

مشروع إنشاء مصنع لحفظ الشرباق لمربى ومشتقاتها

بالمنطقة الجمركية بالإسكندرية من الفاكهة المعدمة والمعاد تصديرها*

للمهندس الزراعى توفيق المحروقي

الإخصائى بادارة الخضر والفاكهة

مقدمة :

لا تزال مصر تستور سنوياً كميات كبيرة من المربى والجيلي والمرملاد متوسطهما نحو ١٠٠,٠٠٠ جنيهه وبأسعار أقل من أسعار الإنتاج المحلى لزيادة سعر السكر وأغلب أصناف الفاكهة المحلية .

وترد إلى الجمارك كميات كبيرة من الفاكهة لا يسمح بدخولها ، وهذه يعاد تصديرها أو تعدم بالجمرك فيسبب ذلك خسارة كبيرة للمستورد . ونظراً لما سبق ذكره عن احتياجات البلد من المربى ومشتقاتها فإنه يمكن الاستفادة من هذه الفواكه التى لا يسمح بدخولها ، لأن معظمها صالح لصناعة المربيات وسيكون سعره مناسباً .

وإقامة مصنع الحفظ فى المنطقة الجمركية ييسر استعمال السكر المستورد بالسعر الحالى وقدره نحو ٤٠ جنيهاً للطن ، وهذا يخفض تكاليف الإنتاج أكثر مما إذا استخدم السكر المحلى الذى يباع بسعر ١١٢ جنيهاً للطن .

وفىما يلى بيان الفاكهة المسموح بدخولها والمعاد تصديرها والتى أعدمت :

التفاح :

الكمية التى سمح بدخولها ١٣,٠٠٠ و ٥,٠٠٠ و ٦,٠٠٠ طناً على التوالى فى السنوات ١٩٥٣ و ١٩٥٤ و ١٩٥٥ ، والكمية التى أعيد تصديرها ٣٠٠ و ٢٩٠ و ٤٦٠ طناً على التوالى .

(*) نقلاً عن الذئرة القهرية لوزارة التوين ، العدد الخامس من السنة الأولى .

والكمية التي أعدمت هي : ٢٤١ و ٢٥٠ ، أطنان على التوالي .
وهذه الكمية الضخمة تسمح بإقامة صناعة مربى وجيلي وعصير . (cider)

البرتقال :

الكمية الواردة التي سمح بدخولها كانت ضخمة نسبياً في حدود ٥,٠٠٠ و ١٠,٠٠٠ طن في سنوات ٥٣ و ٥٤ و ٥٥ و ١٩٥٥ على التوالي .

والكمية التي أعيد تصديرها كانت في حدود ١٠٠ و ٥٠ و ١٠٠ أطنان في السنوات الآتية الذكر على التوالي ، بينما كانت الكمية التي أعدمت هي تسعة أطنان ، وطن واحد ، وصفر في هذه السنوات .

وكانت الكمية الواردة من البرتقال الشموتي أو اليافاوى ذى القشرة السميكه وكمية العصير به منخفضة نسبياً ، ولا يصلح إلا في صناعة المرملاد ، والكمية الواردة أو المعاد تصديرها أو التي أعدمت تسمح بإقامة هذه الصناعة .

الخوخ :

الكمية التي سمح بدخولها : ١٨٥ ، ٣١٥ ، ٢١٦ طناً على التوالي
والكمية المعاد تصديرها : ١٦,٥ ، ٧,٥ ، ٤,٥ أطنان ،
والكمية التي أعدمت : ٩٥ ، ١٤ ، ١١ طناً ،

وهذه الكمية خصوصاً التي أعدمت تسمح بإقامة صناعة ، خصوصاً أن هذا النوع من الفاكهة لا يتحمل البقاء بدون تلف طويلاً ، ولا يلجأ المستورد عادة لإعادة تصديره إلا في ظروف نادرة .

ولذلك فإن إقامة هذه الصناعة مضمون جداً خصوصاً أنه يمكن الحصول عليها بأثمان زهيدة بدلاً من إعدامها ، وهذا النوع يصلح في إقامة صناعة المربى والفاكهة المحفوظة .

البرقوق :

الكمية الواردة التي سمح بدخولها : ٥٠٠ ، ٢٠٠ ، ٢٥٠ طناً على التوالي

والكمية المعاد تصديرها : ٤٩ ، ١٥ ، صفر طن على التوالى

التي أعدمت هى : ٣٠ ، ٣٠ ، ١٨ طناً د د

وهذه الكمية سواء التى أعيد تصديرها أو التى أعدمت تسمح بإقامة صناعة
للمربي أو للشراب أو للجيلي .

البشملة :

الكمية الواردة التى سمح بدخولها هى : ١٨٥ ، ١٨٣ ، ٧٥ طناً على التوالى

والتي أعيد تصديرها : صفر ، ٤ ، ٧ أطنان على التوالى

والتي أعدمت : ١٣ ، ١٠ ، ٥ د د د

وهذا الصنف من الفاكة لا يصلح عادة لصناعة المربي أو الشراب لضعف
رائحته وطعمه ، ولا ينصح بإقامة صناعة عليها فى الوقت الحاضر .

السكاكى :

الكميات التى سمح بدخولها كانت : ٣٤٢ ، ٥٠٠ ، ٥٤ طناً على التوالى
فى السنوات ٥٣ و ٥٤ و ١٩٥٥ .

والكميات التى أعيد تصديرها كانت : ١٧ ، ١٤ ، ٣ أطنان على التوالى

والكميات التى أعدمت كانت : ٤٣ ، ٢٨ ، ٩ د د د

وهذه الفاكة لا تستعمل عادة فى صناعات الحفظ ، على أنه يمكن الاستفادة بها
فى بعض الصناعات كالمربي مثلاً لمعرفة مدى قابلية المستهلك على استهلاكها .

السكرين :

الكميات التى سمح بدخولها هى : ١٥٠ ، ١٠ ، ٧٥ طناً على التوالى

والكميات التى أعيد تصديرها هى : ٠,٦ ، ٠,٧ ، ١٥,٥ د د د

د د أعدمت : ٧ ، ٠,٢ ، ٢ طن د د

وهذا النوع من الفاكة يصلح لصناعة المربي والشراب والحفظ .

الكثيرى :

الكميات الواردة التى سمح بدخولها هى : ١٥٨ ، ٢٣٠ ، ٢٠٠ طن على التوالى
والتي أعيد تصديرها : ٣٧ ، ١٦ ، ٣٦ طناً ، ،
والتي أعدمت : ٢٩ ، ٦ ، ١٠ أطنان ، ،
وهذه الكمية يمكن استغلالها فى صناعة المربى والفاكهة المحفوظة .

المشمش :

الكميات الواردة التى سمح بدخولها هى : ٥٦ ، ٣٤ ، ١٠ أطنان على التوالى
والكميات التى أعيد تصديرها : ٢,٥ ، ٤,٥ ، ٠,٨ من الطن ، ،
، ، أعدمت : ١٠ ، ١٤ ، ١,٥ طن ، ،
وهذه الكميات تسمح بإقامة صناعة يمكن استغلالها فى المربيات والشراب .

الرمان والسفرجل والعنب والمالجو :

هذه الفواكه ترد إلى مصر بكميات ضئيلة نسبياً ، والكمية التى يعاد تصديرها
أو تعدم ضئيلة أيضاً ، على أنه يمكن استخدامها إذا وجدت فى صناعة
الشربات والمربى .

وإن البيانات السابقة هى الكميات التى سمح بدخولها أو أعيد تصديرها والتي
أعدمت من الفاكهة فى جميع الموانئ المصرية . وبمراجعة ماورد فى كل ميناء
على حدة- كما هو موضح بالكشوف المرفقة- يتضح أن أكثر من ٩٠٪ من هذه
الكميات ترد إلى ميناء الإسكندرية . وعلى ذلك إذا أقيم المصنع وجب أن يقام
فى منطقة ميناء الإسكندرية . هذا ويلاحظ أنه يمكن الاستفادة من الكميات التى يسمح
بدخولها فى الموانئ المصرية الأخرى بنقلها إلى ميناء الإسكندرية بأجر زهيد
عن طريق البحر لتصنيعها بمصنع الإسكندرية .

وقد أمكن الوصول إلى النقط الآتية بعد مناقشة السيد مدير الحجر الزراعى :
١ — أن الأساس فى استيراد الفاكهة هو تسويقها طازجة . أما ما لا يسمح

بدخوله منها فيكون على سبيل الخطأ غير المقصود من المصدر من ناحية ، أو لعدم جودتها في الفحص بموانئ التصدير من ناحية أخرى . وما يخشاه رجال الحجر الزراعى هو أنه قد تودى إقامة هذا المصنع إلى إهمال المستوردين العناية بنظافة وخص رسائلهم اعتياداً على أنه إذا لم يسمح بدخولها تباع للصنيع . وفى هذه الحالة تصبح مصر مكاناً موبوءاً بكميات كبيرة من الحشرات والأمراض .

٢ — رغم الرقابة الدقيقة فإنه قد يحدث تسرب جزء من هذه الفاكهة التى ستصنع إلى خارج المنطقة الجركية عن طريق العمال أو غيرهم ، فيؤدى ذلك إلى انتشار الإصابة بالآفات ، وهذا يهدد بساتين الفاكهة بمصر .

لهذا يصير رجال الحجر الزراعى — إذا وضع هذا المشروع موضع التنفيذ — على ما يأتى :

١ — ألا يسمح بتصنيع الفاكهة التى تزيد نسبة الإصابة بها عن ٥٪ . لأن هذه النسبة يفترض فيها حسن نية المستورد ، حتى يعمل المستوردون أيضاً جهدهم على فحص رسائل الفاكهة قبل استيرادها حتى لا تكون مصدراً للأمراض فى مصر .

٢ — اشتراطات خاصة فى المصنع حتى لا تنتشر الإصابة الحشرية ، وذلك بتغطية جميع فتحات المصنع بالسلك الرقيق منعاً لتسرب الحشرات .

المقترحات :

١ — إذا علم أن الفاكهة لا تعدم إلا بعد إعطاء المستورد مهلة قدرها أسبوع لإعادة تصديرها ، وإذا علم أيضاً أنه يجوز فى بعض الحالات مد المهلة إلى أسبوعين حتى يتيسر إيجاد مكان فى أحد المراكب لإعادة التصدير ، وبعدد المهلة يصبح من حق الحجر الزراعى إعدام كميات الفاكهة التى منعت من الدخول إلى داخل القطر على نفقة المستورد — فإن المستورد يستطيع التحكم فى كميات الفاكهة التى يستوردها فترة معينة تصبح بعدها الفاكهة غير صالحة للحفظ ، وهذا يؤدى إلى وضع المصنع تحت رحمة هؤلاء المستوردين فى حالة الاعتماد الكلى عليهم . وقد يكون من المصلحة اشتراك بعض هؤلاء المستوردين فى رأس مال المصنع

أو التفاهم معهم كتابة على طريقة يمكن بها شراء ما لا يسمح بدخوله من هذه الفاكهة ، مادامت في حدود ٥ ٪ / إصابة ، وذلك بخضم مبلغ معين من فواتير الشراء أو تحديد ثمن ثابت لأصناف الفاكهة المختلفة .

ويمكن الاسترشاد بأسعار الفاكهة المستوردة خلال الثلاث سنوات السابقة منعاً لتلاعب التجار ، وبالبلاط المنتجة لها عن طريق الملحقين التجاريين بالسفارات المصرية .

٢ — وفي حالة عدم انتظام ورود الفاكهة من الخارج يمكن شراء جزء من الفاكهة المحلية وتصنيعه في المصنع حتى لا يتعطل الإنتاج .

٣ — ترد إلى مصر كميات كبيرة من الفواكه الجافة ، وهذه يمكن شراء بعضها وخزنها ، لاستعماله في حالة عدم ورود فواكه طازجة أو ارتفاع أسعار الفواكه المحلية .

٤ — يمكن التوسع في الإنتاج باستيراد بعض الفواكه المحفوظة في علب ، وهذه تباع بثمان زهيد ويمكن تصنيعها في هذا المصنع .

٥ — يلاحظ أن جميع الخامات الداخلة في الصناعة ستكون بلا ضريبة جمركية . فمثلاً السكر المستورد بالسعر العالمي هو في حدود ٠ ٤ جنيه للطن ، بينما السعر المحلي ١١٢ جنيه للطن ، وبالمثل ستستورد الأخشاب والصفائح وخلافهما الداخلة في هذه الصناعة .

ومنتجات المصنع يمكن إدخالها إلى البلاد بعد دفع الضريبة الجمركية عليها كأغذية مصنعة ، وهذا يؤدي إلى حالة من الاكتفاء الذاتي لهذا النوع من الطعام في مصر . كما يمكن تصدير الفائض من الإنتاج الأسواق الخارجية ، وفي هذه الحالة يمكن أنه ينافس المنتجات المصرية أي نوع من المنتجات المماثلة المصنوعة في الخارج

٦ — يلاحظ أن تشغيل المصنع أطول مدة ممكنة خلال العام يؤدي إلى خفض تكاليف الإنتاج والمصروفات العامة ، ويؤدي بالتالي إلى خفض أسعار المنتجات ، لذلك فإن اعتماد المصنع أن يكون على الفاكهة المصنوعة من الدخول فحسب ،

بل سيشتري جزء من الفاكهة المحلية أو المستوردة السليمة الطازجة أو المحفوظة في الماء ليستمر المصنع في العمل على مدار السنة .

المنتجات التي ستصنع :

نقترح أن يقتصر إنتاج المصنع مبدئياً على صناعة الشراب والمربى والمرملاد والجيلي ، على أنه ينتظر في المستقبل إقامة صناعة الفاكهة المحفوظة في العلب الصفيح كالخوخ ، والكريز ، والأناناس ، والمشمش ، والكمثرى ، كما يمكن أيضاً إقامة صناعة عصير الفاكهة المختلفة وحفظه في الزجاجات أو في العلب الصفيح ، وكذلك تمكن إقامة صناعة عصير التفاح كما يمكن استغلال بقايا المصنع مستقبلاً في إقامة صناعة البسكتين .

القدرة الإنتاجية للمصنع :

من إحصائيات سنة ١٩٥٥ اتضح أن هناك نحو ٥٥٠ طناً من الفاكهة المرفوضة والتي أعدمت يمكن تصنيعها بالمصنع ، كما أنه اقترح في هذا المشروع شراء فاكهة مجففة واردة من الخارج لإبقاء المصنع عاملاً طوال أيام السنة . وعلى ذلك نقترح أن تصل كفاية المصنع الإنتاجية إلى أربعة أطنان فاكهة يومياً .

إقامة مخزن تبريد :

نظراً لأن الكفاية الإنتاجية للمصنع محدودة فستكون هناك ضرورة للتبريد الفاكهة التي ترد إلى المصنع إلى حين تصنيعها ، ولذا تلزم إقامة مخزن تبريد داخل المصنع بحيث يكون في الاستطاعة تخزين نحو ٣٠ طن فاكهة كل أسبوع .

رأس المال :

١ — رأس المال الثابت : تحتاج الآلات والأدوات والمباني إلى ٣٠ جنيهاً

٢ — د د المتحرك : د المواد الخام وغيرها إلى ٥٠ د

رأس المال الكلي ٨٠,٠٠٠ جنيهاً

وقد يقول قائل إن هذا النوع من الإنتاج رخيص الثمن يؤثر تأثيراً كبيراً على إنتاج المصانع المصرية الموجودة الآن ، بل يصل إلى أكثر من هذا ويقول

إن إنشاء هذا المصنع معناه القضاء على المصانع الموجودة الآن ، ولأسكن الرد على هذا ميسور ، وذلك بأن يشترك أصحاب مصانع الأغذية المصرية في رأس مال المصنع المقترح لإنشاؤه وقد اتصلت فعلا بهم ، وهم مستعدون للاشتراك في إنشاء هذا المصنع ، بل مستعدون أيضاً لإرسال بعض الماكينات الموجودة فعلا بمصانعهم إلى المصنع الجديد لتشغيلها في الإنتاج . والله يوفقنا إلى ما فيه خير البلاد .

بيان الفاكة الغضة المصرح بدخولها والمعاد تصديرها والتي تم إعدامها بجميع الموانئ المصرية خلال ١٩٥٣ (الوزن بالكيلو جرام)

الصف	مقدار المصرح به	المعاد تصديره	المعدم
أناناس	٧٩١	—	—
برتقال	٤٦٥٣١٧٧	١٠٤٢٧٧	٨٩٥٠
برقوق	٥٠٤٤٨٨	١٩١٦٠	٢٨٩٨٩
بشملة	١٨٥٧٠٨	—	١٣٥٢١
تفاح *	١٢٩٨٦٠٦٦	٣١٥٩٣٥	٢٤١٣٧٠
خوخ	١٨٤٦٣٢	١٦٥١٥	٩٥٧٣٢
رمان	٢٥	—	—
سفرجل	٥٨٥٢٥	١٦٥٠	—
عنب	٢٤٩٣٦٥	١٧٢٦٦	٦٨٣
كاكي	٣٤٢٥٥٧	٣٦٩٩	٤٣٠١٤
كريز	١٤٥٥٥٩	٦٥٧	٧٣٨٨
كمثرى	١٥٧٨٢٤	٣٦٧٤٦	٢٧٨٣٩
مانجو	—	٣٣,٥	٦٩
مشمش	٥٦٣٦٤	٢٣٨٦	٩٦١٥

ملاحظة : يوجد ٧٣٩٢٠٤ كيلو جرامات من التفاح النالف لا يمكن علاجها بزيت الفولك كما حدث في عام ١٩٥٣ .

بيان الفاكحة الغضة المصرح بدخولها والمعاد تصديرها والتي تم إعدامها

بالموانئ المصرية خلال سنة ١٩٥٤ (الوزن بالكيلو جرام)

المنجوز فعلا	المقدم	المعاد تصديره	المصرح به	الصفة
—	—	—	٦٣٣	أناثاس
—	١٣١٠	٥٤٦٠٠	٩٨٨٧٧٩٧	بر تقال
٧٧١٦٥	٣١٦٧٢	١٤٧٢٠	٢١٨٨٠٣	برقوق
—	١٠٤٥٥	٣٨٧٨	١٨٣١٩٦	بشملة
١٤٧٦٧١٧	١٧٣٤	٢٨٩٦٤٥	٥١٣٥٢٠٤	تفاح
—	١٣٨٠٨	٧٤٦٥,٥	٣١٥١٩٤٠٥	خوخ
—	—	—	٣٥٩	رمان
—	٨٠	٧٦٠	٢١٥٩	سفرجل
—	—	—	٧٢٠٨	عنب
—	٢٨٠٨٣	١٤١٨٨	٤٨٧٢٢٢	كاكي
—	٢٠٢	٧٥٠	١٠٦٤٥	كزير
—	٥٩٦٥	١٦٤٨٨	٢٢٩٨٩٤	كمثرى
٧٥٩٤٠	١٤١٢٠	٤٤٧٠	٣٤١٤٤	مشمش
—	١٤٥,٥	٢,٧	—	مانجو

بيان الفاكهة الغضة الواردة والمعاد تصديرها والتي أعدمتم بمكتب الحجر
الزراعى بالاسكندرية خلال عام ١٩٥٤ (الوزن بالكيلو جرام)

الصفيف	المصرح بدخوله	المعاد تصديره	التي أعدمتم
برقوق	١٧٨٠٥٤	١١٤١٠	٢٩٧٢٧
بشملة	١٨٠٠٨٠	٣٨٧٨	١٠٤٥٧
تفاح	٤٥٢٢٢٩١	٢٢٢٥٤٦	٥٤٢
خوخ	٢٧٠٧٢٤	٦٣٥٥	١٤٨٠٦
سفرجل	١٩٨٥	٧٦٠	٥٣
كاكى	٤٨٧٢١٢	١٤١٨٨	١٨٠٨٣
كرىز	٤٥٤٠	—	١٢٠
كمثرى	٢١١٣٦١	١٥٦٥٤	٥٦٧٠
شمش	٢٨٩٢٢	٤١٧٠	١٤٠٢٠

و بالمواى المصرية خلال عام ١٩٥٥ (الوزن بالكيلو جرام)

الصفيف	المصرح بدخوله	المعاد تصديره	التي أعدمتم
أناناس	٧٢٥	٣٠	٦٣٤,٥
برقوق	٢٤٢٢٤٨	—	١٨٢٧١
برتقال	٣١٩٠٨٩٨	٦٥٠١	٣
بشملة	٧٤٤٩١	٧٠٠	١٣٦٠
تفاح	٦٢٢٢٩٠٤	٤٦١٣٦٠	٤٥٤٥
خوخ	٢١٦١٩٧	٤٣٥٦	١٠٩٧٢
رمان	١٠٦٠	—	—
سفرجل	٣٧٢	—	٢٢٠
عنب	١٠٦٩١	—	٣
كاكى	٥٤١٢٥	٣١٣٨	٩٠٦٠
كرىز	٧٥٣١٥	١٥٥٦٢	١٩٧٨
كمثرى	١٩٤٣١١	٣٦١٠٧	١٠٢٧١
مانجو	—	٢٨	١٢٦٩
شمش	٩٩٨٧	٨٥٥	١٢٥٥

بيان الفاكة الغضة الواردة والمعاد تصديرها والتي أعدمت بمكتب الحجر الزراعى
بجمرک مصر والمطارات خلال سنة ١٩٥٥ بطريق الجمارك ونفتيش الركاب

(الوزن بالسكيلو جرام)

الصنف	المصرح بدخوله	المعاد تصديره	المعدم
أنا ناس	٧٢٥	٣٠	—
بر تقال	٢٨٠	—	٣
بر قوق	٩٢٤	—	—
بشملة	١١١٠	—	—
تفاح	١٠٦٥٦	٢١٣	٤٧١
خوخ	٨٩٥	—	—
رمان	١٥٥	—	—
سفرجل	١٥٢	—	—
عنب	١١١٧	—	٣
كاكى	٥	—	—
كریز	١٣٥٠	—	١٨
كثيرى	١٣٦٣	٤	٢٠
شمش	٧٨١	—	١٣
مانجو	—	٢٨	٦٩