን ያሟላ በባለቤትነት የያዘው ወይም አግባብ ባለው አካል የኪራይ ወል መሰረት ከሶስተኛ ወገን ያገኘው የምርት ማቀነባበሪያ ኢንደስትሪ ያለው፤
- 3) አስፈላጊውን አገልግሎት ለመስጠት በሚያስችል መልኩ የተደራጀ በዚህ መመሪያ አንቀፅ 55 (1) እና (2) ላይ የተጠቀሱትን የቴክኒክ መስፈርቶችን ያሟላ ቢሮ ያለው፤
- 4) የምርት ጥራትን ለማስጠበቅና ሌሎች ተያያዥ ሥራዎችን ለማከናወን በቂ ዕውቀት ያለው የጥራት ባለሙያ እንዲሁም ሌሎች ባለሙያዎችን በቋሚነት ያሰማራ፤

- 5) ለወጪ ገበያ በሚመጥን ደረጃ ያዘጋጀውን የቅመማ ቅመም ምርት ወደ ወጪ ለመላክ የተስማማ፤ እና
- 6) ንግድ ምዝገባ ፈቃድና የግብር ከፋይ ሰርተፊኬት ማቅረብ የሚችል መሆኑ ሲረጋገጥ ነው።

**63. የወጪ ገበያ ቅመማ ቅመም ምርት ማከማቻ መጋዘን እና ማዘጋጃ ኢንዱስትሪ አገልግሎት ሰጪነት የብቃት ማረጋገጫ የምስክር ወረቀት**

ለቅመማ ቅመም ምርት ማከማቻ እና ማዘጋጃ ኢንዱስትሪ አገልግሎት ሰጪነት የብቃት ማረጋገጫ የምስክር ወረቀት የሚሰጠው አመልካቹ ፦

- 1) የብቃት ማረጋገጫ ጠያቂው ባለቤት ወይም የንግድ ማህበር ከሆነ የስራ አስኪያጁ የነዋሪነት መታወቂያ ወይም ፓስፖርት ያለው፤
- 2) የንግድ ማህበር ከሆነ በሚመለከተው የመንግስት አካል የተረጋገጠ የመመስረቻ ዕሁፍና የመተዳደሪያ ደንብ ማቅረብ የሚችል፤
- 3) በዚህ መመሪያ አንቀጽ 55 ላይ የተጠቀሱትን የቴክኒክ መስፈርቶችን ያሟላ በባለቤትነት የያዘው ወይም በኪራይ ወል መሰረት ከሶስተኛ ወገን ያገኘው ምርት ማከማቻ መጋዘን ወይም ማዘጋጃ ኢንዱስትሪ ያለው መሆኑ፤
- 4) የተለያዩ ባህሪ ወይም ደረጃ ያላቸውን የቅመማ ቅመም ምርቶች ለመለየት የሚያስችለው አሰራር ያለው መሆኑ፤
- 5) የምርት መያዣ ከረጢትና ሌሎች አሰፈላጊ መሣሪያዎች ያሉት መሆኑ፤
- 6) በዚህ መመሪያ አንቀጽ 55 (1) እና (2) ላይ የተጠቀሱትን የቴክኒክ መስፈርቶችን ያሟላ ቢሮ ያለው መሆኑ፤
- 7) ምርት በማዘጋጀት ሂደት በተፈጥሮ አካባቢ፣ በአካባቢው በሚገኝ ማህረሰብ ወይም በግለሰብ ጤንነት ላይ ጉዳት በማያስከትል አካሄድ ቆሻሻን ለማስወገድ የሚያስችል አሰራር ያለው በሆኑ በህግ ሥልጣን በተሰጠው አካል የተረጋገጠለት መሆኑ እና
- 8) የግብር ከፋይ መለያ ቁጥር ማቅረብ የሚችል መሆኑ ሲረጋገጥ ነው።

**64. የቅመማ ቅመም ጅምላ ነጋዴነት የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት**

የጅምላ ነጋዴነት የብቃት ማረጋገጫ የምስክር ወረቀት የሚሰጠው አመልካቹ፡-

- 1) የብቃት ማረጋገጫ ጠያቂው ባለቤት ወይም የንግድ ማህበር ከሆነ የስራ አስኪያጁ የነዋሪነት መታወቂያ/ፓስፖርት ያለው፤
- 2) አግባብ ያለው የክልል አካል የሚያወጣውን የቴክኒክ መስፈርቶች የሚያሟላ በባለቤትነት ወይም በኪራይ ዉል መሰረት ከሶስተኛ ወገን ያገኘው የምርት ማዘጋጃና ማከማቻ መጋዘን ፣ የምርት መያዣ ከረጢቶችና ሌሎች አስፈላጊ መሳሪያዎች ያሉት መሆኑ፤
- 3) በሚመለከተው አካል የተመሰከረለት በባለቤትነት የያዘው ወይም በኪራይ ዉል መሰረት ከሶስተኛ ወገን ያገኘው የምድር ሚዛን ያለው መሆኑ፤
- 4) አስፈላጊውን አገልግሎት ለመስጠት በሚያስችል መልክ የተደራጀ አገልግሎት መስጫ ቢሮ ያለው መሆኑ፤
- 5) ከቅመማ ቅመም ምርት በተያያዘ በቂ ዕውቀት ያለው የጥራት ባለሙያ በቋሚነት የሚያሰማራ መሆኑ፤
- 6) ከመጀመሪያ ደረጃ ግብይት ማዕከላት የገዛውን ቅመማ ቅመም ለላኪ፣ ለአገር ውስጥ ጅምላ ነገዴና አቀነባበሪ የመሸጥና በመጋዘን የቀረውን የምርት ክምችት በዓይነትና በመጠን ለይቶ ቢያንስ በየወሩ መጨረሻ ላይ አግባብ ላለው የክልል አካል የሚያሳውቅበት የመረጃ ፍስት ስርዓት የዘረጋ፤ እና
- 7) ንግድ ምዝገባ ፈቃድና የግብር ከፋይ ሰርተፊኬት ማቅረብ የሚችል መሆኑ ሲረጋገጥ ነው።

**65. የሀገር ውስጥ ቅመማ ቅመም ምርት አቀነባበሪ የብቃት ማረጋገጫ**

የሀገር ውስጥ ቅመማ ቅመም አቀናባሪነት ብቃት ማረጋገጫ የሚሰጠው አመልካቹ፡-

- 1) የብቃት ማረጋገጫ ጠያቂው ባለቤት ወይም የንግድ ማህበር ከሆነ የስራ አስኪያጁ የነዋሪነት መታወቂያ/ፓስፖርት ያለው፤

2) አግባብ ያለው የክልል አካል የሚያወጣውን የቴክኒክ መስፈርት የሚያሟላ በባለቤትነት የያዘው ወይም በኪራይ ወል መሰረት ከሶስተኛ ወገን ያገኘው የምርት ማቀነባበሪያ ኢንዱስትሪና ማከማቻ መጋዘን ያለው መሆኑ፤

3) አስፈላጊውን አገልግሎት ለመስጠት በሚያስችል መልኩ የተደራጀ አገልግሎት መስጫ ቢሮ ያለው መሆኑ፤

መ/ የምርት ጥራትን ለማስጠበቅና ሌሎች ተያያዥ ሥራዎችን ለማከናወን በቂ ዕውቀት ያለው የጥራት ባለሙያ እንዲሁም ሌሎች ባለሙያዎችን በቋሚነት ያሰማራ መሆኑ፤

ሠ/ ምርት በማዘጋጀት ሂደት በተፈጥሮ አካባቢ፣ በአካባቢው በሚገኝ ማህረሰብ ወይም በግለሰብ ጤንነት ላይ ጉዳት በማያስከትል ሁኔታ ቆሻሻን ለማስወገድ የሚያስችል አሰራር ያለው በሆኑ በህግ ሥልጣን በተሰጠው አካል የተረጋገጠለት መሆኑ፤ እና

6/ ንግድ ምዝገባ ፈቃድና የግብር ከፋይ ሰርተፊኬት ማቅረብ የሚችል መሆኑ ሲረጋገጥ ነው።

**66. የቅመማ ቅመም ቸርቻሪ ነጋዴ የብቃት ማረጋገጫ**

የቅመማ ቅመም ቸርቻሪነት የብቃት ማረጋገጫ የሚሰጠው አመልካቹ፡-

1) የብቃት ማረጋገጫ ጠያቂው ባለቤት ወይም የንግድ ማህበር ከሆነ የስራ አስኪያጁ የነዋሪነት መታወቂያ/ፓስፖርት ያለው፤

2) በመደብሩ ውስጥ ለቅመማ ቅመም ማስቀመጫ የሚሆን የተለየ ቦታ ያለው መሆኑ፤

3) ቅመማ ቅመም ለመቸርቸር ግዴታውን የተቀበለ መሆኑ እና

4) ከጅምላ ነጋዴ የገዛውን፣ የሸጠውንና በክምችት ያለውን የቅመማ ቅመም መረጃ አግባብ ባለው አካል ሲጠየቅ ለመስጠት የተስማማ ሲረጋገጥ ነው።



**67. የብቃት ማረጋገጫ የምስክር ወረቀት ለማግኘት ስለሚቀርብ ማመልከቻ**

- 1/ አመልካቹ የጠየቀውን የብቃት ማረጋገጫ የምስክር ወረቀት ለማግኘት በዚህ መመሪያ የተጠቀሱት መስፈርቶች መሟላታቸውን የሚያሳዩ አሪጅናልና ኮፒ ማስረጃዎችን አያይዞ ማቅረብ አለበት፤
- 2/ ከተሞላው ቅጽ ጋር በደንቡ የተገለጹትን መስፈርቶችና በዚህ መመሪያ የተገለጹትን መስፈርቶች ስለሚሟላቱ የሚያሳዩ ማስረጃዎችን አያይዞ ማቅረብ አለበት፤
- 3/ በባለስልጣኑ ወይም አግባብ ባለው የክልል አካል የብቃት ማረጋገጫ የሚሰጠው ክፍል የቀረበውን ማመልከቻ ተቀብሎ የቴክኒክ መስፈርቱ መሟላቱን በአካል ተገኝቶ ማረጋገጥ አለበት፤
- 4/ የብቃት ማረጋገጫ የምስክር ወረቀት ለማግኘት የሚፈልግ ማንኛውም ሰው ማመልከቻውን አግባብነት ላለው ወይም የወጪ ቅመማ ቅመም ግብይትን በሚመለከት ለባለሥልጣኑ ማቅረብ አለበት፤
- 5/ ባለሥልጣኑ ወይም አግባብነት ያለው የክልል አካል ማመልከቻው ከደረሰው ጊዜ ጀምሮ በ 3 የሥራ ቀናት ውስጥ አጣርቶ በቀረበበት ጥያቄ ላይ ውሳኔ መስጠት ይኖርበታል፤
- 6/ ባለሥልጣኑ ወይም አግባብነት ያለው የክልል አካል አመልካቹ የብቃት ማረጋገጫው የማይገባው መሆኑን በወሰነ ጊዜ የክልላውን ምክንያት በውሳኔው ላይ በዝርዝር በማስቀመጥ ለአመልካቹ በጽሁፍ ማሳወቅ ይኖርበታል፤

**68. የቅመማ ቅመም ብቃት ማረጋገጫ ስለማሳደስ**

- 1) በዚህ መመሪያ መሠረት የብቃት ማረጋገጫ የምስክር ወረቀት የተሰጠው ማንኛውም ሰው በየዓመቱ በተቀመጠው የጊዜ ገደብ የብቃት ማረጋገጫ የምስክር ወረቀቱን ማሳደስ ይኖርበታል፤
- 2) የብቃት ማረጋገጫው የሚታደሰው በየዓመቱ ከጥር 01 እስከ 30 ባሉት የሥራ ቀናት ብቻ ሲሆን የጊዜ ገደቡን አሳልፎ የሚመጣ የቅጣቱ መነሻ 500 ብር ሆኖ በየወሩ 500 እየጨመረ ከፍሎ ይታደስለታል፤
- 3) የብቃት ማረጋገጫ አመልካቹ የወቅቱን የግብር ክሊራንስና የታደሰ ንግድ ፍቃድ ማቅረብ አለበት፡፡

- 4) ዓመታዊ የስራ አፈጻጸም ሪፖርት ማቅረብ አለበት። አሳማኝ ምክንያት ካልቀረበ በስተቀር በ2 ዓመት ጊዜ ውስጥ ወደ ስራ ያልገባ ሰው ለሶስተኛ ዓመት ብቃት ማረጋገጫ ማሳደስ አይችልም፤
- 5) በግብይት ሂደት ህገ-ወጥ ድርጊት ፈጽሞ የተገኘ ሰው አይታደስለትም።

**ንዑስ ክፍል ሶስት**

**የቅመማ ቅመም ብቃት ማረጋገጫ የምስክር ወረቀት ስለማገድ እና መሰረዝ**

**69. የቅመማ ቅመም ብቃት ማረጋገጫ የምስክር ወረቀት ስለማገድ**

በዚህ መመሪያ መሠረት የብቃት ማረጋገጫ የምስክር ወረቀት የተሰጠው ማንኛውም ሰው፡

- 1) የምስክር ወረቀቱ የተሰጠባቸውን መስፈርቶች አንድሎ ሲገኝ፤
- 2) በተቀመጠው የጊዜ ገደብ ውስጥ የብቃት ማረጋገጫ የምስክር ወረቀቱን ያላሳደሰ እንደሆነ፤
- 3) የዚህን መመሪያ ድንጋጌዎች ተላልፎ ሲገኝ፡-
  - ሀ/ ባለስልጣኑ ወይም አግባብ ያለው የክልል አካል ጉድለቶቹን ተገቢ በሆነና ተለይቶ በተገለጸ የጊዜ ገደብ እንዲያስተካክል ማስጠንቀቂያ ይሰጠዋል
  - ለ/ በዚህ የማስጠንቀቂያ ጊዜ የተወሰደ የማስተካከያ እርምጃ ከሌለ ያግዳል፤
  - ሐ/ በፊደል ተራ ለ/ በተሰጠ የእግድ ጊዜ የወሰደ የማስተካከያ እርምጃ ከሌለ ብቃት ማረጋገጫው ይሰረዛል።

**70. የብቃት ማረጋገጫ የምስክር ወረቀት ወዲያውኑ የሚያሰርዝ ተግባር**

- 1) በዚህ መመሪያ መሠረት የብቃት ማረጋገጫ የምስክር ወረቀት የያዘ ሰው፤ የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀቱን ያገኘው ሀሰተኛ ማስረጃ በማቅረብ ሆኖ ከተገኘ ወይም
- 2) በዚህ መመሪያ አንቀፅ 69 ላይ የተዘረዘሩትን የተከለከሉ ተግባራትን ፈጽሞ ከተገኘ፤

የብቃት ማረጋገጫ የምስክር ወረቀቱ በባለስልጣኑ ወይም አግባብነት ባለው የክልል አካል ሊሠረዝ ይችላል።

**71. የእግድ ወይም የመሠረዝ ውጤት**

- 1) በዚህ መመሪያ አንቀጽ 69 እና 70 መሠረት የብቃት ማረጋገጫ የምስክር ወረቀት የታገደበት ወይም የተሰረዘበት ሰው በዕገዳው ወይም በመሰረዙ ላይ የቀረበው ይግባኝ በመታየት ላይ እያለ ቢሆንም በቅመማ ቅመም ግብይት ወይም በአገልግሎት ሰጪነት ላይ ሊሠማራ አይችልም፤
- 2) የብቃት ማረጋገጫ የምስክር ወረቀት የታገደበት ወይም የተሰረዘበት ሰው በዚህ መመሪያ የተቀመጠውን መስፈርት የሚያሟሉ መገልገያዎቹን፣ መሳሪያዎቹንና ዕቃዎቹን የጸና የብቃት ማረጋገጫ የምስክር ወረቀት ያለው ሌላ ሰው እንዲጠቀምባቸው ሊፈቅድ ይችላል።

**ክፍል አምስት**

**የቅመማ ቅመም ጥራት ቁጥጥር እና ግብይት አሰራር**

**72. የቅመማ ቅመም ጥራት ቁጥጥር አሰራር**

- 1) ባለስልጣኑ የግብይት ተዋንያን እና ባለድርሻ አካላትን በማሳተፍ ለግብይት የሚውሉ ቅመማ ቅመሞች የጥራት ደረጃ ያወጣል፤
- 2) በባለስልጣኑ የቅመማ ቅመም የጥራት ምርመራ ብቃት ማረጋገጫ የሚያኙ ማዕከላት የጥራት ምርመራ አገልግሎት ሊሰጡ ይችላሉ፤
- 3) በአቀነባባሪ፣ ላኪ እና ጅምላ ነጋዴ ማዘጋጃ እና ማከማቻ ኢንዱስትሪዎች ላይ የቅመማ ቅመም ዝግጅት፣ የጥራት ደረጃ፣ ክምችት እና አንጓዝን በተመለከተ የጥራት ቁጥጥር ይደረጋል፤
- 4) በመጀመሪያ ፣ በሁለተኛ እና በወጪ ንግድ ገበያ የቅመማ ቅመም ዝግጅት፣ የጥራት ደረጃ፣ ክምችት እና አንጓዝን በተመለከተ የጥራት ቁጥጥር ይደረጋል።
- 5) በተለያዩ ደረጃዎች በሚሰጡ የሽኝት አሰራሮች ላይ የቅመማ ቅመም የጥራት ደረጃና አንጓዝን በተመለከተ የጥራት ቁጥጥር ይደረጋል።

**73. የቅመማ ቅመም ግብይት አሰራር**

የቅመማ ቅመም ግብይት በመጀመሪያ እና በሁለተኛ ደረጃ ገበያ ላይ በተፈቀደ ቦታና ሕጋዊ ፈቃድ በተሰጣቸው አካላት መካከል ይካሄዳል።

1/ የመጀመሪያ ደረጃ ገበያ

ሀ) በአምራቹ አካባቢ ተለይተው በሚቋቋሙ የመጀመሪያ ደረጃ ቅመማቅመም ገበያ ቦታዎች በአምራቹ እና በቅመማቅመም ጅምላ ነጋዴ፣ በሕብረት ሥራ ማህበራት፣ በአቀነባባሪ፣ ላኪ እና ሌሎች ፈቃድ በተሰጣቸው አካላት መካከል ይካሄዳል።

ለ) ከላይ በፊደል ተራ “ሀ” የተጠቀሰው እንደተጠበቀ ሆኖ አምራች፡-

- 1) በቅመማቅመም ማዘጋጃና ማከማቻ ኢንዱስትሪ አቅርቦ ለቅመማቅመም ጅምላ ነጋዴ ወይም አቀነባባሪ ወይም ላኪ ሊሸጥ ይችላል፤
- 2) እንደ ምርቱ ሁኔታ አግባብ ባለው የክልል አካል በተለዩ የላኪ ወይም የጅምላ ነጋዴ መረከቢያ ቦታ አቅርቦ ሊሸጥ ይችላል፤
- 3) ያመረተውን ምርት ለውጪ ገበያ አዘጋጅቶ ሊልክ ይችላል፤
- 4) ለላኪ ወይም ለአቀነባባሪ ወይም ለጅምላ ነጋዴ የትስስር ውል በመፈጸም እና በውሉ ላይ በተገለጸው የርክክብ ቦታ መሸጥ ይችላል፤
- 5) በአካባቢው በቅመማቅመም ልማት ከተሰማራ አልሚ ባለሃብት ጋር የልማትና ግብይት ትስስር ውል በሚፈጽሙት መሰረት በውሉ በተገለጸው የርክክብ ቦታ ማስረከብ ይችላል፤

ሐ) የሕብረት ሥራ ማህበራት በመጀመሪያ ደረጃ ቅመማቅመም ገበያ የሚፈጽሙት ግብይት ከአባል አምራች አርሶአደሮች ብቻ መሆን አለበት።

2/ ሁለተኛ ደረጃ ግብይት

ሀ/ በዚህ ደረጃ የሚካሄድ የቅመማ ቅመም ገበያ በቅመማቅመም ጅምላ ነጋዴ ወይም ሕብረት ሥራ ማህበር እና በቅመማቅመም ላኪ ወይም አቀናባባሪ ወይም ቸርቻሪ ነጋዴ ወይም ሌላ የተፈቀደላቸው አካላት መካከል ግብይት በተፈጸመበት መጋዘን ወይም በገቡት ውል መሰረት በውሉ ውስጥ በተገለጸው የርክክብ ቦታ ግብይቱ ይከናወናል፤

ለ/ ከላይ በተሩ ፊደል ሀ የተጠቀሰው እንደተጠበቀ ሆኖ በኢትዮጵያ ምርት ገበያ አምራች አርሶ አደር፣ አልሚ ባልሃብት፣ ጅምላ ነጋዴ እና በቅመማ ቅመም ላኪ ነጋዴ፣ አቀነባባሪ ኢንዱስትሪ እና በተፈቀደላቸው ሌሎች አካላት መካከል የቅመማ ቅመም ግብይት ይፈጸማል፤

ሐ) ቅመማቅመም ላኪ ወይም አልሚ ላኪ ወይም አቀነባባሪ ከወጪ ንግድ ወይም እሴት ጭመራ ተርፎ የቀረ የቅመማቅመም ምርት ለሌላ ላኪ፣ ወይም አቀነባባሪ ወይም ለተፈቀደላቸው ሌሎች አካላት ወደ ኢትዮጵያ ምርት ገበያ ወይም በዚህ አንቀጽ ንዑስ አንቀጽ 1 መሰረት በማቅረብ ሊሸጥ ይችላል፤

መ) በተራ ፊደል ለ እና ሐ የተገለጸው እንደተጠበቀ ሆኖ በተለያዩ ምክንያቶች ወደ ውጪ ተልኮ የተመለሰ ምርት በሚመለከተው አካል ጥራቱ ተምርምሮ ለምግብነት መዋል አለመዋሉ ሳይረጋገጥ ገበያ ላይ አይውልም፡፡

**3/ የውጭ ገበያ የቅመማ ቅመም ምርት ግብይት**

ሀ) የወጪ ገበያ ቅመማ ቅመም ግብይት በአምራች ላኪ፣ በአልሚ ላኪ፣ በሕብረት ሥራ ማህበር፣ በአቀነባባሪ ላኪ፣ በላኪ እና በውጭ ሃገር ገዢ መካከል በወጪ ንግድ ሽያጭ ውል ይከናወናል፤

ለ) ለወጪ ገበያ የተዘጋጀ የቅመማ ቅመም ምርት የገዢ ፍላጎት የጥራት ደረጃ ማሟላቱን በባለስልጣኑ ተረጋግጦ ሰርተፊኬት ሲሰጠው ወደ ወደብ ይሸኛል ፤-

ሐ) የወጪ ንግድ ሽያጭ ውሉ የተዋዋይ ወገኖችን ሙሉ ሥም እና አድራሻ፣ የምርት መጠንና ዋጋ በውጪ ምንዛሪ እንዲሁም ውሉ፣ የርክክብ ቦታ፣ የሚፈጸምበት ጊዜና ሌሎች መሰረታዊ የውል ቃሎች በግልጽ የያዘ መሆን አለበት፤

- መ) የወጪ ንግድ ሽያጭ ውሉ በተፈረመ በ24 ሰአት ውስጥ በንግድ ባንኮች መመዘገብ ይኖርበታል። ላኪው ኮንትራቱ በንግድ ባንኮች በተመዘገበ በ72 ሰአት ውስጥ ለኢትዮጵያ ቡናና ሻይ ባለስልጣን ማሳወቅ ይኖርበታል፤
- ሠ) የወጪ ንግድ ሽያጭ ውሉ እንዲፈጸም በተቀመጠለት የጊዜ ሰሌዳ ውስጥ መፈጸም ይኖርበታል፤
- ረ) በውል ሰጪ እና ውል ተቀባይ የጋራ ስምምነት አሳማኝ በሆኑ ምክንያቶች ውሉ እንዲራዘም ስምምነት ላይ ከተደረሰ ውሉ መፈጸም ከነበረበት አንድ ወር በፊት ይህንኑ የሚገልጽ ሰነድ በደብዳቤ በማቅረብ መራዘም ይቻላል፤
- ሰ) የቅመማ ቅመም ምርት ከውጪ ሀገር ማስገባት የሚቻለው የተመረተበት ሀገር የተገለጸ እና ሀገራዊ የእፀዋት ጤና ማረጋገጫ መስፈርት ማሟላቱ ሲረጋገጭ ብቻ ነው።

**74. የመጀመሪያ ደረጃ ገበያ ስፍራዎች አወሳሰንና አስተዳደር**

- 1) አግባብ ያለው የክልል አካል የቅመማቅመም መገበያያ ስፍራዎችን ብዛትንና ስርጭትን ይወስናል፤ ይከልላል፤ የአስተዳደር ስርዓት ይዘረጋል።
- 2) አግባብ ያለው የክልል አካል የመገበያያ ስፍራዎችን፣ ብዛትና ስርጭት ሲከልል ከዚህ በፊት በተለምዶ የቅመማቅመም ግብይት በነባር ቦታም ሆነ አዲስ ለሚደራጁ ገበያዎች፡ -
  - ሀ) የቅመማቅመም አምራች አርሶ አደሮችና አልሚዎች ብዛት፤
  - ለ) የቅመማቅመም ምርት መጠን፤
  - ሐ) ለአምራች አርሶ አደሮች ምርታቸውን ለማቅረብ ያላቸውን አንጻራዊ ቀረቤታና ለተገበያዮቹ የግብይት እንቅስቃሴ አመቺነት፤
  - መ) ጥራትን ለማስጠበቅ የሚኖራቸውን አስተዋጽኦ፤
  - ሠ) ምርት ለሚገዙ የግብይት ተዋንያን የመገበያያ መጠለያ ያለው መደብ፤
  - ረ) ደረጃው የተረጋገጠ ሚዛን፤ እና

- ሰ) ዕለታዊ የምርት ዋጋ ማስወቂያ ሰሌዳ መሰረት በማድረግ ያደራጃል።
- 3) አምራች አርሶ አደር የተሻለ ዋጋ በሚያስገኝለት የገበያ አማራጭ መርጦ መሸጥ ይችላል፤
- 4) ከዚህ በላይ በንዑስ አንቀፅ 1 የተጠቀሰው እንደተጠበቀ ሆኖ አግባብ ያለው የክልል አካል የመገበያያ ስፍራዎች በጥራትና ግብይት ሂደቱ ላይ አሉታዊ ተፅዕኖ ከሚያሳድሩ ነገሮች ነፃ መሆናቸውን ይከታተላል፤ ይቆጣጠራል፤ እርምጃ ይወስዳል።

**ክፍል ስድስት**

**የግብይት ተሳታፊ መብትና ግዴታዎች**

**75. የቅመማ ቅመም ግብይት ተሳታፊ ጠቅላላ መብትና ግዴታዎች**

ማንኛውም በቅመማ ቅመም ግብይት ሥራ የተሰማራ ሰው፣

- 1) በተፈቀዱና ዕውቅና በተሰጣቸው የግብይት ቦታዎች የቅመማ ቅመም ግብይት የማካሄድ መብት አላቸው፤
- 2) ባለስልጣኑ ወይም አግባብ ያለው የክልል አካል የሚያወጣውን የቴክኒክ መስፈርት መሠረት አደርጎ የሚሰጠውን የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት እና የንግድ ፈቃድ የመያዝ ፤
- 3) በዚህ መመሪያ በተደነገገው የቴክኒክ እና የግብይት አሠራር መሠርት በጥራት የማዘጋጀት፣ የማከማቸት እና የማጓጓዝ፤
- 4) ቅመማቅመም ለአቅርቦት ወይም ለወጪ ወይም ለሀገር ውስጥ ገበያ ከመጫኑ በፊት የተሸከርካሪውን የቴክኒክ መስፈርት አሟልቶ መቅረቡን የማረጋገጥ፤
- 5) ለጥራት ምርመራ አገልግሎት የሚውል በተለያዩ የግብይት ደረጃ ያለው የቅመማ ቅመም ናሙና እንዲሰጥ ሲጠየቅ ወካይ ናሙና የመስጠት ወይም የማቅረብ፤
- 6) ቅመማቅመም ከግብይት ከተፈፀመበት ወረዳ ወደ ሌላ አካባቢ ለማጓጓዝ አግባብ ካለው የመንግስት አካል መሸኛ የመያዝ ፤

- 7) የየዕለቱን የምርት ዝግጅት፣ ግዥና፣ ሽያጭ እና ክምችት መጠን መረጃ የመያዝና በሚመለከተው የመንግስት አካል ሲጠየቅ የምስጢር፣ እንዲሁም ድርጅቱን በአካል ተገኝቶ ለመጎብኘት ወይም ክምችቱን ለማወቅ ሲፈለግ የመተባበር፤
- 8) የሃገሪቱን የቅመማ ቅመም ግብይት ሥርዓት የሚያዛቡ ወይም የጥራት ደረጃ የሚጎዱ ማንኛውንም ህገወጥ ድረጊት ከመፈጸም የመቆጠብ፤ እና
- 9) ይህንን መመሪያ ተከትሎ የሚወጡ ተጨማሪ የቴክኒካውና የአሰራር ሥርዓቶችን የማክበርና የመፈጸም ግዴታ አለበት፡፡

**76. የቅመማ ቅመም አምራች መብትና ግዴታዎች**

ማንኛውም የቅመማ ቅመም አምራች፡

- 1) ከራሱ ማሳ ያመረተውን የቅመማ ቅመም ምርት ጥራት ሳያንድል በማንኛውም ለቅመማ ቅመም ግብይት በተፈቀደለት ቦታ በማንኛውም የአዘገጃጀት ደረጃ የመሸጥ መብት አለው፤
- 2) አነስተኛ ይዘታ ካላዉ አርሶ አደር በስተቀር ከሚመለከተው የመንግስት አካል የተሰጠ የጸና የብቃት ማረጋገጫና የኢንቨስትመንት ፈቃድ የመያዝ፤
- 3) ከራሱ ማሳ አምርቶ ያዘጋጀውን ቅመማ ቅመም በቀጥታ ወደ ወጪ ሲልክ የሃገሪቱን የጥራት ደረጃ የማሟላት፤
- 4) አነስተኛ ይዘታ ያለው አርሶ አደር ከሆነ ከባለስልጣኑ ወደውጪ የመላክ ልዩ ፍቃድ የመያዝ፤
- 5) አልሚ ባለሃብት ከሆነ ከአመራች አርሶአደሮች ጋር በልማትና ግብይት ትስስር የመፍጠርና ቅመማ ቅመም የመግዛት መብት ያለው መሆኑና እንዲሁም ለአምራቾቹ የኤክስቴንሽን አገልግሎትና የቴክኖሎጂ አቅርቦት ድጋፍ የማድረግና ለመምርታቸው ከአካባቢው የወቅቱ ገበያ የተሻለ ዋጋ የመክፈል ግዴታ አለበት፤
- 6) በራሱ ወይም በአካባቢው ወይም በሃገሪቱ የሚታወቅ አስገዳጅ ሁኔታ ካልገጠመው በስተቀር ያመረተውን የቅመማ ቅመም ምርት በምርት ዘመኑ የመሸጥ ግዴታ አለበት፡፡



**77. የጅምላ ነጋዴ መብትና ግዴታዎች**

ማንኛውም የቅመማ ቅመም ጅምላ ነጋዴ፡-

- 1) ከመጀመሪያ ደረጃ የቅመማ ቅመም ገበያ ወይም ለራሱ በተፈቀደ የቅመማ ቅመም ማዘጋጃና ማከማቻ ኢንዱስትሪ የመግዛት መብት አለው፤
- 7) ከሚመለከተው አካል የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀትና የንግድ ፍቃድ የመያዝ፤
- 2) የቅመመ ቅመም አዘገጃጀት፣ አከመቻቸት እና አያያዝ የቴክኒክ መስፈርት በተከተለ ሁኔታ የማዘጋጀት፣ የማከማቸት እና ማጓጓዝ፤
- 3) ለላኪ ወይም ለአሴት ጨማሪ/ ምርት አቀነባባሪ/ በተፈቀደ ቦታ ጥራቱን ጠብቆ የመሸጥ መብት አለው፤
- 4) ከመጀመሪያ ደረጃ ገበያ የገዛውን ምርት መልሶ ወደ መጀመሪያ ደረጃ ግብይት ማዕከላት ያለማቅረብ ፤
- 5) በራሱ ወይም በአከባቢው ወይም በሃገሪቱ የሚታወቅ አስገዳጅ ሁኔታ ካልገጠመው በስተቀር የገዘውን የቅመማ ቅመም ምርት በምርት ዘመኑ የመሸጥ እና
- 6) የሃገሪቱን የቅመማ ቅመም ግብይት ሥርዓት የሚያዛቡ ወይም የጥራት ደረጃ የሚጎዱ ማንኛውንም ህገወጥ ድርጊት ከመፈጸም የመቆጠብ ግዴታ አለበት፡፡

**78. የላኪ መብትና ግዴታዎች**

ማንኛውም የቅመማ ቅመም ላኪ፡-

- 1) አግባብ ካለው የመንግስት አካል የብቃት ማረጋገጫ የምስክር ወረቀትና የንግድ ፍቃድ የማግኘት መብት አለው፤
- 2) ከመጀመሪያ ደረጃ ወይም ከሁለተኛ ደረጃ ወይም በትስስር ውል የቅመማ ቅመም ምርት የመግዛት መብት አለው፤
- 3) ሀ/ ወደ ወጪ የሚልከውን ቅመማ ቅመም በሃገሪቱ የጥራት ደረጃ የቴክኒክ መስፈርት ወይም በገዢዎች ፍላጎት መሠረት አዘጋጅቶ የመላክ፤

- 4) የወጪ ቅመማ ቅመም ሽያጭ ውል ስምምነት ሲፈጸም ለባለሥልጣኑ በሶስት የሥራ ቀናት ውስት የማሳወቅ፤
- 5) ከህጋዊ ጅምላ ነጋዴ ወይም አምራች ወይም ማህበራት የገዛውን ቅመማቅመም አዘጋጅቶ በምርት ዘመኑ የመላክ፤
- 6) ወደ ወጪ የሚላከውን ቅመማ ቅመም የጥራት ደረጃ እና የምግብ ደህንነት ምርመራ የማስደረግና የምርመራ ውጤት የመያዝ፤
- 7) በአሳማኝ ምክንያት በባለሥልጣኑ ተረጋግጦ ካልተራዘመ በስተቀር ከገዢ ጋር የገባውን ውል በወሉ የጊዜ ገደብ ውስጥ የመፈጸም እና
- 8) በራሱ ወይም በአካባቢው ወይም በሃገሪቱ የሚታወቅ አስገዳጅ ሁኔታ ካልገጠመው በስተቀር የገዛውን የቅመማ ቅመም ምርት በምርት ዘመኑ የመላክ ግዴታ አለበት፡፡

**79. የቸርቻሪ ነጋዴ መብትና ግዴታዎች**

ማንኛውም የቅመማ ቅመም ቸርቻሪ ነጋዴ፡-

- 1) የገዛውን የቅመማ ቅመም ምርት ለተጠቃሚ የመሸጥ መብት አለው፤
- 2) ከሚመለከተው የመንግስት አካል የብቃት ማረጋገጫ የምስክር ወረቀት እና የቸርቻሮ ንግድ ፈቃድ የማግኘት መብት አለው፤
- 3) ለተጠቃሚ የሚያቀርበውን ቅመማቅመም በአካባቢው ፈቃድ ከተሰጠው ጅምላ ጋዴ፤ ላኪ ወይም አቀናባሪ ብቻ የመግዛት፤
- 4) አስገዳጅ ሁኔታ ካልገጠመው በስተቀር የቸርቻሮ መደብሩን አለመዘጋት፤
- 5) በማንኛውም ጊዜና ወቅት በመደብሩ ለሸማች ህብረተሰብ ግልጽ በመሆን መንገድ የየዕለቱን የቸርቻሮ መሸጫ ዋጋ የመለጠፍና የመሸጥ፤
- 6) ለተጠቃሚው ህብረተሰብ የሚያቀርበው ምርት ጥራቱንና የምግብ ደህንነቱን የመጠበቅ፤
- 7) የኤክስፖርት ሽያጭ ውል ከተፈራረሙ በኋላ በ 72 ሰዓታት ውስጥ ባለሥልጣኑን የማሳወቅ፤
- 8) የተለያዩ ጥራት ደረጃ ያለውን ምርት ባዕድ ነገሮችን ሳያደባልቅ የመሸጥ እና

9) በአካባቢው ያላስፈላጊ ምርት እጥረት እንዲፈጠርና ሰው ሰራሽ የዋጋ ንረት እንዲከሰት አለማድረግ ወይም አለመተባበር፤

ግዴታ አለበት።

**80. የአቀነባባሪ መብትና ግዴታዎች**

ማንኛውም የቅመማ ቅመም አቀነባባሪ፡

- 1) የቅመማ ቅመም አቀነባባሪነት ህጋዊ የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀትና የማቀነባበር ንግድ ፈቃድ የማግኘት መብት፤
- 2) ለአቀነባባሪ በተፈቀደ የግብይት ስፍራ ቅመማ ቅመም የመግዛትና ከአምራች አካባቢዎች ምርት ወደ ማቀነባባሪያ ኢንዱስትሪ ሲያጓጉዝ መሸኛ ሰነድ የመያዝ፤
- 3) አግባብ ያለው የመንግስት አካል የሚያወጣቸውን የቅመማ ቅመም የማቀነባበር፣ የማሸግና ምልክት የመለጠፍ የቴክኒክ መስፈርቶችና አሰራሮች የማክበርና የመፈጸም፤
- 4) ወደ ወጪ የሚላክ የተቀነባበረ የቅመማ ቅመም በሃገሪቱ የጥራት ደረጃ መሠረት ወይም ሀገሪቱ በተቀበለቻቸው ዓለም አቀፍ እና የገዢ ሃገራት የጥራት ደረጃዎችን መሠረት አድረጎ የማቀናበርና የማዘጋጀት፤
- 5) እሴት የተጨመበት ቅመማ ቅመም ለሀገር ውስጥም ሆነ ለወጪ ገበያ ሲያቀርብ የመጠቀሚያ ጊዜ፣ የምርት መጠን፣ የምርት ጥራት መስፈርት እና ከኢትዮጵያ የተሠራ መሆኑን በእሽጉ የመለጠፍ፤
- 6) የተቀነባበረ የወጪ ቅመማ ቅመም ሽያጭ ወል ስምምነት ሲፈጸም ለባለሥልጣኑ በ72 ሰዓት ውስጥ የማሳወቅ፤
- 7) በአሳማኝ ምክንያት በባለሥልጣኑ ተረጋግጦ ካልተራዘመ በስተቀር ከገዢ ጋር የገባውን ወል በወሎ የጊዜ ገደብ ውስጥ የመፈጸም፤ እና
- 8) የሀገሪቱን የቅመማ ቅመም ግብይት ሥርዓት፣ እሴት ጭመራ የሚያዛቡ ወይም የጥራት ደረጃ የሚጎዱ ማንኛውንም ህገወጥ ድረጊት ከመፈጸም የመቆጠብ፤ ግዴታ አለበት።

**81. የአገልግሎት ሰጪ መብትና ግዴታዎች**

ማንኛውም አገልግሎት ሰጪ ፡-

- 1) አገልግሎትን መሸጥና ለሰጠው አገልግሎት ክፍያ የማግኘት መብት፤
- 2) ከሚመለከተው የመንግስት አካል የአገልግሎት ሰጪነት ብቃት ማረጋገጫና ንግድ ፈቃድ የመያዝ፤
- 3) አግባብ ባለው የመንግስት አካል እንደ የአገልግሎቱ አሰጣጥ የሚያወጣቸውን የቴክኒክ መስፈርቶችንና አሰራሮችን የማክበርና የመፈጸም፤
- 4) የቅመማ ቅመም ምርት ጥራት የሚቀንስ ማንኛውንም ድረገት ከመፈጸም የመቆጠብ፤
- 5) ቅመማ ቅመምን ከአምራች አካባቢዎች ወደ ሌላ ቦታ ሲያጓጉዝ መሸኛ ሰነድ የመያዝ፤
- 6) ለሚሰጠው አገልግሎት ለተገልጋዮቹ ግልጽ የሆነ አሰራር ዘርግቶ የመተግበር እና
- 7) የተለያዩ የቅመማ ቅመም ምርት ዓይነቶችን እንደ የባህሪያቸው የማዘጋጀት፣ የማሸግ፣ የማከማቸትና የማጓጓዝ ግዴታ አለበት።

**ክፍል ሰባት**

**የቅመማ ቅመም ምርት ጥራት እና ግብይት ተቆጣጣሪዎች**

**ንዑስ ክፍል አንድ**

**የቅመማ ቅመም ምርት ጥራት ተቆጣጣሪዎች**

**82. የጥራት ተቆጣጣሪ አመዳደብ**

- 1) ባለስልጣኑ ወይም አግባብ ያለው የክልል አካል የቅመማቅመም ጥራት ተቆጣጣሪ ይመድባል፤
- 2) በንኡስ አንቀፅ 1 መሰረት የሚመደብ ተቆጣጣሪ በቅመማ ቅመም ምርት ዝግጅት፣ ክምችትና አጓጓዝ አሰራሮች እና ደረጃዎች ላይ በቂ ዕውቀት፣ ክህሎትና መልካም ስነምግባር ያለው መሆን አለበት።

**83. የጥራት ተቆጣጣሪ ሥልጣንና ተግባር**

- 1/ የቅመማ ቅመም ማቀነባበሪያ ኢንዱስትሪዎች በመገኘት የምርት ጥራትን ይከታተላልና ይቆጣጠራል፤
- 2/ ወቅታዊ በሆኑ የቅመማ ቅመም ጥራት ቁጥጥር አሰራሮች ላይ የተጠቃሚዎችን ግንዛቤን፣ ዕውቀትንና ክህሎትን ለማሳደግ የሚረዱ ማንዋሎችን፣ በራሪ ጽሁፎች፣ ፖስተሮችና መጽሔቶች ያዘጋጃል ሥልጠና ይሰጣል፤
- 3/ ወደ ማንኛውም የቅመማ ቅመም መጋዘን፣ የቅመማ ቅመም ማዘጋጃ ኢንዱስትሪ ወይም የአገልግሎት ሰጪ መሥሪያ ቦታ ከፍትህ አካላት ጋር በመተባበር በሥራ ሰዓት ለመግባትና የቅመማ ቅመም ናሙና ወስዶ ያጣራል፤
- 4/ በቅመማ ቅመም ማዘጋጃ እና ማከማቻ ኢንዱስትሪዎች ውስጥ የምርት አከመቻቸትና አያያዝን በተመለከተ ጥራቱ እንዲጠበቅ ክትትልና ቁጥጥር ያደርጋል፤
- 5/ በቅመማ ቅመም ጥራት ቁጥጥር ሥራዎች ያጋጠሙ ችግሮችን በመለየት ወቅታዊ መረጃ በማሰባሰብ መፍትሄ እንዲሰጥበት ሀሳብ ያቀርባል፤
- 6/ የቅመማ ቅመም በተፈቀደና በንፁህ መያዣ መደረጉን፣ የሚጭነው ተሽከርካሪ ከመጫኑ በፊት የስፖንዳውን ንፅህና፣ ንጹህና ዝናብ የማያስገባ ሽራ ያለው መሆኑን ያረጋግጣል፤
- 7/ የተዘጋጀና የተላከ የቅመማ ቅመም ምርት መጠን መረጃ በጥራት ደረጃ ለይቶ ያዘጋጃል፤ ለሚመለከታቸው እንዲተላለፍ ያደርጋል፤
- 8/ የጥራት ጉድለት በታየባቸው የግብይት ተሳታፊዎች ተገቢውን እርምጃ እንዲወስድ ለሚመለከተው አካል ያሳውቃል፤ አፈጻጸሙን ይከታተላል፤
- 9/ በዚህ መመሪያ የተደነገገውን የሽኝት አሰራር መሰረት በማድረግ እንደሚከተለው የቅመማቅመም ሽኝት ያከናውናል፤

ሀ) በሀገር ውስጥ የሽኝት ተግባር የሚፈጽሙ የጥራት ተቆጣጣሪዎች በነጋዴው ስም ቀድሞ የተሸኘ ቅመማ ቅመም ካለ በትክክል መድረሱን አረጋግጦ አዲስ ለሚሸኘው ምርት በሕጋዊ መንገድ መገዛቱን፣ በተፈቀደ

ማሸጊያ መሆኑን፣ የጭነት ተሽከርካሪ ጥራትና የተሸፈነበት ሽራ አይቶና ፈትሾ በመሸኛ ሰነድ መሰረት ሽኝት ይፈጽማል፤

- ለ) ወደ ውጪ የሚላክ ቅመማቅመም ሽኝት የሚፈጽሙ የጥራት ተቆጣጣሪዎች በቡና ጥራት ምርመራና ሰርተፊኬትን ማዕከል ወይም በሌላ ህጋዊ አካል በሚሰጠው ምርመራ መስፈርት መሠረት የገዥ አገራት የሚጠይቁትን አስገዳጅ የጥራት መስፈርት ያሟላ ሰርተፊኬት መያዙን፣ ለመጫን ፈቃድ በተሰጠው ተሽከርካሪ መጫኑን፣ የባንክ የጭነት ፈቃድ፣ የትራንዚት ሰነዶች፣ ከጉምሩክ ኮሚሽን የሽኝት ሰነዶች ማሟላቱን፣ በአውሮፕላን የሚጫን ከሆነ በአውሮፕላን ለመጫን ፈቃድ የተሰጠው ኮንቴይነር ወይም ማሸጊያ ካርቶን ወይም ጆንያ ያሟላ መሆኑን ፣ ከኢትዮጵያ አየር መንገድ ወይም በሌሎች አየር መንገድ የካርጎ ወይም የጭነት ጉዞ ትኬት ያለው መሆኑን በማረጋገጥ የሽኝት ሰነድ ይሰጣል፤
- ሐ) ለቅመማ ቅመም መሸኛ የተዘጋጀ ሰነድ፣ መጨፍለቂያና የርጥበት መለኪያን በጥንቃቄ ይይዛል፤ ለህገ-ወጥ ተግባር እንዳይውል ኃላፊነትን ይወስዳል፤
- መ) የጥራት ቁጥጥር ስራዎችን በሚመለከት መረጃ ያዳራጃል ለሚመለከተው አካል ሪፖርት ያደርጋል፤
- ሠ) በቅመማ ቅመም ጥራት ቁጥጥር ላይ ከሚሰሩ ሌሎች ባለድርሻ አካላትና መንግሥታዊ ካልሆኑ ድርጅቶች ጋር በመቀናጀት ይሰራል፤
- ረ) ጥራትን አስመልክቶ የተከለከሉ ተግባራት ተብሎ በተገለጸው አንቀጽ ሥር የተቀመጡትን ክልከላዎች መተግበራቸውን ይቆጣጠራል።

**ንዑስ ክፍል ሁለት**

**የቅመማ ቅመም ምርት ግብይት ተቆጣጣሪዎች**

**84. የቅመማ ቅመም ምርት ግብይት ተቆጣጣሪ አመዳደብ**

- 1) ባለስልጣኑ ወይም አግባብ ያለው የክልል አካል የቅመማቅመም ግብይት ተቆጣጣሪ ይመድባሉ፤

- 2) በተራ ፊደል ሀ መሰረት የሚመደብ ተቆጣጣሪ በቅመማቅመም ዝግጅት፣ ክምችት እና ግብይት ላይ በቂ ዕውቀት፣ ክህሎትና መልካም ስነምግባር ያለው መሆን አለበት።

**85. የቅመማ ቅመም ምርት ግብይት ተቆጣጣሪ ስልጣንና ተግባር**

- 1) በመጀመሪያ፣ ሁለተኛ እና ወጪ ንግድ ገበያ ብቃት ማረጋገጫ በተሰጣቸው የቅመማ ቅመም ግብይት ተዋንያን መካከል ሕጋዊ ግብይት መፈጸሙን ይከታተላል፣ ይቆጣጠራል።
- 2) ወደ ማንኛውም የቅመማ ቅመም ማዘጋጃና ማከማቻ ኢንዱስትሪ በሥራ ሰዓት መግባትና የግዥ፣ ክምችትና ሽያጭ ቁጥጥር ያደርጋል።
- 3) የቅመማ ቅመም ጅምላና ችርቻሮ ንግድን ይከታተላል፣ ይቆጣጠራል።
- 4) የወጪ ቅመማ ቅመም ሽያጭ ኮንትራት አፈጻጸም ይከታተላል፣ ይቆጣጠራል።
- 5) የግብይት አሰራር ጉድለት በታየባቸው የግብይት ተሳታፊዎች ተገቢዎን እርምጃ እንዲወስድ ለሚመለከተው አካል ያሳውቃል፣ አፈጻጸሙን ይከታተላል።
- 6) የቅመማ ቅመም ግብይት ቁጥጥርን በሚመለከት መረጃ ያደራጃል ለሚመለከተው የበላይ አካል ወቅታዊ ሪፖርት ያቀርባል።
- 7) ግብይትን አስመልክቶ የተከለከሉ ተግባራት ተብሎ በተገለጸው አንቀጽ ሥር የተቀመጡትን ክልከላዎች መተግበራቸውን ይቆጣጠራል።

**ክፍል ስምንት**

**የቅመማ ቅመም ሽኝት አሰራር፣ የናሙና አወሳሰድ እና አፈቃቀድ**

**86. የቅመማ ቅመም ሽኝት አሰራር**

ለአቅርቦት፣ ለወጪ ገበያ፣ ለሀገር ውስጥ በጥሬውም ሆነ ተቀነባብሮ ወይም እሴት ተጨምሮ የሚዘጋጅ ቅመማ ቅመም ሽኝት በሚከተሉት ቦታዎች ይፈጸማል፡-

- 1) ግብይት ከተፈጸመባቸው ወረዳዎች ወደ ሌሎች በክልሉ ወደሚገኙ ቅመማ ቅመም ማዘጋጃና ማከማቻ ኢንዱስትሪዎች ወይም ማቀነባባሪዎች።

- 2) በንዑስ አንቀፅ 1 የተገለፀው እንደተጠበቀ ሆኖ ከቅመማ ቅመም አምራች ወረዳዎች ወደ ፌዴራል ቡናና ሻይ ባለስልጣን ሽኝት ጣቢያዎች፤
- 3) በአምራች አካባቢዎች ከሚገኙ የፌዴራል ቡናና ሻይ ባለስልጣን ሽኝት ጣቢያዎች ወደ ሌሎች አካባቢዎች ወደሚገኙ ቅመማ ቅመም ማዘጋጃና ማከማቻ ኢንዱስትሪዎች ወይም ማቀነባባሪዎች፤
- 4) ከቅመማ ቅመም ጥራት ምርመራና ሰርቲፊኬትን ማዕከል የጥራት ደረጃ የወጣለትን የወጪ ገበያ ደረጃ ቅመማ ቅመም ወደ ወደብ፤
- 5) ከላይ የተጠቀሱት እንደተጠበቀ ሆኖ በማኝኛውም መልኩ ተሽከርካሪው የመገልበጥ ወይም የቴክኒክ ብልሽት ካጋጠመው በቦታው በሚገኝ በወረዳው በሚገኝ የቡናና ሻይ ወይም ግብርና ጽ/ቤት ይሸኛል፤
- 6) ከላይ ከንዑስ አንቀፅ 1-5 ከተጠቀሱት ስፍራዎች የሚሸኝ ቅመማቅመም መጠን፣ ዓይነት፣ ባለቤት፣ ቅመማ ቅመም የሚሸኝበትን ክልል/ከተማ፣ ቅመማ ቅመም የሚጓጓዝበትን መስመር፣ መነሻ ቀንና ሰዓት፣ የሚገልጽ ሰነድ ለባለቤቱ ወይም ህጋዊ ወኪል ፈርሞ ሕጋዊ ማህተም በማሳረፍ መስጠት አለበት፡፡

**87. የናሙና አወሳሰድ**

- 1) በወረዳ ደረጃ የጥራት ተቆጣጣሪው ምርት ከመሸኘቱ በፊት 250 ግራም ናሙና በመውሰድ የዕርጥበትና የጥራት ጉድለት መርምራ በማድረግ ናሙናውን ለባለቤቱ ይመልሳል፤
- 2) በኢትዮጵያ ምርት ገበያ ምርቱ ለግብይት የሚቀርብ ከሆነ ለጥራት ምርመራ አንድ ጊዜ 250 ግራም ለግብይት ከቀረበው ጭነት ተወስዶ ደረጃ ከወጣለት በኋላ ቀሪ ናሙናው ለዋቢ ማመሳከሪያነት በማዕከሉ ይቀመጣል፤
- 3) ወደ ውጪ የሚላክ ቅመማ ቅመም በጥራት ምርመራ ማዕከል 250 ግራም ወካይ ናሙና በመውሰድ ይመረመራል፤ናሙናው ለዋቢ ማመሳከሪያነት በማዕከሉ ይቀመጣል፤

**88. የናሙና አፈቃቀድ**

- 1/ ለቅድመ ሽያጭ የሚላክ የቅመማ ቅመም ናሙና አፈቃቀድ፡-
  - ሀ) ላኪዎች ለሚሸጡት ቅመማ ቅመም ለወጭ ሀገር ገዢ ደንበኛቸው ከሽያጭ ውል በፊት እና በኋላ ይሁንታ ለማግኘት ለአንድ ገዢ በየቅመማ ቅመም አይነቱ እና



ደረጃ እስከ 1 ኪ/ግ ናሙና በራሱ ወይም ማንኛውንም የመልዕክት መላኪያ ተቋማትን ተጠቅሞ መላክ ይችላል፤

- ለ) ማንኛውም ላኪ የቅመማ ቅመም ናሙና ለቅድመ ሽያጭ ለመላክ የወቅቱን የታደሰ ብቃት ማረጋገጫ መያዝ አለበት፤
- ሐ) ማንኛውም ላኪ የሽያጭ ወል ከፈጸመ በኋላ የቅድመ ጭነት ናሙና ለመላክ የተዋዋለበትን ሰነድ ማቅረብ ይኖርበታል፤
- መ) ለአንድ የቅመማ ቅመም ዓይነትና ጥራት ደረጃ ለሚፈጸም ሽያጭ ኮንትራት የሚደረግ የናሙና ምልልስ ድግግሞሽ ከሁለት ጊዜ በላይ ሊሆን አይገባም፤
- ሠ) ላኪዎች በፖስታ ቤት የቅመማ ቅመም ናሙና ለመላክ ሲቀርቡ ፖስታ ቤቶቹ የላኪውን የዘመኑን የታደሰ የብቃት ማረጋገጫ፣ የቅመማ ቅመም ናሙናው በዓይነትና በጥራት ደረጃው መሠረት እስከ 1 ኪሎ ግራም ድረስ በናሙና መላኪያ ታሽጎ ስለቅመማ ቅመሙ ምንነት የሚገልጽ፣ የገዢ ኩባንያ ስም እና አድራሻ በትክክል የያዘ መሆኑን አረጋግጠው ማስተናገድ ይኖርባቸዋል።

2/ ቅመማ ቅመምን ለማስተዋወቅ ስለሚደረግ የቅመማ ቅመም ናሙና አፈቃቀድ

- ሀ) ላኪዎች እና ቅመማ ቅመምን ለማስተዋወቅ የሚፈልጉ መንግሥታዊና መንግስታዊ ያልሆኑ ድርጅቶች በታወቁ ኢግዚቢሽንና ኮንፈረንስ ላይ ሲሳተፉ ቅመማ ቅመምን በተዘጋጀ ወይም ባልተዘጋጀ መልክ ከባለስልጣኑ በሚያገኙት ፍቃድ ይዘው መውጣት ይችላሉ፤
- ለ) ማንኛውም በቅመማ ቅመም ኢግዚቢሽን ኮንፈረንስ ተሳታፊ ለባለስልጣኑ የተሳትፎ ዝርዝር መረጃ በማቅረብ በአጠቃላይ ከየቅመማ ቅመም ዓይነቶች በተናጠል እስከ 4 ኪሎ ግራም ቅመማ ቅመም ይዞ መውጣት ይችላል፤
- ሐ) በተራ ፊደል ለ እንደተጠበቀ ሆኖ በዓለም አቀፍ የቅመማ ቅመም ንግድ ትርኢትና ባዛር ለመሳተፍ የትእይንት ቦታ ለተከራዩ ላኪዎች በአጠቃላይ ከሁሉም የቅመማ ቅመም ዓይነትና ደረጃ የኩነቱ ስፋት እና ፋይዳ ታሳቢ ተደርጎ እስከ 25 ኪሎ ግራም ቅመማ ቅመም ይዞ መውጣት ሊፈቀድ ይችላል፤
- መ) ቅመማ ቅመም በአለም ዓቀፍ መድረኮች የሚያስተዋውቁ መንግስታዊና መንግስታዊ ያልሆኑ ተቋማት በአጠቃላይ ከሁሉም የቅመማ ቅመም ዓይነትና

ደረጃ እስከ 5 ኪሎ ግራም ቅመማ ቅመም በባለስልጣኑ ፍቃድ ይዞ መውጣት ይችላሉ፤

- ሠ) ከላይ በተራ ቁጥር መ) የተጠቀሰው እንደተጠበቀ ሆኖ ማንኛውም በቅመማ ቅመም ኤግዚቢሽንና ኮንፈረንስ ተሳታፊ ለባለስልጣኑ ጥያቄ አቅርቦ ለማስፈቀድ የታደሰ የቅመማ ቅመም ላኪነት ብቃት ማረጋገጫ ያለው መሆን አለበት፤
- ረ) ማንኛውም ላኪ የቢዝነስ ትስስሩን ለማጠናከር የቢዝነስ ጉብኝት ለማካሄድ ወደ ገዢ ሀገራት ለሚያካሄደው ጉዞ በአጠቃላይ እስከ 5 ኪሎ ግራም ድረስ ለባለሥልጣኑ ጥያቄ አቅርቦ በማስፈቀድ ይዞ መውጣት ይችላል።

**ክፍል ዘጠኝ**

**ልዩ ልዩ ድንጋጌዎች**

**89. የባለሥልጣኑ ሥልጣንና ተግባራት**

በሌሎች ህጎችና በዚህ መመሪያ የተሰጠው ሥልጣንና ተግባራት እንደተጠበቀ ሆኖ ባለሥልጣኑ፡

- 1) አግባብ ካላቸው የክልል አካላት ጋር በመተባበር የቅመማ ቅመም ግብይትና ጥራት መከታተያና መቆጣጠሪያ ቦታዎችን በጥናት የመለየት፣ ተቆጣጣሪ የመመደብ የማስተዳደር ወይም ውክልና የመስጠት፤
- 2) በቅመማ ቅመም ግብይት ወጪ ንግድ ተሳታፊዎች የብቃት ማረጋገጫ የምስክር ወረቀት የመስጠት፣ የመከታተልና የመቆጣጠር፤
- 3) ወደ ውጭ ለሚላክ ቅመማ ቅመም የጥራትና ደረጃ ምርመራ፣ የሽኝት አገልግሎት እና የምርት ሀገር ሰርተፊኬት የመስጠት፤
- 4) የቅመማቅመም ጥራት ሊያንድሉ ይችላል የተባሉ ነገሮች ሲታዩ ባለስልጣኑ ወይም የክልል አካል ናሙና በመውሰድ የማረጋገጥ፤
- 5) ለቅድመ ሽያጭ ናሙና ወይም ለንግድ ትርኢት ወይም ለሌሎች ጉዳዮች ከሀገር ውጪ ለሚወጡ የቅመማ ቅመም ምርቶች ፍቃድ የመስጠጥት፣ ስልጣንና ተግባር ይኖረዋል።

**90. ከቅመማ ቅመም ጥራት ጋር ተያይዞ የተከለከሉ ተግባራት**

ማንኛውም በቅመማ ቅመም ዝግጅት፣ ማቀነባበር፣ ግብይትና አግልግሎት ሰጪነት የተሰማራ፡

- 1) በደረቀ የበርበሬ ምርት ላይ ውሃ ማርከፍከፍ ወይም መልሶ እንዲረጥብ ማድረግ፣ ለሻጋታ ማጋለጥ፣ የተዘበራረቀ መልክ እንዲይዝ ማድረግ፣ በደረጃ አለመለየት እና ባዕድነገሮች መቀላቀል፤
- 2) መሰብሰቢያ ወቅት ሳይደርስ የተሰበሰበና ከገለባው በአግባቡ ያልተለየ፣ አፈር የተቀላቀለበት፣ የሻገተ ጥቁርና ነጭ አዝመድ እና የድንብላል ምርት መሸጥም ሆነ መግዛት፤
- 3) በአፈር የታሸ፣ የሻገተ እና ሌሎች ባዕድ ነገሮች የተቀላቀለበት፣ በደረጃ ያልተለየ የዝንጅብል ምርትን ማዘጋጀት፣ መሸጥም ሆነ መግዛት፤
- 4) ሳይበስል የተሰበሰበ፣ የተበሳ፣ በጭስ የደረቀ፣ ለመፈልፈል ሲባል በውሃ የተዘፈዘፈና መልሶ የረጠበ ምርት ማዘጋጀት፣ መግዛትም ሆነ መሸጥ፤
- 5) ንፁህና የጎደለው ከባዕድ ነገሮች የተቀላቀለበት ፍሬው የተሸራረፈ ወይም የተሰባበረ፣ የሻገተ እና ጥሩ ልብላቤ የሌለው የቁንዶ በርበሬ ምርት ማዘጋጀት፣ መግዛትም ሆነ መሸጥ፤
- 6) የመሰብሰቢያ ጊዜው ሳይደርስ የተሰበሰበና የተጨማሪ፣ የተሰባበሩ ፍሬዎች ያሉበት፣ ወጥ የሆነ ቀለም የሌለውና ባዕድ ነገሮች የተቀላቀለበት የአብሽ ማዘጋጀት፣ መግዛትም ሆነ መሸጥ፤
- 7) መልኩ ነጭ ያልሆነ፣ የተፈጥሮ ጣዕሙንና ሽታውን ያልጠበቀ፣ ከባዕድ ሽታ ነጻ ያልሆነ እና የሻገተ የሌል ቅመም ማዘጋጀት፣ መግዛትም ሆነ መሸጥ፤
- 8) ውጪ ገበያ ከተላከ በኋላ በተለያዩ የጥራት ጉድለቶች ወደ ሀገር የሚመለስ ማንኛውም የቅመማ ቅመም ምርትን በሚመለከተው የመንግስት ተቋም ተፈትሾ ማረጋገጫ ሳይሰጥ መሸጥ፤
- 9) ባልተፈቀደ መያዣ፣ ንፁህ ባልሆነ የተሸከርካሪ ስፖንዳ፣ ንፁህ ባልሆነና ውሃ በሚያስገባ ሽራ ጭኖ ማጓጓዝ፤

- 10) ከተፈቀደው ቅመማ ቅመም አመራረት፣ አዘጋጃጀት፣ አከመቻቸት፣ አቀነባበር፣ አስተሻሽግ የቴክኒክ መሥራርት ወይም ምክረ-ሀሳብ ወጪ መፈፀም፣
- 11) ንጽህና ባልተጠበቀ የጭነት ተሽከርካሪ ወይም የጭነት ተሽከርካሪ ተጎታች ወይም በተሽከርካሪ ላይ የሚጫን ኮንቴነር ላይ መጫን ወይም ማንገዝ ወይም ለዚህ መሸኛ መስጠት፣
- 12) ሆን ብሎ ቅመማ ቅመም በገበያ ላይ እጥረት እንዲከሰት የቅመማ ቅመም ክምችት መያዝ ወይም መደበቅ እና
- 13) የህብረተሰቡን ወይም የሸማቹን ጤና በሚጎዳ መልኩ ቅመማ ቅመም ማዘጋጀት ወይም ማከማቸት ወይም ማሸግ ወይም መሸጥ ወይም ማከፋፈል የተከለከለ ሲሆን

ከነዚህ የተከለከሉ ተግባራት አንዱን ፈጽሞ የተገኘ ሰው ባለስልጣኑ ወይም የሚመለከተው የክልል አካል የሰጠውን ፍቃድ ያግዳል ወይም ይሰርዛል።

**91. ከቅመማ ቅመም ግብይት ጋር ተያይዞ የተከለከሉ ተግባራት**

- 1) ማንኛውም ሰው ለግብይት ያቀረበው የቅመማ ቅመም ምርት በሰው ጤና ላይ ጉዳት ያደረሰ እንደሆነ፣ በሌሎች ህጎች የተደነገጉ ቅጣቶች ተፈጻሚ ይሆናሉ፣
- 2) ከአርሶአደር በስተቀር ማንኛውም ሰው ያለ ብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀትና የጸና ንግድ ፈቃድ በቅመማ ቅመም ዝግጅት፣ ክምችት እና ግብይት ላይ ተሰማርቶ ሲሰራ ከተገኘ በሌሎች ህጎች የተደነገጉ ቅጣቶች ተፈጻሚ ይሆናሉ፣
- 3) ማንኛውም ሰው በባለስልጣኑ ወይም አግባብ ባለው የክልል አካል ከተፈቀደ የግብይት ማዕከል ወይም አካል ወይም ስፍራ ውጪ ቅመማ ቅመም ሲገዛና ሲሸጥ ከተገኘ በሌሎች ህጎች የተደነገጉ ቅጣቶች ተፈጻሚ ይሆናሉ፣
- 4) ማንኛውም ሰው የቅመማ ቅመም ምርት ያለ መነሻና መድረሻ መሸኛ ወይም ይለፍ ሲያንቀሳቅስ ከተገኘ በሌሎች ህጎች የተደነገጉ ቅጣቶች ተፈጻሚ ይሆናሉ፣

- 5) ማንኛውም ሰው አላግባብ ጥቅም ለማግኘት ወይም ለማስገኘት ሆን ብሎ በቅመማ ቅመም ጥራትም ይሁን ግብይት ላይ አሳሳች ድርጊት ፈጽሞ ከተገኘ በሌሎች ህጎች የተደነገጉ ቅጣቶች ተፈጻሚ ይሆናል።

**92. ስለ ቅሬታ አቀራረብና ውሳኔ አሰጣጥ**

- 1) ማንኛውም ሰው ከዚህ መመሪያ ጋር በተያያዘ በሚሰጠው አስተዳደራዊ ውሳኔ በባለስልጣኑ ወይም አግባብ ባለው የክልል አካል የስራ ክፍል በተላለፈበት ውሳኔ ቅር ከተሰኘ በአስተዳደር ስነስርዓት አዋጅ ቁጠር 1183/2012 መሰረት ቅሬታ ሊያቀርብ ይችላል።
- 2) ቅሬታው የቀረበለት የባለስልጣኑ ቅሬታ ማስተናገጃ ክፍል ቅሬታውን መርምሮ በሚያቀርበው የውሳኔ ሃሳብ መሰረት የባለስልጣኑ የበላይ ኃላፊ በ15 የስራ ቀናት ውስጥ ውሳኔውን በጽሁፍ ያሳውቃል።
- 3) በንዑስ አንቀፅ (2) መሰረት በሚሰጠው ውሳኔ ቅር ከተሰኘ ጉዳዩ እንዲከለስለት ለከፍተኛው ፍርድ ቤት አቤቱታ ማቅረብ ይችላል።

**93. ተፈጻሚነት የማይኖራቸው ህጎች**

የዚህን መመሪያ ድንጋጌዎች የሚቃረን ማንኛውም መመሪያ ወይም ልማዳዊ አሠራሮች በዚህ መመሪያ በተመለከቱት ጉዳዮች ላይ ተፈጻሚነት አይኖራቸውም።

**94. የመሸጋገሪያ ድንጋጌዎች**

- 1) ይህ መመሪያ ከመውጣቱ በፊት የተሠጠ የብቃት ማረጋገጫ ሠርተፍኬት በባለስልጣኑ ወይም አግባብ ያለው የክልል አካል በሚሰጠው አዲስ የብቃት ማረጋገጫ ሠርተፍኬት መመሪያው ጸድቆ ከወጣበት ቀን ጀምሮ በስድስት ወራት ውስጥ ያለምንም ተጨማሪ መስፈርት ይሰጣል።
- 2) ይህ መመሪያ ከወጣ ከአንድ ዓመት በኋላ ማንኛውም የቅመማ ቅመም ንግድ ያለብቃት ማረጋገጫ ወረቀት መሥራት አይችልም።

**95. የመተባበር ግዴታ**

- 1) ማንኛውም ሰው ይህን መመሪያ በማስፈጸም ረገድ ከባለስልጣኑ ወይም አግባብ ካለው የክልል አካል ጋር የመተባበር ግዴታ አለበት።
- 2) የቅመማ ቅመም ግብይት ተቆጣጣሪ ህገወጥ ድርጊት የተፈጸመበትን ቅመማ ቅመም ምርት ለመያዝ በሚያደርገው እንቅስቃሴ በየደረጃው የሚገኙ የጸጥታ አካላት እንዲሁም የሚመለከታቸው የመስተዳድር አካላት የመተባበር ግዴታ አለባቸው።

**96. መመሪያ የሚፀናበት ጊዜ**

ይህ መመሪያ በፍትህ ሚኒስቴር ተመዝግቦ በሚኒስቴሩ ድህረ ገፅ ከተጫበት ጊዜ ጀምሮ የፀና ይሆናል።

**ግርማ አመንቴ(ዶ/ር)**

**የግብርና ሚኒስቴር ሚኒስትር**

**መጋቢት 2016 ዓም**

**አዲስ አበባ**